



# genuino



by COTTAGE

Español // English



@genuino.restaurante  
HOTELCOTTAGE.COM.UY




## PICADAS

-  **Bastones de queso con chutney de tomate** ..... \$ 290
- Bombitas de jamón crudo** ..... \$ 320  
Trío de croquetas de bechamel, jamón crudo y queso provolone
- Dúo de empanadas criollas** ..... \$ 320  
De masa casera, rellenas de carne picada a cuchillo, morrón, cebolla, huevo duro y aceitunas. Con dip de salsa criolla
- Fingers de pollo crispy** ..... \$ 390  
Rebozados con pan rallado y cereales, acompañados con salsa Tártara
- Miniaturas de pescado** ..... \$ 390  
De merluza rebosadas en panko acompañadas de lactonesa de rúcula y alioli de jengibre y lima
-  **Pizza con muzzarella / 2 gustos a elección** ..... \$ 350 / \$ 480  
Gustos: provolone, jamón, panceta, aceitunas, champignones o capresse
- Tabla de quesos y fiambres** - para 1 / para 2 ..... \$ 520 / \$ 890  
Jamón crudo, jamón cocido, lomito canadiense, chacarero, queso colonia, queso azul, queso dambo y frutos secos

## SANDWICHES

-  **Tostado Capresse** ..... \$ 330
- Tostado de jamón y queso** ..... \$ 340
- Bocatta de jamón crudo** ..... \$ 390  
Pan ciabatta, queso crema con ciboullete, jamón crudo y rúcula
- Tostón de pan de campo** ..... \$ 390  
Pan de campo, palta, huevo escalfado y chips de jamón crudo
- Bocatta de salmón** ..... \$ 520  
Pan ciabatta de semillas, lactonesa de palta, mix de verdes y salmón ahumado
- Club Sandwiche** ..... \$ 610  
Pan de molde, lechuga, zanahoria, tomate, huevo duro, pollo, chips de panceta y salsa golf, acompañado de papas chips
-  **Hamburguesa Vegetariana** ..... \$ 450  
Pan de tortuga casero, hamburguesa de remolacha y garbanzos a la plancha, queso muzzarella, cebolla caramelizada, huevo planchado, lechuga y tomate, acompañada de papas fritas
- Hamburguesa Genuina** ..... \$ 510  
Pan de tortuga casero, 160g de carne picada a la plancha, queso muzzarella, cebolla caramelizada, panceta, huevo planchado, lechuga, tomate y alioli, acompañada de papas fritas
- Chivito Tradicional** ..... \$ 590  
Pan tipo Catalán, finito de lomo, lechuga, tomate, jamón, muzzarella, panceta, huevo frito y alioli, acompañado con papas fritas

## SOPAS

-  **Sopa crema de verdura** ..... \$ 220
-  **Sopa de cebollas** ..... \$ 220
-  **Consomé de verduras y cabello de angel** ..... \$ 250

## ENSALADAS

- Vol au vent** ..... \$ 420  
Relleno de espinaca, calabaza y ricotta, con gratén de parmesano
-  **Ensalada Cottage** ..... \$ 490  
Mix de hojas verdes, tomate cherry, palta, huevo poche y semillas de girasol tostadas
- Ensalada César** ..... \$ 510  
Mix de hojas verdes, concassé de pollo grillado, lascas de parmesano, croutons de focaccia, panceta crocante y su aderezo tradicional
- Ensalada Mar y Tierra** ..... \$ 640  
Mix de verdes, salmón ahumado, tomate cherry, aceitunas verdes y negras, semillas de girasol y aderezada con vinagreta balsámica
- Ensalada Tibia de Salmón** ..... \$ 710  
Cubos de salmón grillados, mix de hojas verdes, huevo cocido, tomate cherry, cebolla morada y palta

## MILANESAS

- De ternera o pollo con guarnición** ..... \$ 450
- Napolitana de ternera o pollo con guarnición** ..... \$ 560



