FAMILIA
DEICAS
URUGUAY

menú





RUTA 5 KM 38.200, JUANICÓ, CANELONES, URUGUAY

COCINA

DEICAS

ENTRADAS

	UYU
ZANAHORIAS GLASEADAS SOBRE CREMA DE QUESO DE MARTÍN ROSBERG, DUKKAH DE NARANJA, MIEL PICANTE, MENTA Y ENELDO (VG) (GF)	890
CEVICHE DE HONGOS DE NUESTRO CULTIVO (MIX DE GÍRGOLAS, ENOKIS, SHIITAKES, MELENA DE LEÓN Y CHAMPIGNONES) (VG) (GF)	790
BAO BUN FUNGI CON PICKLES DE MOSTAZA, MANÍ, EMULSIÓN DE MISO Y LIMA (VG)	790
PATÉ CON BOTRYTIS NOBLE, PAN BRIOCHE Y MERMELADA DE MEMBRILLOS	620
EMPANADAS DE LOMO, DIP DE TOMATE Y SRIRACHA	590
BURRATA, CABUTIÁ ASADO, ENSALADA VERDE Y LIMÓN CONFITADO (VG) (GF)	890

PRINCIPALES

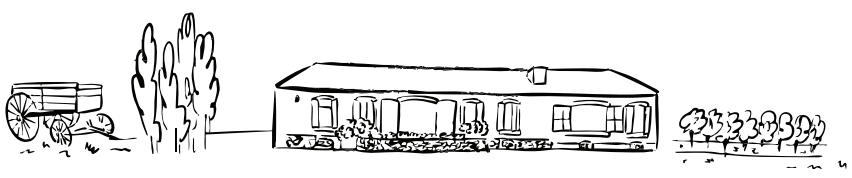
ESTOFADO DE CORDERO ESPECIADO, LENTEJAS, CREMA ÁCIDA DE COCO, MENTA Y FOCACCIA GRATINADA (GF)	1.990
BIFE MADURADO EN KOJI, CREMOSOS DE ZANAHORIA Y MISO, MILHOJA DE PAPA, CEBOLLINES ENCURTIDOS Y DEMI GLACE (GF)	2.220
RAMEN WHITE WINE CHICKEN SHIO	1.890
MILANESA DE LOMO, PAPA PRENSADA CON MANTECA AROMÁTICA Y SALSA CRIOLLA	1.220
CAPPELLETTIS DE OSSOBUCO EN SU CALDO	1.420
RISOTTO DE CALABAZA Y MAÍZ CON MOLLEJAS CROCANTES (GF)	1.220
PULPO ¨HOT DOG¨ Y TENTÁCULOS CROCANTES CON PUERRO CONFITADO Y AJO ASADO	1.690

POSTRES

TORTA VASCA DE QUESO AZUL, HIGOS EN ALMÍBAR Y PIEDRAS DE CHOCOLATE BLANCO (GF)	$890
FUDGE DE CHOCOLATE BELGA, MEMBRILLOS EN ALMÍBAR Y GARRAPIÑADA (GF)	$740
PERAS SOUS VIDE CON BOTRYTIS NOBLE, GANACHE DE COCO, TOFFEE DE AVELLANAS Y TIERRA DE CHOCOLATE BLANCO	$790
FLAN MIXTO (GF)	$590
DEGUSTACIÓN DE QUESOS NATURALES DE MARTÍN ROSBERG, HIGOS DOMAINE CASTELAR (GF)	$890

MENÚ KIDS

MILANESA CON PAPAS FRITAS ARTESANALES / TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE AGUA SABORIZADA	690



PANERA ADICIONAL PARA DOS PERSONAS	150

*EN CASO DE TENER ALGUNA ALERGIA O RESTRICCIÓN ALIMENTARIA **AVISAR AL STAFF**

** VEGETARIANO **(VG)** ** GLUTEN FREE **(GF)** — EN NUESTRA COCINA SE ELABORAN ALIMENTOS QUE CONTIENEN GLUTEN

DEGUSTACIONES

4 TERROIRS

DEGUSTACIÓN DE 4 VINOS SINGLE VINEYARD.

Incluye tabla de quesos de guarda, pan artesanal y aceite de oliva extra virgen Familia Deicas.

SINGLE VINEYARD ALBARIÑO - SIERRA DE GARZÓN- MALDONADO

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON - EL CARMEN - DURAZNO

SINGLE VINEYARD TANNAT- PROGRESO - CANELONES

LICOR DE TANNAT - BLEND DE TERROIRS

VALOR USD 50 IMP INCL.

