

# MENÚ LOBBY BAR



## Cafetería & Desayuno

### Coffee & Breakfast

---

Té   <a href="#">Tea</a>   Chá	USD 5
Café   <a href="#">Espresso</a>   Café (Café italiano Lavazza)	USD 6
Café doble   <a href="#">Double espresso</a>   Café duplo	USD 8
Café con leche   <a href="#">Latte</a> Café com leite	USD 7
Cappuccino	USD 8
*Adicional leche vegetal o deslactosada <a href="#">*Additional of vegetable milk or lactose free</a> *Adição de leite vegetal ou não lácteo	USD 2
Jugo exprimido de naranja, pomelo limonada <a href="#">Pressed orange juice, grapefruit juice or lemonade</a> Suco de laranja natural, toranja ou limonada	USD 12
Licuadao   <a href="#">Smoothies</a>   Batidos	USD 14
Agua mineral nacional   <a href="#">Local mineral water</a> Água mineral nacional	USD 5
Refrescos   <a href="#">Soft Drinks</a>   Refrigerantes	USD 7
Medialuna (1 unidad)   <a href="#">Croissant (1 unit)</a> Croissant (1 unidade)	USD 5
Tostadas con manteca y mermelada (4 u) <a href="#">Toasts with butter &amp; marmalade (4 units)</a> Torradas com manteiga & geleia (4 unidades)	USD 10
Alfajores de maicena (3 unidades) <a href="#">Cornflour Alfajores (3 units)</a> Alfajores de maizena (3 unidades)	USD 6

## Cervezas | Beers | Cervejas

---

Cerveza Paulaner Hefe – Weissbier	USD 16
Cerveza Bizarra Artesanal Amber Ale o Blonde 500cc	USD 15
Heineken – Corona	USD 9
Cerveza Estrella Damm	USD 10
Cerveza Estrella Galicia sin alcohol	USD 9
Cerveza nacional	USD 8