## GUARNICIONES

**Papas fritas - papas noisette - puré de calabaza - puré de papas ensalada de lechuga, tomate y zanahoria - arroz**

## A LA PLANCHA

- Suprema de pollo a la plancha** ..... \$ 490  
Acompañado con crema de verdeo y papas noisette
- Costillas de cerdo** ..... \$ 520  
Reducción de soja, miel, jengibre y acompañadas con puré de boniato
- Pesca del día grillada** ..... \$ 520  
Con puré de calabazas asadas
- Medallón de lomo y hongos** ..... \$ 720  
En reducción de tannat con papas a la crema de verdeo
- Salmón grillado** ..... \$ 940  
Con costra de aceitunas negras acompañado de puré rústico de papas y hongos

## PASTAS "fatti in casa"

-  **Tagliatelle de albahaca** ..... \$ 350
-  **Sorrentinos con masa de morrones asados** ..... \$ 460  
Rellenos de ricotta, queso azul y cebolla caramelizada
- Raviolones con masa de remolacha** ..... \$ 460  
Rellenos de bondiola y queso provolone

 **Agnolotis 4 quesos** ..... \$ 460  
Roquefort, provolone, gruyere y dambo

### **Salsas**

*Fileto - Rosa - Caruso - Pesto de albahaca y nueces - Bolognesa*

## **RISOTTOS**

 **Risotto de zanahoria** ..... \$ 420

**Risotto de pollo y hongos** ..... \$ 520

**Risotto de langostinos** ..... \$ 620

## **POSTRES**

**Ensalada de Frutas** ..... \$ 185

**Flan casero con dulce de leche o quenelle de crema** ..... \$ 210

**Creme Brulée** ..... \$ 210

**Tiramisú** ..... \$ 240

**Variedad de helados** ..... \$ 250

**Cheese cake de frutos rojos o maracuyá** ..... \$ 260

**Tentación Cottage** ..... \$ 260

Brownie, mousse de dulce de leche y ganache de chocolate

**Crumble de manzana con helado de crema** ..... \$ 280

## **A LA TARDE**

**Té completo para dos** ..... \$ 1066

Sándwich de pan de nuez con bondiola, rúcula y queso crema

Medialuna rellena de jamón y queso. Panier de chocolat con mousse de dulce de leche y ganache de chocolate

Carrot cake + frosting. Tarteleta con crema de limón y frutas

Jugo exprimido de naranja. Cafetería a elección o té en hebras de nuestra sommelier Mónica Devoto

**Dúo de alfajores artesanales** ..... \$ 140

**Dúo de medialunas / rellenas** ..... \$ 120 / \$ 190

**Sandwich de pan de nuez** ..... \$ 220

Con bondiola, rúcula y queso crema

**Yogurt + frutas y granola** ..... \$ 180



Opción vegetariana



Consulta por nuestro pan libre de TACC



Opciones disponibles sin sal agregada

\* El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.

\* **NO INCLUYE I.V.A.** \* Precios en pesos uruguayos.

## BEBIDAS

### Aguas, Refrescos & Licuados

Refrescos .....	\$ 190
Agua mineral Local .....	\$ 140
Agua mineral Salus .....	\$ 190
Limonada / Pomelada .....	\$ 120
Exprimido natural de naranja .....	\$ 180
Licuado .....	\$ 220

### Cervezas

Corona .....	\$ 250
Stella Artois .....	\$ 250
Estrella Galicia Lager / 1906 Black .....	\$ 290 / \$ 310
Estrella Galicia sin gluten / sin alcohol .....	\$ 290 / \$ 250
Cerveza Artesanal Nacional Rocco .....	\$ 390

### Aperitivos

Martini Roso / Bianco .....	\$ 130
Campari .....	\$ 170
Jerez .....	\$ 170

### Coctelería

Daikiri - Caipiriña - Fernet con Coca - Negroni .....	\$ 230
Dry Martini - Cuba libre - Mojito .....	
Gin Tónico - Gin, agua tónica, limón .....	\$ 380
Aperol Spritz - Aperol, Champagne, agua con gas .....	\$ 380

