

MENU CERRO DEL TORO

JUEVES 10, VIERNES 11 Y SABADO 12 DE SEPTIEMBRE

POISSON CRU

ATUN ROJO - LECHE DE COCO - CRUDITES - LIMA - CILANTRO

ALBARINO 2020

EMPANADA DE LOMO CORTADO A CUCHILLO - TOMATICAN

PINOT NOIR 2020

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO

MERLOT RESERVA 2019

STRUDEL DE MANZANAS VERDES Y ANIS ESTRELLADO

HELADO DE CHAUCHA DE VAINILLA

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS

CAFÉ ILLY

INFUSIÓN DE MENTA - CEDRÓN - JENGIBRE - MIEL

MIGNARDISES

POR PERSONA: \$3000

(25% OFF CON SELECTAS TARJETAS BANCO ITAU URUGUAY)

STARTERS

SOPA DEL DIA

SOUP OF THE DAY

STARTER: \$580. MAIN COURSE: \$800

**CORAZONES DE ALCAUCIL, ESPARRAGOS, HUEVO POCHE
PAPA ROSTI Y ACEITE DE TRUFA**

ARTICHOKE HEARTS, ASPARRAGUS, POACHED EGG
ROSTI POTATOE & TRUFFLE OIL

\$800

**PIZZA CROCANTE CON ALCAUCILES, ACEITUNAS NEGRAS
TOMATES CHERRY, ALBAHACA & HOJAS DE RÚCULA**

THIN CRUST PIZZA WITH ARTICHOKE, BLACK OLIVES
CHERRY TOMATOES, BASIL & ARUGULA LEAVES

\$640

**LAMINAS DE PULPO DE GALICIA, OLIVA EXTRA VIRGEN
EMULSIÓN DE PAPA & PIMENTÓN AHUMADO**

SPANISH OCTOPUS CARPACCIO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
POTATO EMULSION & SMOKED PAPRIKA

\$900

CARPACCIO DE NOVILLO CON ALCAPARRAS

ESCAMAS DE GRANA PADANO, PISTACHOS TOSTADOS & RÚCULA
SIRLOIN CARPACCIO WITH CAPERS

GRANA PADANO SHAVINGS, TOASTED PISTACHIOS & ARUGULA

\$760

MAIN COURSES

CURRY THAI CON LANGOSTINOS SELLADOS AL HIERRO

THAI CURRY WITH IRON JUMBO SHRIMP

\$1200

**TAGLIOLINI DE YEMAS DE CAMPO Y SEMOLINO
CREMA DE HONGOS PORCINI, ACEITE DE TRUFA NEGRA
ALMENDRAS TOSTADAS & ESCAMAS DE GRANA PADANO**

FREE RANGE EGG AND SEMOLINA TAGLIOLINI
PORCINI MUSHROOM CREAM SAUCE, BLACK TRUFFLE OIL
TOASTED ALMONDS & GRANA PADANO

\$1100

RAVIOLES DE ALCAUCIL Y MASCARPONE

MANTECA DE SALVIA, ESCAMAS DE MANCHEGO & PISTACHOS
ARTICHOKE AND MASCARPONE RAVIOLI

SAGE BUTTER, MANCHEGO SHAVINGS & PISTACHIOS

\$980

**PESCA DEL DÍA SELLADA A LA PLANCHA, SALMORIGLIO
PURE DE PAPAS, VEGETALES, Y AVELLANAS TOSTADAS**

CAST IRON CATCH OF THE DAY, SALMORIGLIO
MASHED POTATOES, VEGETABLES, & TOASTED HAZELNUTS

\$1100

**OJO DE BIFE DE NOVILLO ANGUS A LA PARRILLA, JUS DE OPORTO
TOMATES ASADOS, PAPA APLASTADA & PORTOBELLOS**

WOOD-GRILLED ANGUS RIB-EYE STEAK, PORT SAUCE
ROASTED TOMATOES, PRESSED POTATO & PORTOBELLO MUSHROOMS

\$1200

COUVERT: \$300

DESSERTS

**MEMBRILLOS CONFITADOS AL ALBARIÑO Y ROMERO
QUESO BRIE & PISTACHOS TOSTADOS**

ALBARIÑO-ROSEMARY QUINCE CONFIT
BRIE CHEESE & TOASTED PISTACHIOS
\$600

CHEESECAKE CON CONFITURA DE QUINOTOS

KUMQUAT CHEESECAKE
\$650

**CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS CON MENTA Y JENGIBRE
HELADO DE VAINILLA**

BERRY, MINT & GINGER CRUMBLE WITH VAINILLA ICE CREAM
\$580

**STRUDEL DE MANZANAS VERDES
CON HELADO DE CREMA**

GREEN APPLE STRUDEL
WITH ICE CREAM
\$620

**PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE
CON HELADO DE LECHE**

DULCE DE LECHE CREPE
MILK ICE CREAM
\$580

**TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE BELGA (SIN GLUTEN)
SORBET DE MARACUYÁ Y ALMENDRAS CARAMELIZADAS**

BELGIUM FLOWERLESS CHOCOLATE CAKE
PASSION FRUIT SORBET & CARAMELIZED ALMONDS
\$640

INFUSIONES \$150

MENTA & CEDRÓN, JENGIBRE & MIEL
MELISA, CALENDULA Y MENTA

CAFÉ

CAFÉ LAVAZZA \$160
IRLANDES. \$400

GRAPPAS

BOUZA TEMPRANILLO \$300
CASTAGNER RISERVA VENETA, 2003 \$500
CASTELLO BANFI GRAPPA DI BRUNELLO \$400
IRURTIA GRAPPA DE TANNAT \$200
CATENA ZAPATA GRAPPA \$300
BUISES GRAPPA DI CHARDONNAY \$300