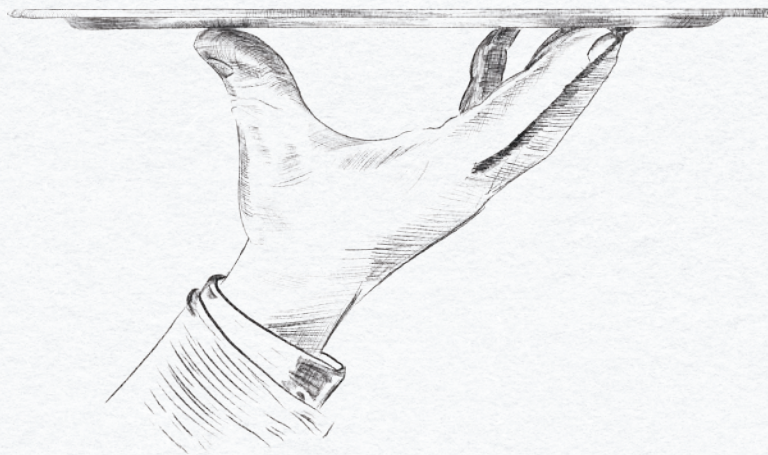


MENÚ PIZZORNO





Un viaje a las entrañas de la identidad uruguaya. Una experiencia entre viñedos acompañados por las tradiciones que evocan las más profundas raíces del país más agrícola del mundo. Una nación del extremo sur de América construida por inmigrantes decididos a dejar huella en la tierra a la que arribaron. Durante cuatro generaciones, la familia Pizzorno ha dado lo mejor por honrar la cultura gastronómica del Uruguay, inspirados por veinte faros que iluminan lo que somos.

Hemos seleccionado un conjunto de materiales, comidas, texturas y costumbres para ayudarnos en la inspiración de este proyecto, esperando que usted consiga percibir en cada uno de estos detalles presentes en nuestro restaurante.

Pasteles Madera Alfajor
Leña Vino Tango Cuero
Carne Huerta Torta fritas Gaucho
Chivito Pan Empanada
Hierro Oliva Cuchillo Mate
Fuego Dulce de leche



MENÚ MARIDAJE PIZZORNO

- Entrada, principal y postre
- Visita guiada
- Copa de vino con cada paso (100 ml)
- Cubierto, servicio de agua y pan

\$2500

*Los especiales de cordero tienen un costo adicional



ENTRADAS

ENSALADA DE HIGOS Y JAMÓN CRUDO

FIG AND PROSCIUTTO SALAD



\$ 480

Mix de hojas verdes y queso de cabra.

Fresh green mix and goat cheese.

P *Mayúsculas Rosé - Pinot Noir 70% - Malbec 30%*

QUESO PROVOLONE APANADO

BREADED PROVOLONE CHEESE



\$ 535

Alioli y Aji catalán

Alioli and bellpeper

P *Don Próspero - Tannat / Merlot*

TORTILLA DE PAPA Y HUEVO

POTATOE AND ONION TORTILLA

\$ 495

Hongos salteados y mayonesa de apio.

Grilled mushroom and celery mayonnaise.

P *Mayúsculas - Marselan*

PRINCIPALES

PESCA FRESCA GRILLADA / FRESH GRILLED FISH

Costra de frutos secos, cítricos y vegetales asados
acompañado de gremolata.

\$ 820

Walnuts crust, citrics and roasted vegetables.

P *Pizzorno Reserva - Sauvignon Blanc*

RISOTTO DE REMOLACHA Y QUESO AZUL

FRESH BEET AND BLUE CHEESE RISOTTO

\$ 820

Arroz carnaroli, caldo de verduras y queso parmesano.

Carnaroli rice, vegetable broth and parmesan cheese.

P *Pizzorno Reserva - Tannat / Merlot UK*

OJO DE BIFE GRILLADO / GRILLED RIB EYE

Gel de vino tinto con puré ahumado de papas y berenjenas.


\$ 940


Wine gel with mashed potato and roasted eggplant.

P *Pizzorno Reserva - Tannat 12 meses*



P Copa de vino incluida
Menú Maridaje Pizzorno

 Sin gluten

 Vegetariano

NUESTROS ESPECIALES DE CORDERO



ENTRADA

EMPANADA DE CORDERO

\$ 490

LAMB EMPANADA

*(\$ 145+)

Caseras con Yasgua: salsa de tomate de campo, ajo y aceite de oliva.

Homemade lamb empanadas with yasgua: tomato, garlic and olive oil.

P *Don Próspero - Tannat / Merlot*

PRINCIPALES

PICAÑA DE CORDERO PREMIUM 500 g

\$ 1170

PICANHA DE CORDEIRO - 500 g

*(\$ 585+)

Puré de berenjena ahumada y papas.

Mashed smoked eggplant and potato.

P *Pizzorno Golden - Tannat 12 meses*

LOMO GRILLADO

\$ 1285

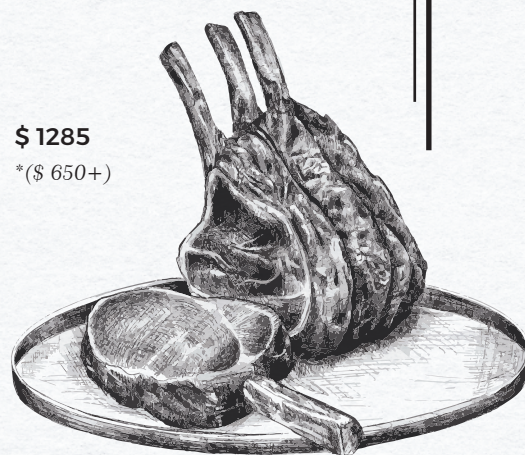
GRILLED FILET MIGNON

*(\$ 650+)

Papas y boniatos asados con queso azul

Potato and sweet potatoe with blue cheese

P *Pizzorno Reserva - Petit Verdot 12 meses*



POSTRES

CREMA QUEMADA

\$ 390

Casera / Homemade

P *Pizzorno Espumoso*

TIRAMISÚ

\$ 440

Receta familiar / Familiar recipe.

P *Pizzorno Espumoso*

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

\$ 450

Pancake rolls filled with dulce de leche

P *Pizzorno - Dessert wine*



MENÚ INFANTIL

CONSULTE MENÚ INFANTIL DEL DÍA

\$ 620

Check kids menu of the day

BEBIDAS S/ ALCOHOL

Coca-Cola (regular y zero)

\$ 150

Limonada Artesanal

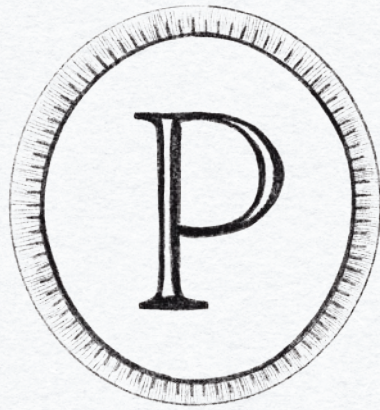
\$ 250

Resposición canasta de pan \$ 150

Cubierto (incluye servicio de agua y panera) \$ 230

Visita guiada por las instalaciones - 40 min. \$550

SOLO EL MENÚ MERIDAJE PIZZORNO INCLUYE COPA DE VINO



PIZZORNO
1910 FAMILY ESTATES