### Licores

Lemoncello .....	\$ 150
Baileys / Sheridan 's .....	\$ 250

### Whiskies

Jameson .....	\$ 220
Jack Daniels .....	\$ 350
Chivas 12 años / 18 años .....	\$ 350 / \$ 650
Johnnie Walker Black 12 años .....	\$ 350

### Cafetería

Café expresso / doble .....	\$ 110 / \$ 160
Cortado / doble .....	\$ 140 / \$ 180
Capuccino .....	\$ 180
Macchiato .....	\$ 160
Flat White .....	\$ 180
Con leche vegetal .....	\$ 210
Té negro, frutal, o digestivo .....	\$ 140
Selección de té en hebras by Mónica Devoto .....	\$ 220

# VINOS

## Espumosos Naturales Nacionales

Brisas De Mar	Extra Brut	\$ 780
Pizzorno	Brut Nature	\$ 1300

## Espumosos / Champagne Importados

Chandon	Brut	\$ 1500
---------	------	---------

## Blancos

Sauvignon Blanc	B. Garzón	Estate 2022	\$ 780
Sauvignon Blanc	B. Garzón	Estate / Copa	\$ 220
Viognier	B. Garzón	Estate 2022	\$ 650
Albariño	B. Garzón	reserva 2022	\$ 890

## Rosados

Pinot Noir Rose	B. Garzón	Estate 2022	\$ 650
Pinot Noir Rose	B. Garzón	Estate 2022 / Copa	\$ 220

## Tintos Varietales

Marselan	B. Garzón	Reserva 2021	\$ 900
Cabernet Franc	B. Garzón	Reserva 2021	\$ 900
Cabernet Sauvignon	Brisas	2021	\$ 450
Cabernet Sauvignon	Brisas	2021 / Copa	\$ 220

## Tintos Tannat

Tannat	B. Garzón	Reserva 2021	\$ 900
Tannat	B. Garzón	Estate 2021	\$ 680
Tannat	Brisas	2021	\$ 450
Tannat	Brisas	2021 / Copa	\$ 220

## Tintos Importados

Carmenere	Casa Silva	\$ 720
Malbec	Escorihuela	\$ 720

---

\* **NO INCLUYE I.V.A**

\* *Precios en pesos uruguayos.*




## STARTERS

-  **Cheese sticks with tomato chutney** ..... \$ 260
- Prosciutto croquettes** ..... \$ 320  
Trio of bechamel, prosciutto and provolone cheese croquette
- Duo "empanadas criollas"** ..... \$ 320  
Homemade dough, stuffed with minced meat, red bell pepper, onion, hard-boiled egg and olives. With creole sauce dip
- Crispy chicken fingers** ..... \$ 390  
Coated with bread crumbs and cereals, served with tartar sauce
- Fish fingers** ..... \$ 390  
Of hake in panko breadcrumbs served with arugula lactonese and ginger and lime alioli
-  **Pizza with mozzarella / with 2 toppings** ..... \$ 350 / \$ 480  
Toppings: provolone, ham, pancetta, olives, mushrooms or caprese
- Cheese and cold cuts** - para 1 / para 2 ..... \$ 520 / \$ 890  
Prosciutto, cooked ham, Canadian bacon, chacarero, cologne cheese, blue cheese, dambo cheese and nuts

