



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

ENTRADAS / STARTERS

- Rollitos de jamón crudo:** rellenos de queso de cabra de Colonia, rúcula y kale. 🍴 \$650
Dry-cured ham Rolls: filled in with goat cheese from Colonia, arugula & kale. GLUTEN-FREE
- Terrina de pollo:** relleno con vegetales de estación, shot de ensalada waldorf, decorado con hojas verdes. 🍴 \$450
Chicken terrine: with in-season vegetables, waldorf salad shot, decorated with green leaves. GLUTEN-FREE
- Cocktail de camarones:** servidos en una canasta con delicados cortes de morrón rojo y verde, cebolla, salteados en vino blanco y ajo, decorado con hojas verdes frescas. \$650
Shrimp cocktail: served in a basket with thinly-sliced red & green bell-pepper, onion, sautéed in white wine & garlic, decorated with fresh green leaves.
- Degustación de quesos fundidos de Colonia servidos sobre provolonera:** queso colonia, gruyere, 🌱 \$490
 emmental y roquefort, con panes individuales y variedad de panes crujientes (ciabatta, pan multicereal). Dips de mermeladas de pimientos y mermelada de ciruela.
Selection of melted cheeses from Colonia served over provolone dish: colonia cheese, gruyere, emmental & Roquefort, with bread rolls & a variety of crusty breads (ciabatta, multigrain bread). With bell-pepper jam & plum jam dips. VEGETARIAN
- Tabla de quesos colonienses y fiambres:** queso colonia, gruyere, dambo, roquefort, salame Milán, \$570
 pipa, jamón cocido, jamón crudo, aceitunas verdes y tostaditas.
Table of cheeses from Colonia and cold cuts: colonia cheese, gruyere, dambo, Roquefort, Milano salami, dried sausage, York ham, dry-cured ham, green olives & crostini.
- Blinis de salmón:** marinado y saborizado con hierbas, terminado con queso crema y decorado \$650
 microgreens, hojas verdes y sésamo negro.
Salmon blinis: marinated & flavoured with herbs, finished with cream cheese & decorated with microgreens, green leaves & black sesame seeds.
- Rabas:** aros de calamares a la romana servidos con salsa alioli. \$490
Calamari rings: fried calamari rings served with alioli sauce.

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada Caesar:** base de lechuga, pollo grillado, hebras de queso parmesano, croutons y aderezo \$510
 caesar.
Chicken Caesar salad: lettuce base, grilled chicken, Parmesan cheese flakes, croutons & Caesar dressing.
- Caprese:** mozzarella de búfala con tomates frescos, servida con bouquet de hojas verdes, pesto de \$510
 albahaca y aceite de oliva. 🌱 🍴
Caprese salad: buffalo mozzarella slices with fresh tomatoes, served with a bouquet of green leaves, basil pesto & olive oil. VEGETARIAN. GLUTEN – FREE
- Ensalada completa:** variedad de hojas verdes, tomate, remolacha, zanahoria, huevo, palmitos, \$350
 aderezada con vinagreta de aceite de oliva y aceto balsámico 🌱 🍴
Complete salad: variety of green leaves, tomato, beetroot, carrot, egg, hearts of palm, seasoned with vinaigrette of olive oil & balsamic vinegar. VEGETARIAN. GLUTEN – FREE

Cubiertos / Cover range \$ 95



Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

SOPAS / SOUPS

Sopa de Calabaza: cremosa y simple, calabaza cocida en caldo con base de cebolla, zanahoria y puerro dorados coronada con ciboullete.   \$270

Pumpkin soup: creamy & simple. Pumpkin cooked in a broth made with sautéed onion, carrot & leek, decorated with chives. VEGETARIAN – GLUTEN-FREE.

Sopa del día: consulte por nuestra sopa preparada especialmente por nuestro chef.   \$270

Soup of the day: ask for our soup specially prepared by our chef. VEGETARIAN – GLUTEN-FREE

PASTAS / PASTA

Lasaña del chef: de res y espinaca estilo italiana, gratinada con parmesano y terminada con salsa fileto. \$490

Chef's lasagne: Italian-style spinach & beef lasagne, with Parmesan gratin & topped with Filetto sauce.

Spaghetti al wok: cocinados con diferentes vegetales en juliana, salsa de soja y sésamo.  \$390

Wok spaghetti: cooked with different julienned vegetables, soy sauce & sesame seeds. VEGETARIAN.

Raviolones de calabaza: en masa de espinaca, con salsa de morrón asado y un toque de crema.  \$530

Pumpkin Raviolini: stuffed fresh spinach pasta dough, with roasted red bell-pepper sauce & cream.

Sorrentinos de cordero: servidos con salsa a base de tomate y espinaca. \$530

Lamb Sorrentinos: served with a tomato sauce & spinach.



