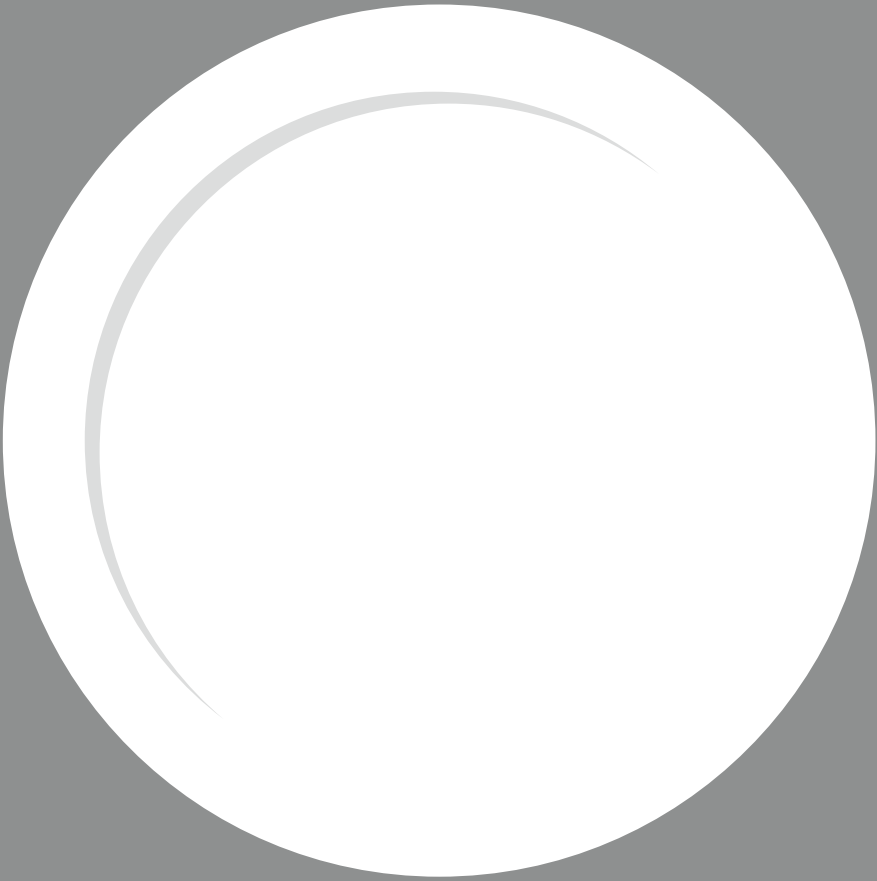


life

BISTRÓ | BAR



boutique + design Hotel
PUNTA DEL ESTE



BEBIDAS

DRINKS

Jugo de Naranja / *Orange Juice*

\$ 300

Licados: 1, 2 y 3 Gustos / *Fruit Shake*

\$300 / \$ 350 / \$400

Agua Mineral con gas y sin gas / *Mineral Water*

\$ 200

Coca-Cola

\$ 210

Sprite - Sprite Zero - Agua Tónica - Pomelo Citrus

\$ 210

Cerveza / *Beer*

330 ml \$ 300

500 ml \$ 350

Limonada, menta y jengibre/
Lemonade, mint and ginger

Vaso / *glass* \$ 280

Jarra 1 litro / *1 liter* \$ 660



ENTRADAS

STARTERS

Crocante de Rabas con nuestra duo salsa Tartar
Squid rings with Tartar sauce

\$ 810

Langostinos en crocantes de almendras con mezclum
de rúcula perfumados en eneldo
Shrimps on almond crunchy with arugula mix with dill perfume

\$ 1000

Causa Peruana
(con toque de nuestro Chef peruano)

Peruvian caus

\$ 780

Ceviche Peruano
de pesca del día con el toque del Chef

Peruvian Ceviche

\$ 850

Chipirones salteados con crocantes de apio glaseados
Sauteed squid with crunchy glazed celery

