



# DESAYUNOS

*HORARIO DE 08:00 A 11:30*

*NO SE SERVIRAN DESAYUNOS FUERA DE HORARIO GRACIAS*

## PETIT DEJEUNER

Café, Cortado o Te - Jugo Natural de Naranjas - Medialuna de Manteca

## LIGHT 0%

Café con Leche Descremada o Te - Cereales con Fruta Natural y Yogur - Jugo Natural de Naranjas - Queso de Untar Light - Pan Integral

## CONTINENTAL 2 PERSONAS

Café con Leche o Te - Quesadilla Capresse - Huevos Revueltos con Panceta - Medialunas de Manteca - Tostadas - Jamón y Queso - Hot Cakes con Miel y Mermelada - Jugo Natural de Naranjas - Plato de Frutas

Pocillo  
o vaso Taza

Espresso  
Espresso Descafeinado  
Espresso Cortado (café, leche y espuma de leche)  
Espresso con Crema  
Espresso Lavazza (regular o descafeinado)  
Capuccino (leche, espuma, canela, chocolate)  
Frappuccino  
Espresso con Licores  
(Whisky, Baileys o Cognac servido en copa)  
Infusiones (Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Ceylan Orange Pekoe, Four Red Fruit)  
Chocolate (leche caliente con barras de chocolate)

## COMENZANDO EL DIA

Medialuna de Manteca (elaboración propia)  
Medialuna de Manteca con Jamón y Queso  
Porción de Tostadas  
Porción de Jamón o Queso  
Porción de Mermelada, Miel o Manteca  
Huevos Revueltos  
Yogurt Común o Light con Cereales  
Exprimido Natural de Naranja

## LICUADOS

*Utilizamos las frutas naturales de estación*

Con Agua o Leche  
Con Jugo de Naranja  
Con Zanahoria  
Con Yogurt  
Mixto de Frutas  
Todas las Frutas de Estación  
Milk Shake



## SANDWICHES

Wrap-Jamón Crudo, queso philadelphia, tomate, lechuga con papas fritas

Wrap Olímpico jamón, queso, lechuga, tomate, aceitunas, huevo y mayonesa

Tostado de jamón y queso

Chivito original (lomo, jamón, queso, panceta, huevo, lechuga, tomate y mayonesa con papas fritas)

Ciabatta de Verduras Asadas, muzzarella fresca y pesto

## ENTRADAS

Rabas con salsa tártara

Chipirones Grillados Secretos

Camarones al ajillo

Tabla del Campo (aceitunas españolas, frutos secos, jamón crudo, chorizo tandilero y queso)

Bruschettas Mediterraneas combinación de Salmón, Jamón Crudo, Roquefort y Miel

Jamón Serrano Español con pan tostado

Tapas Criollas "algo bien uruguayo de la parrilla para picar"

Berenjenas Parmigiana

## ENSALADAS

Capresse con reducción de Aceto

Atracción - rúcula, queso de cabra, tomate cherry, croutons y aceite de hierbas

Huerta - rúcula, radicheta, variedad de lechugas, espinaca, apio, endivias, sésamo y vinagreta de mostaza

De Salmón Ahumado - zanahoria, hojas verdes, almendras laminadas, sésamo tostado y miel

Cesar con pollo



# PARRILLA CLÁSICA

*A LAS BRASAS, Para nuestra cocción usamos leña natural de monte  
ENTRADAS TÍPICAS, QUESOS Y VEGETALES*

Chorizo

Morcilla

Chinchulin

Salchicha Parrillera

Molleja

Picada del Brasero para dos  
(chorizo, morcilla, chinchulin, tomate y cebolla)

Provolone

Provolone con jamón crudo y tomate natural

Boniatto glaseado

Morrón

Papa al plomo a la manteca

Cebolla asada con manteca

Vegetales del brasero  
(morrón, puerro, calabaza, cebolla, zucchini, tomate y berenjena)

Tomate asado con ajo, aceite de oliva y orégano fresco

## Carnes

*Seleccionadas y maduradas. Cortes de Exportación*

Asado de tira

Ojo de Bife Premium Madurado

Picanha

Matambrito de Cerdo con boniatto glaseado

Lomo con papa al plomo

Pollo cortes Pechuga o Muslo

Bife Angosto Premium

Rack de Cordero con calabaza asada

Vacío Fino a la Plancha de Hierro con papines al romero

Bife de Vacío Fino - Flap Meat el corte más magro

Bondiola de Cerdo con verduras asadas y jengibre

Entraña

T-Bone (sujeto a disponibilidad)

Master Beef (sujeto a disponibilidad)

## PORCIONES

Panaché de Verduras

Arroz

Papas Fritas

Papa al Natural

Ensalada Dos Gustos  
(lechuga, tomate, rúcula, zanahoria, huevo, cebolla)

Calabaza Asada



# PESCADOS, MARISCOS A LAS BRASAS Y NUESTROS FUEGOS

*Sujeto a disponibilidad de los productos frescos*

- Brótola grillé natural de nuestra costa
- Brótola con Camarones en Plancha de Hierro
- Salmón Fresco Chileno
- Mariscos a la Plancha de Hierro
- Langostinos a la Plancha de Hierro con cebolla caramelizada
- Corvina Negra fresca a las brasas (solamente en la estación de pesca)

