

CAFETERÍA & DESAYUNO
COFFEE & BREAKFAST

Té Tea Chá.	USD 5
Café Espresso Café.	USD 6
Café doble Double espresso Café duplo.	USD 8
Café con leche Latte Café com leite.	USD 6
Cappuccino.	USD 8
*Adicional leche vegetal o deslactosada *Additional of vegetable milk or lactose free *Adição de leite vegetal ou não lácteo.	USD 2
Jugo exprimido de naranja, pomelo limonada Freshly squeezed orange juice, grapefruit lemonade Suco de laranja natural, toronja ou limonada.	USD 11
Licuadao Smoothies Batidos.	USD 14
Agua mineral nacional Local mineral water Água mineral nacional.	USD 5
Refrescos Soft drinks Refrigerantes.	USD 7
Medialuna (1 unidad) Croissant (1 unit) Croissant (1 unidade).	USD 5
Tostadas con manteca y mermelada (4 u) Toast with butter & Mermelada (4 u) Torradas com manteiga y geleia (4 u).	USD 10
Alfajores de maicena (3 u) Comflour Alfajores (3 u) Alfajores de maicena (3 u).	USD 6

LIGHTHOUSE
RESTAURANT & TERRACE

CERVEZAS | BEERS

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

VINOS POR COPA
WINE BY THE GLASS

Vino blanco de la casa House white wine Vinho branco da casa.	USD 11
Vino tinto de la casa House red wine Vinho tinto da casa.	USD 11
Espumante Sparkling wine 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

NUEVA CAPRESE

Cherry fresco, stracciatella, rúcula y pesto de albahaca | [Fresh cherry, stracciatella, arugula and basil pesto](#) | Tomates-cereja frescos, queijo stracciatella, rúcula e pesto de manjeriçao.

USD 20

CAÉSAR DE MUSLITO DE POLLO

Mix de verdes orgánicos, aderezo, croutones rústicos acompañada de Jersey | [Caesar chicken thighs, organic Green mix, dressing, rustic croutons accompanied by Jersey Cheese](#) | Caesar com drumettes de frango, mix de verdes orgânicos, milho, croutons rústicos acompanhada de queijo Jersey.

USD 22

ENSALADA CON CAMARONES DE ROCHA

Repollo, zanahoria, apio, mix de verdes orgánicos y aderezo ranchero | [Salad with Rocha shrimp, cabbage, carrot, celery, organic Green mix and dressing rancher.](#) | Salada com camarões de Rocha, repolho, cenoura, aipo, mix de verdes orgânicos e molho tipo ranch.

USD 24

ENSALADA FRESCA DE ZUCCHINI

Limoneta, menta, peras, arvejas, queso de cabra y crocante de cereales | [Zucchini salad, lemon, mint, pears, peas, goat cheese and crispy cereals](#) | Salada fresca de abobrinhas, limoneta, menta, peras, ervilhas, queijo de cabra e crocante de cereais.

USD 23

ENTRADAS & TAPEO

ENTRÉES & “TAPAS”

Sopa del día Soup of the day Sopa do dia.	USD 12
Empanada de jamón, queso y choclo con salsa llajua Ham, cheese and com empanada with llajua sauce Empanada de presunto, queijo e milho com molho llajua.	USD 12
Croqueta de maíz y olivas negras con chimi cítrico Com and black olive croquette with citrus chimichurri Croquete de milho e azeitonas pretas com molho chimichurri cítrico.	USD 12
Empanadas de lomo a cuchillo con salsa llajua (2 u) Pork loin empanadas with llajua sauce (2 u) Empanadas de filé mignon cortado à mão com molho llajua (2 u).	USD 16
Rabas con salsa tártara Squid with tartar sauce Lulas à milanesa com molho tártaro.	USD 19
Langostino al ajillo con ensaladita fresca Garlic shrimp with a fresh salad Camarão realao alho com salada fresca.	USD 32

PIZZAS

Rúcula, jamón crudo y queso Jersey Arugula, prosciutto and Jersey Cheese Rúcula, presunto cru e queijo Jersey.	USD 27
Stracciatella, hongos y suave provenzal Stracciatella, mushrooms and “provenzal” herbs Queijo stracciatella, cogumelos e provençal suave.	USD 22
Margarita Margarita Margherita.	USD 20

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

SANDWICHES

Tostado de jamón y queso | [Ham & cheese toasted bread sandwich](#) |
Sanduiche de pão torrado com presunto e queijo. USD 17

Baguette integral de jamón crudo, stracciatella, tomate asado y
aceite de oliva corte italiano | [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. USD 31

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

HAMBURGUESAS | HAMBURGERS

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

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

Hamburguesa veggie de tempeh, con queso provolone, lechuga, tomate,
pepinillos y alioli | [Veggie tempeh burger with provolone cheese, lettuce,
tomato, pickles and alioli](#) | Hambúrguer vegetariano de tempeh com
queijo provolone, alface, tomate, picles e molho alioli. USD 29

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

MILANESAS

Milanesa de lomo Breaded beef tenderloin cutlet Bife à milanesa.	USD 30
Milanesa de lomo Napolitana con papas rústicas Sirloin milanese a la parmigiana (Napolitana) with rustic potatoes Bife à milanesa estilo napolitano com batatas rústicas.	USD 35
Milanesa de pollo Breaded chicken cutlet Frango à milanesa.	USD 25

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.