## SANDWICHES


-  **Caprese Toasted** ..... \$ 330
- Ham and cheese toasted** ..... \$ 340
- Prosciutto Bocatta** ..... \$ 390  
Ciabatta bread, cream cheese with ciboullete, prosciutto and arugula
- Country bread toast** ..... \$ 390  
Country bread, avocado, poached egg and prosciutto chips
- Salmon Bocatta** ..... \$ 520  
Seed ciabatta bread, avocado lactonese, mixed greens and smoked salmon
- Club Sandwiche** ..... \$ 610  
Sliced bread, lettuce, carrot, tomato, hard-boiled egg, chicken, bacon chips and golf sauce, served with potato chips
-  **Vegetarian Hamburger** ..... \$ 450  
Homemade bun, grilled beet and chickpea burger, mozzarella cheese, caramelized onion, grilled egg, lettuce and tomato, served with french fries
- Genuina Hamburger** ..... \$ 510  
Homemade bun, 160g of grilled minced beef, mozzarella cheese, caramelized onion, bacon and grilled egg, lettuce, tomato and aioli, served with french fries
- Traditional Chivito** ..... \$ 590  
Catalan type bread, thin loin, lettuce, tomato, ham, mozzarella, bacon, fried egg and garlic mayonnaise, served with french fries

## SOUPS

-  **Cream of vegetable soup** ..... \$ 220
-  **Onion soup** ..... \$ 220
-  **Vegetable and angel hair consommé** ..... \$ 250

## SALADS

**Vol au vent** ..... \$ 420  
Spinach, pumpkin and ricotta stuffing with parmesan gratin

 **Cottage Salad** ..... \$ 490  
Mixed greens, cherry tomato, avocado, poached egg and toasted sunflower seeds

**Caesar Salad** ..... \$ 510  
Mixed greens, grilled chicken concasse, parmesan flakes, focaccia croutons, crispy bacon and its traditional dressing

**Sea and land salad** ..... \$ 640  
Mixed greens, smoked salmon, cherry tomato, green and black olives, sunflower seeds, and dressed with balsamic vinaigrette

**Warm Salmon Salad** ..... \$ 710  
Grilled salmon cubes, mixed greens, boiled egg, cherry tomato, red onion and avocado

## SCHNITZELS

**Beef or chicken with garnish** ..... \$ 450

**Napolitan beef or chicken milanese** ..... \$ 560

## GARNISH

**French fries - potato noisette - pumpkin puree - mashed potatoes - lettuce, tomato and carrot salad - rice**

## GRILLED

**Grilled chicken supreme** ..... \$ 490  
Served with green cream and noisette potatoes

**Pork ribs** ..... \$ 520  
Soy reduction, honey, ginger and accompanied with sweet potato puree


**Grilled fish of the day** ..... \$ 520  
Con puré de calabazas asadas

**Beef tenderloin and mushrooms** ..... \$ 720  
In tannat reduction with creamed potatoes with green vegetables

**Grilled salmon** ..... \$ 940  
Crusted with black olives and served with rustic mashed potatoes and mushrooms


## PASTAS "fatti in casa"

 **Basil Tagliatelle** ..... \$ 350

 **Sorrentinos with roasted peppers dough** ..... \$ 460  
Blue cheese, caramelized onion and ricotta cheese stuffing

**Ravioloni with beet dough** ..... \$ 460  
Stuffed with bondiola and provolone cheese



 **Agnolotis 4 quesos** ..... \$ 460  
Roquefort, provolone, gruyere y dambo

**Sauces**

*Fileto, Rosa, Caruso or Pesto of basil and walnuts*

**RISOTTOS**

 **Risotto de zanahoria** ..... \$ 420  
**Mushroom and chicken risotto** ..... \$ 520  
**Prawn risotto** ..... \$ 620


**DESSERTS**

**Fruit Salad** ..... \$ 185  
**Custard with dulce de leche or cream quenelle** ..... \$ 210  
**Creme Brulée** ..... \$ 210  
**Tiramisú** ..... \$ 240  
**Variety of ice creams** ..... \$ 250  
**Red fruits or passion fruit Cheesecake** ..... \$ 260  
**Cottage Temptation** ..... \$ 260  
Brownie, dulce de leche mousse and chocolate ganache  
**Crumble de manzana con helado de crema** ..... \$ 280