## Vinos por copa

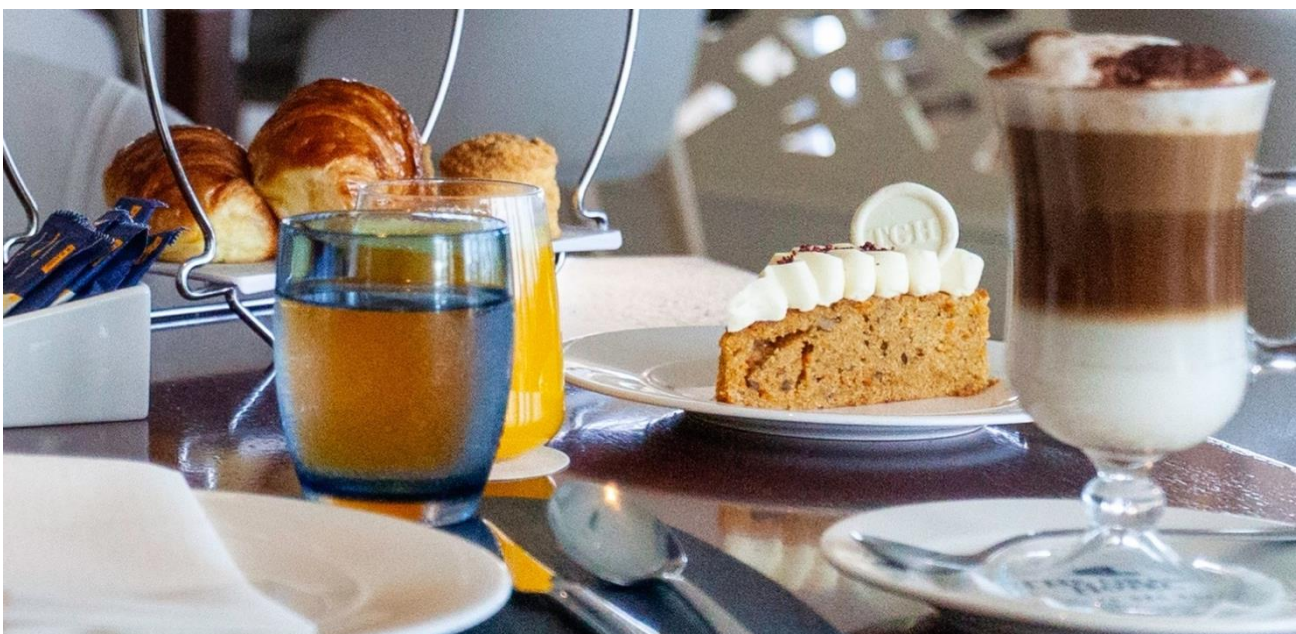
### Wine by the glass

### Vinhos em taça

---

Vino Blanco de la casa <a href="#">House White Wine</a> Vinho Branco da Casa	USD 11
Vino Tinto de la casa <a href="#">House Red Wine</a> Vinho Tinto da Casa	USD 11
Espumante   <a href="#">Sparkling Wine</a>   Espumantes	USD 11

Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años. Beber con moderación | [Sale of alcohol to persons under 18 is prohibited. Drink in moderation](#) | É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Beba com moderação.



# ENSALADAS | SALADS | SALADAS

---

<b>Nueva caprese,</b> cherry fresco, stracciatella, rúcula y pesto de albahaca. <a href="#">New Caprese: Fresh cherry, stracciatella, arugula, and basil pesto.</a> Nova caprese: Tomates-cereja frescos, queijo stracciatella, rúcula e pesto de manjeriçã.	<b>USD 24</b>
<b>Caésar de muslitos de pollo,</b> mix de verdes orgánicos, aderezo, croutones rústicos acompañada de Jersey. <a href="#">Caesar chicken thighs, organic green mix, dressing, rustic croutons accompanied by Jersey cheese.</a> Caesar com drumettes de frango, mix de verdes orgánicos, milho, croutons rústicos acompañada de queijo Jersey.	<b>USD 22</b>
<b>Ensalada con camarones de Rocha</b> repollo, zanahoria, apio, mix de verdes orgánicos y aderezo ranchero. <a href="#">Salad with Rocha shrimp, cabbage, carrot, celery, organic green mix, and dressing rancher.</a> Salada com camarões de Rocha, Repolho, cenoura, aipo, mix de verdes orgánicos e molho tipo ranch.	<b>USD 26</b>
<b>Ensalada fresca de zucchini,</b> limoneta, menta, peras, arvejas, queso de cabra y crocante de cereales. <a href="#">Zucchini salad, lemon, mint, pears, peas, goat cheese, and crispy cereals.</a> Salada fresca de abobrinhas, limoneta, menta, peras, ervilhas, queijo de cabra e crocante de cereais.	<b>USD 20</b>

# ENTRADAS Y TAPEO | ENTRÉES & “TAPAS” | ENTRADAS

---

<b>Sopa del día</b>   <a href="#">Soup of the day</a>   Sopa do día	<b>USD 12</b>
<b>Empanada de jamón, queso y choclo con salsa llajua</b> <a href="#">Ham, cheese and corn empanada with llajua sauce.</a> Empanada de presunto, queijo e milho com molho llajua.	<b>USD 12</b>
<b>Croqueta de maíz y olivas negras con chimi cítrico</b> <a href="#">Corn and black olive croquette with citrus chimichurri.</a> Croquete de milho e azeitonas pretas com molho chimichurri cítrico.	<b>USD 14</b>
<b>Empanadas de lomo a cuchillo con salsa llajua (2 un.)</b> <a href="#">Pork loin empanadas with llajua sauce (2 pieces).</a> Empanadas de filé mignon cortado à mão com molho llajua (2 un.).	<b>USD 14</b>
<b>Rabas con salsa tártara</b> <a href="#">Squid with tartar sauce.</a> Lulas à milanesa com molho tártaro.	<b>USD 20</b>
<b>Polenta a la plancha</b> con ensaladita de hinojo, perejil, verdeo y queso de cabra <a href="#">Grilled polenta with fennel, parsley, chives and goat cheese salad.</a> Polenta na chapa com salada de funcho, salsinha, cebolinha e queijo de cabra.	<b>USD 16</b>

## PIZZAS | PIZZAS | PIZZAS

---

**Rúcula, jamón crudo y queso Jersey** **USD 33**  
[Arugula, prosciutto, and Jersey cheese.](#)  
Rúcula, presunto cru e queijo Jersey.