\$ 900

Parmigiana de Berenjenas
salteadas con cebolla y tomate concaset
Eggplant Parmigiana with Onions and Tomatoes

\$ 780

Sopa Minestrone / Sopa crema del día
Minestrone soup / Cream soup of the day

\$ 590

Nuestra ensalada caprese
con tomates cocidos en aceite, albahaca y reducción balsámica

Our caprese salad

\$ 780

Ensalada del Chef
Verdes, pollo salteado, parmesano, huevo poche y crutones
Greens, sautéed chicken, parmesan, poached egg and croutons

\$ 780

Ensalada con mix de verdes, salmón ahumado y queso de cabra
Green salad, smoked salmon and goat cheese

\$890



PRINCIPALES

MAIN COURSES

PASTAS Y RISOTTOS

Ravioles de Remolacha con queso de cabra
en salsa de tomate confit

Beetroot ravioli with goat cheese and confit tomato sauce

\$ 950

Risotto de pollo con finas hierbas y parmesano

Chicken risotto with fines herbs and parmesan cheese

\$ 980

Risotto de hongos secos chilenos con mezclúm de rúcula

Mushroom risotto with rocket

\$ 990

Pasta de arroz con verduras al wok o caprese

Rice pasta with wok or caprese vegetables

\$ 820

Tagliolini con camarones y vieiras grilladas

Tagliolini with grilled shrimps and scallops

\$ 1100

Sorrentinos de calabaza con hongos y crema blanca

Pumpkin sorrentinos in mushroom creamy sauce

\$ 990



PRINCIPALES

MAIN COURSES

Lomo en salsa Tannat acompañado de papas confit cocido
en aceite con finas hierbas

Steak in Tannat with confit potatoes and fine herbs

\$ 1200

Salmón con finas hierbas y garbanzos al tomate

Salmon with fine herbs and tomato chickpeas

\$ 990

Lomo a la Peruana salteado con cebolla y tomate, papas
y el toque del Chef

Peruvian filet mignon with sauteed onions, tomatoes and potatoes

\$ 1100

Rack de cordero con zanahorias y boniatos glaeados

Rack of lamb with roasted carrots and sweet potatoes

\$ 1350

Pollo Thai con verduras salteadas con castañas de cajú y timbal de arroz

Chicken with stir-fried vegetables with cashew nuts and rice timbale

\$ 980

Ojo de Bife macerado en especias con morrones asados
y papas estrelladas en manteca de finas hierbas

*Steak eye marinated in spices with roasted bell peppers and
fried potatoes in fine herb butter*

