



COTTAGE

— CARRASCO —

ESPAÑOL / ENGLISH

CARTA DE VINOS / WINE LIST

HOTELCOTTAGE.COM.UY

ENTRADAS

- Ensalada de hummus y quinoa** \$ 350
Quinoa sobre hummus de garbanzos y mangos en tempura.
- Mollejas crocantes** \$ 400
Acompañadas de pastelera de maíz y emulsión de limón.
- Pulpo grillado** \$ 550
Sobre espejo de romesco, crema de ajo y milhoja de papa.

PRINCIPALES

- Ñoquis rellenos** \$ 600
Queso azul y cebolla caramelizada, saltados con espinaca y tomates confitados terminados al horno.
- Clásica paella** \$ 650
Paella de mariscos.
- Salmón fresco** \$ 800
A la plancha sobre salteado de porotos negros y hortalizas.
- Corte Angus** \$ 900
Acompañado de cabutia ahumado y ensalada de rúcula, cherry y parmesano.
- Rack de cordero** \$ 950
Mousseline de papa, costra de eneldo y naranja con salsa demi-glace.

POSTRES

- Creme Brulée de vainilla** \$ 300
Crema de vainilla con azúcar quemada.
- Almendrado** \$ 350
Biscuit de almendras, dulce de leche y mousse de almendras.
- Fresh de albahaca y limón** \$ 350
Crema de limón sobre financiers de albahaca

BEBIDAS

REFRESCOS & LICUADOS

Refrescos - 375 ml. Línea Coca Cola	\$ 165
Agua mineral Salus	\$ 155
Agua Saborizada Salus	\$ 165
Agua Tónica	\$ 180
Exprimido de naranja / Limonada / Licuados frutales ...	\$ 215

CERVEZAS

Estrella de Galicia Lager - 330 ml	\$ 290
Corona - 330 ml	\$ 290
Patricia / Zillertal* / Stella Artois* - 475 ml	\$ 310 / \$ 320*
Estrella de Galicia Sin Gluten - 330 ml	\$ 320
Estrella de Galicia 0,0% - 330 ml	\$ 210
Artesanal - 500 ml	\$ 410

APERITIVOS

Copa de vino Bodega Garzón	\$ 260
Chandon Brut - 187 ml	\$ 370
Vermouth Bianco / Rosso / Dry	\$ 190
Cynar / Campari	\$ 180 / \$ 220

CAFETERÍA

Café expresso / doble	\$ 125 / \$ 145
Café descafeinado / doble	\$ 135 / \$ 155
Cortado / doble	\$ 135 / \$ 165
Submarino	\$ 210
Cappuccino	\$ 250
Con leche de almendras - cortado / capuccino	\$ 300
Selección de té frutal o digestivos	\$ 145
Selección de té en hebras - By Mónica Devoto	\$ 255
Irish coffee	\$ 355

* Precios en pesos uruguayos. No incluye I.V.A

VINOS URUGUAYOS

URUGUAYAN WINES

ESPUMOSO NACIONAL / SPARKLING NATIONAL WINE

Brisas De Mar	Extra Brut		\$ 690
Pizzorno	Nature		\$ 860

BLANCOS / WHITE WINE

Albariño	Cerro del Toro	Reserva	\$ 520
Petit Grain Muscat	Varela Zarranz	Clásica	\$ 520
Chardonnay Petit Manseng	Artesana	Reserva	\$ 620
Sauvignon Blanc	Atlántico Sur	Reserva	\$ 580
Albariño	Bodega Garzón	Reserva	\$ 890

ROSADOS / ROSÉ WINE

Pinot Noir	Bodega Garzón	Reserva	\$ 860
-------------------	---------------	---------	--------

TINTOS VARIETALES / VARIETAL REDS

Zinfandel	Artesana	Jugada	\$ 690
Cab.Sauv-Tannat-Merlot	Varela Zarranz	Reserva-Fusión Roble	\$ 750
Cabernet Sauvignon	Atlántico Sur	Reserva	\$ 810
Marselan	Bodega Garzón	Reserva	\$ 950
Cabernet Franc	Bodega Garzón	Reserva	\$ 950

VARIETALES TANNAT / VARIETAL TANNAT

Tannat	Artesana	Reserva	\$ 720
Tannat	Varela Zarranz	Roble	\$ 750
Tannat	Cerro del Toro	Clásico	\$ 790
Tannat	Bodega Garzón	Reserva	\$ 950
Tannat	Bodega Garzón	S. Vineyard	\$ 1460