**Stracciatella, hongos y suave provenzal** **USD24**  
[Stracciatella, mushrooms and “provenzal” herbs.](#)  
Queijo stracciatella, cogumelos e provençal suave.

**Margarita** **USD 22**  
[Margarita | Margherita.](#)

Nuestras pizzas son integrales de larga fermentación | [Our pizzas are whole wheat](#) |  
Nossas pizzas são integrais de fermentação prolongada.

## SANDWICHES | SANDWICHES | SANDWICHES

---

**Tostado de jamón y queso** **USD 16**  
[Ham & cheese toasted bread sandwich](#) | Sanduíche de pão torrado com presunto e queijo.

**Baguette integral de jamón crudo, stracciatella, tomate asado y aceite de oliva corte italiano** **USD 32**  
[Whole wheat baguette with prosciutto, stracciatella, roasted tomato, and olive oil.](#)  
Baguette integral de presunto cru, queijo stracciatella, tomate assado e azeite de oliva corte italiano.

**Baguette integral de pesca local a la plancha con queso crema, verdeo, rúcula y palta** **USD 30**  
[Whole wheat baguette with local fish, cream cheese, chives, arugula, and avocado.](#)  
Baguette integral de peixe local na chapa com cream cheese, cebolinha, rúcula e abacate.

## HAMBURGUESAS | HAMBURGERS | HÁMBURGUER

---

**Hamburguesa New York de asado smash** con queso provolone, panceta, cebolla caramelizada, pepinillos, alioli **USD 27**  
[New York grilled smashburger with provolone cheese, bacon, caramelized onions, pickles, and aioli.](#)  
Hambúrguer New York de churrasco estilo smash com queijo provolone, bacon, cebola caramelizada, picles, molho alioli.

**Clásica hamburguesa de asado smash** con queso provolone, lechuga, tomate, huevo a la plancha y alioli **USD 27**  
[Classic grilled smashburger with provolone cheese, lettuce, tomato, fried egg, and aioli.](#)  
Hambúrguer clásico de churrasco estilo smash com queijo provolone, alface, tomate, ovo na chapa e molho alioli.

**Hamburguesa veggie de tempeh**, con queso provolone, lechuga, tomate, pepinillos y alioli **USD 24**  
[Veggie tempeh burger with provolone cheese, lettuce, tomato, pickles, and aioli.](#)  
Hambúrguer vegetariano de tempeh com queijo provolone, alface, tomate, picles e molho alioli.

**Chivito uruguayo de lomo**, lechuga, tomate, jamón, queso, panceta, huevo frito & papas fritas **USD 32**  
[Tenderloin Uruguayan chivito, lettuce, tomato, ham, cheese, bacon, fried egg & french fries](#)  
*Chivito uruguaio, alface, tomate, presunto, queijo, bacon, ovo frito & batatas frita*

Utilizamos pan de papa y las acompañamos con papas fritas | [We use potato bread accompanied them with french fries](#) | Usamos pão de batatas e acompañamos com batatas fritas.

## MILANESAS | MILANESAS | MILANESAS

---

Nuestras milanesas son apanadas con panko y acompañas de papa fritas | Our Milanese are breaded with panko and accompanied with french fries | Nossas milanesas são empanadas com panko e acompanhadas de batatas fritas.

**Milanesa de lomo** USD 30  
Breaded beef tenderloin cutlet | Bife à milanesa.

**Milanesa de pollo** USD 25  
Breaded chicken cutlet | Frango à milanesa.

**Milanesa de lomo Napolitana con papas rústicas** USD 32  
Sirloin Milanese a la Parmigiana (“Napolitana”) with rustic potatoes | Bife à milanesa estilo napolitano com batatas rústicas.



## PRINCIPALES | MAIN COURSES | PRINCIPAIS

---

**Ñoquis a la plancha con pesto y tomate** USD 22  
Grilled gnocchi with pesto and tomato.  
Gnocchi na chapa com pesto e tomate

**Pappardelle con albóndigas, cebolla de verdeo, arvejas y queso Jersey** USD 24  
Pappardelle with meatballs, onions, peas and Jersey cheese.  
Pappardelle com almôndegas, cebolinha, ervilhas e queijo Jersey.