PASTAS & RISOTTOS

Ñoquis a la plancha con pesto y tomate Grilled gnocchi with pesto and tomato Gnocchi na chapa com pesto e tomate.	USD 25
Pappardelle con albóndigas, cebolla de verdeo, arvejas y queso Jersey Pappardelle with meatballs, onions, peas and Jersey cheese Pappardelle com almôndegas, cebolinha, ervilhas e queijo Jersey.	USD 25
Anolini de ricotta con salsa de tomates asados y pangrattato Ricotta anolini with roasted tomato sauce and pangrattato Anolini de ricota com molho de tomate assado e pangrattato.	USD 30
Ravioles de Sirí, salsa de calabaza, pickle de catalán dulce y láminas de zapallo cabutiá Sirí crab ravioli, pumpkin sauce, sweet "Catalan" pickle sweet and squash slices Ravioli de siri, molho de abóbora, pickles de pimenta catalã doce e lâminas de abóbora japonesa.	USD 30
Risotto de espinaca, camarones y kale crocante Spinach, shrimp and crispy kale risotto Risotto de espinafre, camarão e couve crocante.	USD 32
Risotto con variedad de hongos y aceite trufado Risotto with a mushrooms and truffle oil Risoto com diversos cogumelos e azeite de trufas.	USD 32

PROTEINAS | PROTEINS

Ojo de bife con pure de calabaza, morrón asado y cebolla crocante Rib eye steak with pumpkin purée, roasted red pepper and crispy onions Bife de ribeye com purê de abóbora, pimentões assados e cebolas crocantes.	USD 39
Lomo con cabutiá asado, cebolla morada y chimi de la casa Filet mignon with roasted cabutá, red onion and house chimichurri Bife de lomo com abóbora japonesa assada, cebola roxa e molho chimichurri da casa.	USD 35
Lomo a la plancha, puré de papa, queso parmesano, espinaca al hierro con limón y chips de ajo Grilled tenderloin with mashed potatoes, parmesan cheese, iron spinach with lemon and garlic chips Lombo di maiale alla griglia con purè di patate, Parmigiano, spinaci al ferro e chips al limone e aglio.	USD 38
Pesca local con vegetales asados, gremolata y ralladura de limón Local fish with roasted vegetables, chopped parsley sauce ("Gremolata") and lemon zest Peixe local com vegetais assados, gremolata e raspas de limão.	USD 34
Pesca local con puré de boniato especiado, garrapiñada de almendras y fresquita de rabanito y perejil Local fish with spiced sweet potato puree, almond caramel and fresh radish and parsley Peixe local com purê de batata-doce temperado, caramelo de amêndoa e rabanete fresco e salsa.	USD 35

POSTRES | DESSERTS

FLAN DE VAINILLA

Servido con dulce de leche y crema Chantilly | [Vainilla “flan” \(pudding\) served with “dulce de leche” and whipped cream](#) | Flan de baunilha, servido com doce de leite e chantilly.

USD 10

SUMMER VIBES

Cake de naranja, mousse de chocolate blanco y naranja, crema montada de coco, gelatina de mandarina y lascas de coco | [orange cake, white chocolate and orange mousse, coconut whipped cream, and mandarin gelatina](#) | Bolo de laranja, mousse de chocolate branco e laranja, creme chantilly de coco, gelatina de tangerina e lascas de coco.

USD 12

SWEET EXPLOTION

Mousse de dulce de leche, crema de dulce de leche y maní, mousse de vainilla, sablée de café | [Dulce de leche mousse, dulce de leche and peanut cream, vanilla mousse, coffee](#) | Mousse de doce de leite, creme de doce de leite e amendoim, mousse de baunilha, sablée de café.

USD 12

NEW PARADISE

Variedad de frutas en almíbar de vainilla, melón, anana y manzana, caviar de frambuesa y mango, extracto de maracujá | [Variety of fruits in vanilla syrup, melon, pineapple and apple, raspberry and mango caviar, passion fruit](#) | Variedade de frutas em calda de baunilha, melão, abacaxi e maçã, caviar de framboesa e mano, extrato de maracujá.

USD 12

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Relleno de dulce de leche, salsa inglesa de Baileys, crumble de choco y helado de crema.rojos | [Filled with dulce de leche, Baileys Worcestershire sauce, chocolate crumble, and vanilla ice cream](#) | Recheado de doce de leite, molho inglês de Baileys, crumble de chocolate e sorvete de creme.

USD 13

PISTACHO EXPERIENCE

Cheesecake de pistacho, sablée de almendras, coulis de futos rojos | [Pistachio cheesecake, almond sablée, mixed berry coulis](#) | Cheesecake de pistache, sablée de amêndoas, coulis de frutas vermelhas.

USD 13

GRAND TÉ | GRAND TEA

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 | Prosciutto, Arugula, and Cream Cheese Panini | Ham and Cheese Toast. Mini Fruit Tart. Macaron of the Day. Cookie. Brownie. Croissant. Croissant. Cake of your choice (Carrot Cake or Ramón Navarro). Coffee or Tea of your choice and orange juice | Panini de presunto cru, rúcula e cream cheese. Torrada de Presunto e Queijo. Mini Torta de Frutas. Macaron do dia. Biscoito. Brownie. Lua crescente. Croissant. Bolo de sua escolha (Bolo de Cenoura ou Ramón Navarro). Café ou chá de sua preferência e suco de laranja.

Valor USD 29 por persona	Horario 5 a 7 PM	Frecuencia Todos los dias
------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------