



## Menú de Asados Uruguayos

Precio: \$150.000

Menú: asado uruguayo.

### Picada fría:

Jamones caseros: Serrano, de cordero, de pavo, de pollo, de cerdo. Chacinados artesanales: Salamín, sopresatta, pipa calabresa, chacareros, olimareños. Quesos importados: Provolone a la parrilla con oliva y orégano, parmesano & grana padano. Aceitunas: Negras kalamata griegas y verdes manzanilla rellenas españolas.

Pan francés & chimichurri uruguayo.

### Picada caliente:

Achuras: Chinchulines, tripa gorda, riñones y mollejas de ternera.

Chorizos: De rueda, de mezcla, de cerdo, santarrosano, antioqueño, xistorra, y morcilla uruguayo.

### Parrillada uruguaya:

Pollo: Alitas picantes, colombinas, supremas, muslos y brochettes.

Cerdo: Bondiola, picaña y lomito canadiense.

Smoked baby back ribs, spare ribs y saint louis ribs, w/ apple cider bbq sauce & tannat. Cordero: Perniles, costillares, paletillas y rack francés.

De res: Asado de tira, vacio, chuletón.

Carnes uruguayas: Picaña, entrecot, lomo, colita de cuadril, y ojo de bife.

### Salsas & guarniciones:

Ensaladas: Mediterránea, mixta, del chef.

Papas: Ensalada rusa, papas a la huancaína, fritas, al plomo con roquefort, criollas provenzal. Salsas: Criolla uruguaya, chimichurri artesanal, ají peruano casero, bbq, mayonesa de aceitunas y morrón. Pan

francés: Baguette cortada en tajadas.

### Bebidas:

Sangría & clericot: Preparados con variedad de frutas frescas maceradas en vino tinto, azúcar y ron. Vinos, cervezas y gaseosas.