



**T O M M Y**

PUNTA DEL E

**B I S T R Ó**

PUNTA DEL ESTE-URUGUAY

**M E N U**

(CONSULTAR POR SUGERENCIA DEL CHEF)

PRECIO CUBIERTOS: 100\$





## STARTERS

***Rabas a la Romana***  
(con Alioli & salsa Huancaína)

***Miniaturas de pescado a la Romana***  
(con Alioli & salsa Huancaína)


 ***Papas Bravas***  
(con salsa fileto y Sri Racha picante)

***Bastones de Mozzarella rebozados***  
(con fileto y salsa BBQ)

***Pro<sup>o</sup>leta Tommy***  
(con mezclum de verdes al balsámico,  
tomatitos, tierra de olivas negras y pesto de rúcula)


***Cazuelita de Langos al Ajillo***   
(con cherrys, leche de coco y rúcula)

***Cazuelita de Chipirones españoles***   
(con papines y cebollita morada)

***Tacos Carnales (carne, pescado o veggie)***   
(2 tortillas de maíz, hilos crujientes de repollos,  
salsa pico de gallo, queso crema encebollado  
y mayonesa picosa de cilantro)

***Mejillones a la Provenzal*** 

***Langostinos Panko***  
(con salsa Sweet Chilli y Huancaína)

***Picada de Mar***   
(langos panko, rabas, miniaturas,  
papas fritas c/ salsa alioli y Huancaína)



**PIZZAS AL HORNO**  
**DE BARRO**

*Mozarella*

*Napoletana*  
*con tomates y ajo*

*Margheritta*  
*con tomate y albahaca*

*4 Quesos*  
*con provolone, mozzarella, parmesano y queso azul*


*Jamón crudo & Rúcula*  
*con parmesano y tomates secos*

*Jamón y Morrones asados*

*Cebolla Caramelizada y hongos*





# C A R N E S

**Bistec de Entrecot**   
(c/ Chimichurri fresco, salsa criolla  
y las verdaderas papas rústicas)


**Burger Golosa de Angus 100%**  
(Doble medallón de carne vacuna seleccionada y molida,  
panceta crujiente, crema cheddar, huevo a la plancha  
y aderezo 1/4 de libra, lechuga y tomate con papas fritas)


**Burger Patagónica de Cordero**  
(Cordero braseado, cebollas caramelizadas,  
provolone fundido, rúcula y aderezo de Merkén y mostaza  
con papas fritas)

**Pamplona Rellena asada al horno de barro**   
(Laqueada con miel, mostaza a la antigua & pomelo,  
con puré de papas francés)


**Entraña fina asada c/ Chimichurri**   
(c/ queso provolone fundido, salsa criolla  
y las verdaderas papas rústicas)

# D E L M A R

**Pesca Artesanal del Día  
al horno de barro**   
( A la manteca de hierbas, con  
papines estrellados & mix verde, en paellera caliente )

**Arroz Socarrat Paellero  
c/ manjares de Mar**   
(Arroz azafranado de base quemada, mix de mariscos al  
Triple sec y alioli acevichado)

**Pulpo Español**   
(Asado a la manteca de hierbas, con cremoso de boniato y  
zanahoria al Whisky & aderezo Picoso de palta)

**La Vieja Parrillada de Mar**   
(Pesca del día, salmón, atún rojo, pulpo, mix de  
mariscos, rabas y mix de verdes c/dips)



# P A S T A S

( e l a b o r a c i ó n   a r t e s a n a l )

*Sorrentinos del Día*  
(consultar elaboración del día)

*Papardelles Violetas de Remolacha a la Putanesca*  
(tomates cubeteados, anchoas, olivas negras, chiles,  
ajo & perejil )

*Spaghetti Del Mar*  
(Con mariscos asados y pesto de rúcula)





## DE LA TIERRA

### *La Ensalada de Flor*

(verdes, quinoa, semillas, zanahoria, palta, cherrys, lascas de parmesano, frutos secos tostados, dressing de remolacha)

(opcional salmón ahumado, jamón crudo o quinoa)

### *Capresse Gourmet*

(cherrys confitados, bocconcinos, pesto de albahaca & almendras fileteadas)

### *Ratatouille de vegetales frescos*

(en paellera con salsa de tomates y olivas negras)

### *Burger Vegan*

(medallón de remolacha, garbanzos, mix de semillas, zanahoria, cole-slaw & aderezo Vegano, con chips de boniato)

## MENÚ KIDS

*Milanesa de carne c/papas fritas*

*Milanesa de pollo c/ papas fritas*


*Spaghetti con salsa (fileto, crema, rosa, manteca)*

*Nuggets c/ papas fritas*





## LOS POSTRES

*Crème Brulée* 

*Curd de Limón*

(sobre tierra de chocolate con coulis de frutos rojos)

*Crepés de DDL & frutillas frescas*

*Volcán de Chocolate*

(c/ helado de crema y coulis frutos rojos)

*Helado Artesanal* 

(Chocolate, Dulce de Leche, Crema, Limón y Frutilla)

*Torta de L' Tort*

(consultar manjares del día)

## PARA LA TARDE

*Rabas a la Romana*

*Miniaturas de pescado*

*Papas Bravas*

*Tostón de Avocado* 

(tostada integral de semillas, queso crema, palta, huevo soft & salsa criolla)

*Açaí c/ Granola de la casa y banana* 

*Tostado de Jamón a la miel & queso fundido*

(lonja de jamón con miel asada, pan de la casa y queso fundido)

*Torta de l' Tort*

(consultar manjares pasteleros del día)

*Tabla de Charcutería regional* 

(jamón crudo, quesos ahumados, salames de campo, panificados artesanales & frutos secos)