**IN THE AFTERNOON**

**Tea for two** ..... \$ 1066  
Pecan bread sandwich with bondiola, arugula and cream cheese  
Ham and cheese stuffed croissants. Chocolate basket with dulce de  
leche mousse and Belgian chocolate ganache  
Carrot cake + frosting. Tartlet with lemon cream and fruits  
Squeezed orange juice. Coffee of your choice or tea leaves of  
our sommelier Mónica Devoto  
**Duo of artisan alfajores** ..... \$ 140  
**Duo of croissants / stuffed** ..... \$ 120 / \$ 190  
**Walnut bread sandwich** ..... \$ 220  
With bondiola, arugula and cream cheese  
**Yogurt + fruit and granola** ..... \$ 180

---

 Vegetarian option

 Ask for our gluten free bread

 Options available without added salt

\* Excessive salt consumption is bad for your health

**I.V.A TAX NOT INCLUDED.** \* Prices in Uruguayan pesos.

## DRINKS

### Soft drinks & Smoothies

Soft drinks .....	\$ 190
Mineral water "Local" .....	\$ 140
Mineral water Salus .....	\$ 190
Lemonade / Grapefruit .....	\$ 120
Natural orange juice .....	\$ 180
Smoothies .....	\$ 220

### Beers

Corona .....	\$ 250
Stella Artois .....	\$ 250
Estrella Galicia Lager / 1906 Black .....	\$ 290 / \$ 310
Estrella Galicia gluten free / non-alcoholic .....	\$ 290 / \$ 250
National Craft Beer Rocco .....	\$ 390

### Apéritif

Martini Bianco .....	\$ 130
Campari .....	\$ 170
Jerez .....	\$ 170

### Cocktails

Daikiri - Caipiriña - Fernet con Coca - Negroni .....	\$ 230
Dry Martini - Cuba libre - Mojito .....	
Gin Tónico - Gin, tonic, lemon .....	\$ 380
Aperol Spritz - Aperol, Champagne, sparkling water .....	\$ 380

### Liquors

Limoncello .....	\$ 150
Baileys / Sheridan´s .....	\$ 250

### Whiskies

Jameson .....	\$ 220
Jack Daniels .....	\$ 350
Chivas 12 years / 18 years .....	\$ 350 / \$ 650
Johnnie Walker Black 12 years .....	\$ 350

### Cafeteria

Espresso / double espresso .....	\$ 110 / \$ 160
Espresso with a dash of milk / double .....	\$ 140 / \$ 180
Capuccino .....	\$ 180
Macchiato .....	\$ 160
Flat White .....	\$ 180
With vegetable milk .....	\$ 210
Selection of tea in teabags .....	\$ 140
Selection of tea in leaves by Mónica Devoto .....	\$ 220

# Wines

## Sparkling National Wine

Brisas De Mar	Extra Brut		\$ 780
Pizzorno	Brut Nature		\$ 1300

## Sparkling / imported champagne

Chandon	Brut		\$ 1500
---------	------	--	---------

## White Wine

Sauvignon Blanc	B. Garzón	Estate 2022	\$ 780
Sauvignon Blanc	B. Garzón	Estate / glass	\$ 220
Viognier	B. Garzón	Estate 2022	\$ 650
Albariño	B. Garzón	reserve 2022	\$ 890

## Rosé Wine

Pinot Noir Rose	B. Garzón	Estate 2022	\$ 650
Pinot Noir Rose	B. Garzón	Estate 2022 / glass	\$ 220

## Varietal Reds

Marselan	B. Garzón	Reserve 2021	\$ 900
Cabernet Franc	B. Garzón	Reserve 2021	\$ 900
Cabernet Sauvignon	Brisas	2021	\$ 450
Cabernet Sauvignon	Brisas	2021 / glass	\$ 220

## Varietal Tannat

Tannat	B. Garzón	Reserve 2021	\$ 900
Tannat	B. Garzón	Estate 2021	\$ 680
Tannat	Brisas	2021	\$ 450
Tannat	Brisas	2021 / glass	\$ 220

## Imported Red Wines

Carmenere	Casa Silva		\$ 720
Malbec	Escorihuela		\$ 720

---

**\* I.V.A TAX NOT INCLUDED**

*\* Prices in Uruguayan pesos.*