## SALSAS

- Mediterránea
- Secreta (queso ahumado, camarones y tomates secos)
- Roquefort
- Mostaza

### *GUARNICIONES PARA LOS PESCADOS INCLUIDAS*

*Cebolla Asada con vinagre balsámico - Panaché de Verduras - Papas Fritas  
Papa al Natural - Arroz - Calabaza Asada - Ensalada Dos Gustos a elección  
(lechuga, tomate, rúcula, zanahoria, huevo, cebolla)*

## DE LA COCINA

- Ñoquis Artesanales de papa gratinados con crema de hongos frescos
- Raviolones a la Vecchia Signora relleno de queso ahumado y tomate seco con manteca de albahaca
- Tagliatelli con salmón ahumado queso blanco y alcaparras perfumado al limón
- Mini Penne Bolognesa
- Risotto de Camarón y Hongos frescos
- Risotto de Mariscos
- Risotto de Rúcula y Parmesano
- Milanese de Lomo con papas y huevo frito

## EL RINCÓN DE NUESTRO CHEF GABRIEL

- Degustación de camarones de Valizas
- Ojo de bife a la pimienta 4 bayas
- Atún rojo con quinoa mediterránea



## OPCIONES PARA NIÑOS

Mini Milanesas de lomo con papas fritas  
Ravioles de jamón y queso con salsa rosa

## POSTRES Y REPOSTERIA

Arroz con Leche  
Don Carlos  
Chocolate Secreto  
Panqueque de Manzana al Ron  
Panqueque de Dulce de Leche  
Flan de Dulce de Leche con Base de Coco  
Helados (solicitar disponibilidad de sabores al mozo)  
Crumble de Manzana con helado  
Mousse de Dulce de Leche  
Omelette Surprise  
Ensalada de fruta natural  
Martín Fierro  
Crème Brûlée  
Tiramisu  
Cheesecake con Frutos de Estación  
Mousse de Chocolate Amargo

## REFRESCOS

Gaseosas 285 cc  
Agua con Gas 500 cc  
Agua sin Gas 500 cc  
Agua Citrus o Limonada 500 cc

## CERVEZAS

Tirada de Barril Liso (una tradición del Uruguay)  
Tirada de Barril Chopp (el más famoso)  
Patricia 330 cc (Uruguay)  
Patricia 620 cc (Uruguay)  
Corona 355 cc (México)  
Franziskaner de Trigo 500 cc (Alemania)  
Leffe Rubia 330 cc (Bélgica)  
Leffe Negra 330 cc (Bélgica)  
Beck's 330 cc (Alemania)

*CUBIERTO POR PERSONA \$ 55*  
*Ante cualquier duda por favor dirigirse a la caja.*  
*TODOS NUESTROS PRECIOS TIENEN IVA INCLUIDO*



## WHISKYS

Sandy Mac  
Famaous Grouse  
Ballantine's  
J. Walker  
White Horse  
J & B  
J. Walker 12 años  
Chivas Regal 12 años  
Old Parr

## WHISKYS BOURBON

Jack Daniel's

## COCKTAILS

Negroni  
Bloody Mary  
Margarita  
Cuba Libre  
Caipirinha con la auténtica caña Brasileira  
Caipirosca con Vodka importada

## BEBIDAS CON ALCOHOL

Ginebra Bols  
Grappa Italiana  
Limoncello  
Martini  
Fernet Ramazzotti  
Cinzano  
Gancia  
Campari  
Campari c/Jugo de Naranja  
Vodka Absolut  
Vodka Pravda  
Tequila  
Ron Baccardi, Habana Club  
Ron Havana Club 7 años  
Gin Gordon's  
Gin Beefeater

## LICORES

Cointreau  
Bayleys  
Drambuie  
Frangelico  
Lochan Ora  
Butiá  
Sambuca  
Sheridan's

## ALCOHOLES DE PRESTIGIO

Cognac Hennessy (V.S)  
Cognac Hennessy (VSXO)  
Napoleon



## *Nuestra carne natural*

La CARNE NATURAL que le ofrecemos en cada corte proviene de ganado de las razas británicas (Hereford y Angus) criado en praderas naturales de nuestro país a cielo abierto, culminando su engorde en corral.

Uruguay esta caracterizado por tener campos ideales para la cría de ganado en forma extensiva.

Luego de llegado el ganado al frigorífico un técnico en el mismo elige los novillos a faenar tomando en cuenta elevados estándares de calidad (los mismos que exige la Comunidad Europea para la exportación de nuestras carnes para su consumo).

Terminada la selección se procede a desosar el animal pasando luego a una cámara de enfriamiento donde la carne se envasa al vacío para que un proceso enzimático y natural empiece a trabajar sobre la misma, vulgarmente se le denomina a este ciclo maduración de la carne. Con ello se logra una mayor ternura al degustarla.

Este es pues el camino que recorre NUESTRA CARNE NATURAL antes de llegar a su plato siendo previamente asada con leña natural de monte y de nuestra manera más tradicional, A LA PARRILLA.-

EL SECRETO

*entre las Bravas y el Mar*