**Bife de lomo con cabutiá asado, cebolla morada y chimi de la casa** USD 38  
Filet mignon with roasted cabutá, red onion, and house chimichurri.  
Bife de lomo com abóbora japonesa assada, cebola roxa e molho chimichurri da casa.

**Muslito de pollo a la pizza con puré de papas, cáscaras crocantes y provenzal** USD 28  
Chicken thighs with tomato sauce and mozzarella with mashed potatoes, crispy potato skins, parsley, and garlic.  
Drumette de frango à la pizza com purê de batatas, cascas crocantes e provençal.

**Pesca local con vegetales asados, gremolata y ralladura de limón** USD 36  
Local fish with roasted vegetables, chopped parsley sauce (“Gremolata”), and lemon zest.  
Peixe local com vegetais assados, gremolata e raspas de limão.

**Ribs de cerdo con barbacoa, papas y coleslaw** USD 34  
BBQ pork ribs with potatoes and coleslaw.  
Costelas de porco com molho barbecue, batatas e salada coleslaw.

# POSTRES | DESSERTS | SOBREMESAS

---

<p><b>Flan de vainilla</b> servido con dulce de leche y crema Chantilly Vanilla “flan” (pudding) served with “dulce de leche” and whipped cream Flan de baunilha, servido com doce de leite e chantilly</p>	<b>USD 12</b>
<p><b>Summer vibes</b> Cake de naranja, mousse de chocolate blanco y naranja, crema montada de coco, gelatina de mandarina y lascas de coco. Summer vibes: orange cake, white chocolate and orange mousse, coconut whipped cream, mandarin gelatina, and coconut flakes. Summer vibes: Bolo de laranja, mousse de chocolate branco e laranja, creme chantilly de coco, gelatina de tangerina e lascas de coco.</p>	<b>USD 15</b>
<p><b>Sweet explotion</b> Mousse de dulce de leche, crema de dulce de leche y maní, mousse de vainilla, sablée de café. Sweet explotion: dulce de leche mousse, dulce de leche and peanut cream, vanilla mousse, coffee sablée. Sweet explotion: mousse de doce de leite, creme de doce de leite e amendoim, mousse de baunilha, sablée de café.</p>	<b>USD 15</b>
<p><b>New paradise</b> Variedad de frutas en almíbar de vainilla, melón, ananá y manzana, caviar de frambuesa y mango, extracto de maracujá. New paradise: variety of fruits in vanilla syrup, melon, pineapple and apple, raspberry and mango caviar, passion fruit. New paradise: variedade de frutas em calda de baunilha, melão, abacaxi e maçã, caviar de framboesa e mano, extrato de maracujá.</p>	<b>USD 15</b>
<p><b>Volcán de chocolate</b> Relleno de dulce de leche, salsa inglesa de Baileys, crumble de choco y helado de crema. Chocolate volcano: filled with dulce de leche , Baileys Worcestershire sauce , chocolate crumble, and vanilla ice cream. Petit gateau de chocolate: recheado de doce de leite, molho inglês de Baileys, crumble de chocolate e sorvete de creme.</p>	<b>USD 18</b>
<p><b>Pistacho experience</b> Cheesecake de pistacho, sablée de almendras, coulis de futos rojos. Pistachio experience: pistachio cheesecake, almond sablée , mixed berry coulis. Pistacho experience: Cheesecake de pistache, sablée de amêndoas, coulis de frutas vermelhas</p>	<b>USD 18</b>



## GRAND TÉ

---

**Incluye:** Panini de Jamón crudo, rúcula y queso crema | Tostado de Jamón y Queso | Mini Tarteleta de Fruta | Macaron del día | Cookie | Brownie | Medialuna | Croissant | Torta a elección (Carrot Cake o Ramón Navarro) | Café o Té a elección y jugo de naranja.

---

**Valor**  
USD 28 por persona

**Horario**  
17 a 19 hs

**Frecuencia**  
Todos los días