*Precios en pesos uruguayos. No incluye I.V.A

VINOS IMPORTADOS

IMPORTED WINES

ESPUMOSOS IMPORTADOS / SPARKLING IMPORTED WINES

Chandon	Brut		\$ 920
Chandon	Aperitif		\$ 920

BLANCOS ARGENTINA / WHITE WINES ARGENTINA

Chardonnay	Escorihuela Gascón	Familia Gascón	\$ 620
Chardonnay	Terrazas de los Andes	Reserva	\$ 790

BLANCOS CHILE / WHITE WINES CHILE

Chardonnay	Casa Silva	Colección	\$ 680
Sauvignon Blanc	Tarapacá	Reserva	\$ 820

TINTOS ARGENTINA / RED WINES ARGENTINA

Cabernet Sauvignon	Fabre Montmayou	Reserva	\$ 820
Malbec	Fabre Montmayou	Reserva	\$ 820
Malbec	Escorihuela Gascón		\$ 850
Malbec	Terrazas de los Andes	Reserva	\$ 890
Malbec	Luigi Bosca	Insignia	\$ 1050

TINTOS CHILE / RED WINES CHILE

Carmenere	Tarapacá	Reserva	\$ 690
Carmenere	Casa Silva	Colección	\$ 710
Merlot	Casa Silva	Colección	\$ 710
Pinot Noir	Casa Silva		\$ 850
Carmenere	Tarapacá	Gran Reserva	\$ 1050
Etiqueta Negra	Tarapacá	Gran Reserva	\$ 1820

TINTOS ESPAÑA / RED WINES SPAIN

Tempranillo	Faustino Rivero Ulecia Crianza	DOCa Rioja	\$ 890
-------------	--------------------------------	------------	--------

* Prices in Uruguayan pesos. I.V.A not included

STARTERS

- Hummus and quinoa salad** \$ 350
Quinoa over chickpea hummus and mango tempura.
- Crispy gizzards. Mollejas** \$ 400
Accompanied by corn pastry and lemon emulsion.
- Grilled octopus** \$ 550
Over romesco sauce, garlic cream and potato millefeuille.

MAIN DISHES

- Stuffed gnocchi** \$ 600
Blue cheese and caramelized onion, sautéed with spinach and tomato confit, finished in the oven.
- Classic paella** \$ 650
Seafood paella.
- Fresh salmon** \$ 800
Grilled on sautéed black beans and vegetables.
- Angus beef cut** \$ 900
Accompanied by smoked cabutia and arugula, cherry and parmesan salad.
- Lamb rack** \$ 950
Potato mousseline, dill and orange crust with demi-glace sauce

DESSERTS

- Vanilla Creme Brulée** \$ 300
Vanilla cream with burnt sugar.
- Almond** \$ 350
Almond biscuit, dulce de leche and almond mousse.
- Fresh basil and lemon** \$ 350
Lemon cream on basil financiers.

** Excessive salt consumption is unhealthy*

DRINKS

SOFT DRINKS & SMOOTHIES

Soft drinks - 375 ml Línea Coca Cola	\$ 165
Mineral water Salus	\$ 155
Flavored water Salus	\$ 165
Tonic water	\$ 180
Natural orange juice / Lemonade / Smoothies	\$ 215

BEERS

Estrella de Galicia Lager - 330 ml	\$ 290
Corona - 330 ml	\$ 290
Patricia / Zillertal* / Stella Artois* - 475 ml	\$ 310 / \$ 320*
Estrella de Galicia without Gluten - 330 ml	\$ 320
Estrella de Galicia 0,0% - 330 ml	\$ 210
Craft Beer - 500 ml	\$ 410

APÉRITIF

Glass of wine Bodega Garzón	\$ 260
Chandon Brut - 187 ml	\$ 370
Vermouth Bianco / Rosso / Dry	\$ 190
Cynar / Campari	\$ 180 / \$ 220

CAFETERIA

Espresso / double espresso	\$ 125 / \$ 145
Decaffeinated / double	\$ 135 / \$ 155
Espresso with a dash of milk / double	\$ 135 / \$ 165
Submarine	\$ 210
Cappuccino	\$ 250
With almond milk - espresso / capuccino	\$ 300
Selection of fruity or digestive tea	\$ 145
Selection of tea in leaves - By Mónica Devoto	\$ 255
Irish coffee	\$ 355

**Prices in Uruguayan pesos. I.V.A not included*