\$ 990

Pesca del Día en salsa de zucchini y arroz rojo

Fresh fish in zucchini sauce and red rice

\$ 960

Pesca hojaldrada con tomates confit en salsa de espinaca
y pimienta rosa

Puff pastry fish with confit tomatoes in spinach and pepper sauce

\$ 990



MINUTAS

FAST DISHES

Club Sandwich con papas fritas

Club Sandwich with French fries

\$ 840

Sándwich de atún, tomate, lechuga, pepino

en pan de pita acompañado de papas fritas

Tuna sandwich, tomato, lettuce, cucumber and French fries

\$ 690

Life Sandwich en Pan focaccia

Jamón crudo, rúcula, queso de búfala y tomates secos

Raw ham, arugula, buffalo cheese and dried tomatoes

\$ 850

Clásico Chivito uruguayo

Classic Uruguayan beef sandwich

\$ 940

Milanesa de lomo con papas fritas

Breaded beef with french fries

\$ 910

Tostado de jamón y queso

Toasted sandwich: ham, cheese and tomato

\$ 490

Tostado de jamón, queso y tomate

Toasted ham and chesse with tomato sandwich

\$ 520

Papas fritas

French fries

\$ 500



POSTRES

DESSERTS

Volcán de Chocolate

Chocolate amargo con crema chantilly y aceitunas confitadas

Dark chocolate with whipped cream and candied olives

\$ 530

Craquelin de frutillas con crema

Strawberry craquelin with cream

\$ 580

Tatín de manzana con caramelo y helado de canela

Apple pie with caramel and cinnamon ice cream

\$ 530

Crêpe de dulce de leche

Panqueques con dulce de leche y ganache de chocolate

Pancakes with dulce de leche and chocolate ganache

\$ 530

Frutas de estación salteadas con miel, genjibre y vainilla

Seasonal fruits sautéed with honey, ginger and vanilla

\$ 530

Creme brulee

Creme brulee

\$ 530

Helados artesanales

(Chocolate, frutilla, vainilla, frutos rojos, maracuyá, lima)

Ice Cream (Chocolate, strawberry, vanilla, red fruits, passion fruit, lime)

\$ 530



SOLICITE NUESTRA EXCLUSIVA CARTA DE VINOS
ASK FOR OUR EXCLUSIVE WINE SELECTION



CAFETERÍA

COFFEE

Café Espresso
\$ 180

Café Descafeinado
\$ 240

Cortado Illy
\$ 240

Capuccino
\$ 240

Lágrima
\$ 180

Ristretto
\$ 190

Machiatto
\$ 240

Café con Crema
\$ 250

Té
\$ 170

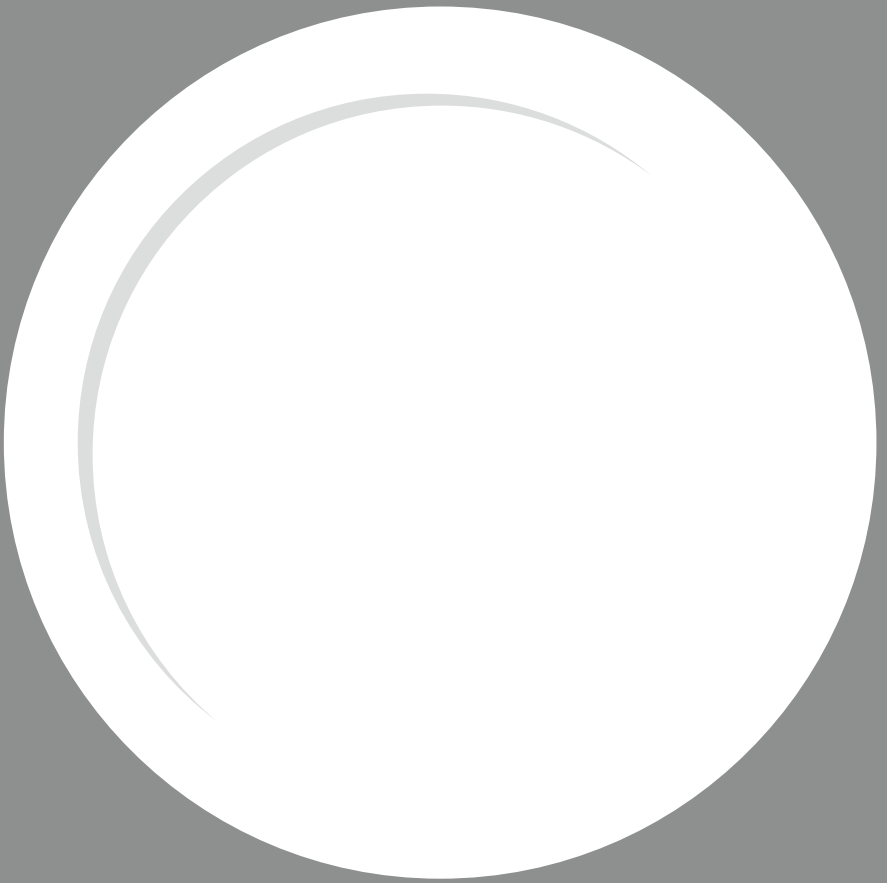
Chocolatada
\$ 190

Submarino
\$ 380

Cubierto Cena / *Covered dinner* \$120

life

BISTRÓ | BAR



boutique + design Hotel
PUNTA DEL ESTE