AGREGAR 2 REGIONES + USD 10

PINOT NOIR - LA TAHONA - CANELONES

CABERNET FRANC - SIERRA DE MAHOMA - SAN JOSÉ

CAMBIO DE GAMA A EXTREME VINEYARDS + USD 40

ROCA MADRE CERRO DE GUAZUVIRÁ - VIOGNIER - MARSANNE

ROCA MADRE CERRO DE GUAZUVIRÁ - MERLOT - TANNAT - PETTIT VERDOT - VIOGNIER

SUELO INVERTIDO TANNAT - PROGRESO - CANELONES

6 VINOS ÍCONOS

DEGUSTACIÓN DE 6 VINOS ÍCONO.

ESPUMOSO CUVÉE CASTELAR

PRELUDIO BLANCO 2025

CRU D'EXCEPTION MERLOT 2022

PRELUDIO TINTO 2020

MASSIMO DEICAS 2022

BOTRYTIS NOBLE 2023

VALOR USD 70 IMP INCL.



LAS DEGUSTACIONES NO INCLUYEN REFILL DE COPA NI DE PANERA

ALMUERZOS

7 TERROIRS

ALMUERZO DE 4 PASOS CON VINOS SINGLE VINEYARD.

Conoce 7 terroirs de Uruguay con Familia Deicas y descubrí la diversidad de nuestros micro terroirs en una experiencia maridada.
Vas a explorar la identidad de los distintos suelos uruguayos, de este a oeste a través de la copa.

SINGLE VINEYARD ALBARIÑO - SIERRA DE GARZÓN- MALDONADO

SINGLE VINEYARD CHARDONNAY - JUANICÓ - CANELONES

Burrata, cabutiá asado, ensalada verde y limón confitado.

SINGLE VINEYARD PINOT NOIR - LA TAHONA - CANELONES

SINGLE VINEYARD CABERNET FRANC - MAHOMA - MAR DE PEDRAS - SAN JOSÉ

Bao bun Fungi con pickles de mostaza, maní, emulsión de miso y lima.

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON - EL CARMEN - DURAZNO

SINGLE VINEYARD TANNAT - PROGRESO - CANELONES

Estofado de cordero especiado, lentejas, crema ácida de coco, menta y focaccia gratinada.

LICOR DE TANNAT 2020

Fudge de chocolate belga, membrillos de almíbar y garrapiñada.

VALOR USD 120 IMP INCL.

6 VINOS ÍCONOS

ALMUERZO DE 6 PASOS CON VINOS ÍCONO.

ESPUMANTE CUVÉE CASTELAR

TERROIR ATLÁNTICO

Black River Caviar, yema a baja temperatura y masa de oliva

EXTREME VINEYARDS ROCA MADRE

BLANCO CORTE ÚNICO 2023

Paté con Botrytis Noble, pan brioche y mermelada de membrillos

PRELUDIO BLANCO 2024

Zanahoria glaseadas sobre crema de queso Martín Rosberg,
Dukkah de naranja, miel picante, menta y eneldo

PRELUDIO TINTO 2020

Pulpo grillado, puerro confitado y ajo asado

MASSIMO DEICAS 2023

Bife maduro en koji, cremosos de zanahoria y miso, milhojas de papa, cebollines encurtidos y demi glace

BOTRYTIS NOBLE 2022

Torta vasca de queso azul, higos en almíbar y piedras de chocolate blanco (GF)

VALOR USD 180 IMP INCL.

TODAS LAS EXPERIENCIAS INCLUYEN REFILL DE COPAS Y DE PANERA

FAMILIA
DEICAS
URUGUAY

VINOS POR COPA

	UYU
ESPUMANTE CUVÉE CASTELAR	190
ATLÁNTICO SUR	150
SINGLE VINEYARD	200
EXTREME VINEYARD	380
PRELUDIO BLANCO 2025	690
PRELUDIO TINTO 2020	620
CRU D´EXCEPTION MERLOT 2020	620
MASSIMO DEICAS 2022	775
LICOR DE TANNAT II AÑOS	390
BOTRYTIS NOBLE / LATE HARVEST	200

WINE BAR

	USD
DEGUSTACIÓN DE 3 COPAS DE NUESTROS VINOS PREMIUM	45



BEBIDAS

	UYU
AGUA MINERAL	150
CAFE DE ESPECIALIDAD	150
TÉ SINFONÍA	160