NUESTROS RISOTTOS / OUR RISOTTOS

De camarones: sobre una base de ajo y cebolla, vino blanco, manteca y parmesano.  \$510

Shrimp: on a base of garlic & onion, white wine, butter & parmesan. GLUTEN – FREE

De hongos: sobre una base de ajo y cebolla, vino blanco, parmesano y hongos secos chilenos.   \$450

Mushrooms: on a base of garlic & onion, white wine, parmesano & chilean dried mushrooms. VEGETARIAN. GLUTEN – FREE

De microgreens: preparado especialmente por nuestro chef, cocido, bien cremosos, sobre base de ajo y cebolla, y un toque especial de pequeñas plantas verdes.   \$450

Microgreens: specially prepared by our chef, creamy cooked on a base of garlic & onion, & small green plants. VEGETARIAN. GLUTEN – FREE

Cubiertos / Cover range \$ 95

Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Medallón de lomo Petit: servido con papines a la provenzal, cherrys y salsa criolla exótica. Decorado con mix especial de microgreens. 	\$870
<i>Petit Beef tenderloin medallion: served with provençal baby potatoes, cherrys & exotic criolla sauce. Decorated with special microgreens mix. GLUTEN-FREE</i>	
Tradicional Bife de chorizo: acompañado de un gratén de calabaza y salsa bourguignonne. <i>Traditional Sirloin steak: served with a pumpkin gratin & sauce bourguignonne.</i>	\$770
Matambrito: acompañado de un puré rustico de boniato y cilantro, salsa mostaza dijon. 	\$570
<i>Pork flank steak: served with sweet potato & cilantro rustic puree, Dijon mustard sauce. GLUTEN-FREE</i>	
Pechuga de pollo: acompañado de vegetales de estación. <i>Chicken breast: served with in-season vegetables.</i>	\$530
Solomillo mediterráneo: filete de solomillo entrelazado con vegetales de estación, mozzarella y un toque fino de salsa de tomates secos. <i>Mediterranean sirloin: sirloin steak with in-season  vegetables, mozzarella & fine touch of dried tomatoes. GLUTEN-FREE</i>	\$530
Merluza azul: servida con puré delicioso de arvejas, humus de garbanzos y napada con pesto tradicional. <i>Blue hake: served  with delicious mashed peas, chickpea hummus & covered in classic pesto sauce. GLUTEN-FREE</i>	\$590
Cazuela de mariscos: Mejillones, camarones, aros de calamar, berberechos, salteados con cebolla, morrón rojo y verde, arvejas, terminado con un toque de reducción de tomate timbal de arroz blanco. <i>Seafood stew: Mussels, shrimp, calamari rings, cockle, sautéed with onion, red & green bell pepper, peas, finished with a tomato reduction & rice timbal.</i>	\$550
Nuestro Chivito de pollo: pan tortuga, pollo, panceta, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa acompañado de papas fritas. <i>Uruguayan Chicken Chivito sandwich: served on bun with chicken, bacon, ham, cheese, lettuce, tomato fried egg & mayonnaise, with French fries.</i>	\$630
Nuestro Chivito de carne: pan tortuga, carne, panceta, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa acompañado de papas fritas. <i>Uruguayan Beef Chivito sandwich: served on bun with bacon, ham, cheese, lettuce, tomato fried egg & mayonnaise, with French fries.</i>	\$720
Milanesa: acompañada con crocantes papas noisette. <i>Schnitzel: served with crunchy noisette potatoes.</i>	
Opción carne / Beef option	\$490
Opción pollo / Chicken Option	\$490

Cubiertos / Cover range \$ 95

Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

Milanesa Napolitana: con jamón, queso fundido, reducción de tomate y orégano, acompañada de papas fritas.

Napolitana schnitzel: with ham, melted cheese, tomato reduction & oregano, served with French fries.

Opción carne / Beef option

Opción pollo / Chicken Option

\$530

\$530

Hamburguesa clásica: pan tortuga con sésamo, lechuga americana, tomate, queso cheddar fundido y mayonesa, servida con papas fritas.

Classic Hamburger: hamburger, american lettuce, tomato, melted cheddar cheese & mayonnaise served on bun sprinkles with sesame seeds and side dish of French fries.

\$490

POSTRES / DESSERTS

Marquise de 2 chocolates: marquise de chocolate blanco y negro acompañada con un shot de frutos rojos y crocante de chocolate.

Two-Chocolate Marquise: White and dark chocolate marquise, with berries shot & crispy chocolate.

\$330

Clásico flan de huevo: servido con el mejor dulce de leche de la zona. 🍓

Classic egg custard: served with the best dulce de leche made in the area. GLUTEN-FREE

\$260

Tibia tarta de manzana: servida con quenelle de helado de crema.

Warm Apple pie: served with whipped-cream ice cream quenelle.

\$260

Chajá tradicional: postre clásico de nuestro país terminado con un quenelle de crema.

Traditional Chajá: classic dessert from our country finished with a cream quenelle.

\$330

Martin Fierro: queso y membrillo de Colonia del Sacramento, decorado con jalea. 🍓

Martin Fierro: cheese and quince from Colonia del Sacramento, decorated with jelly. GLUTEN-FREE

\$260

Ensalada de frutas: Con helado de crema americana. 🍓

Fruit salad: served with whipped-cream ice cream. GLUTEN-FREE

\$260

Helados: 2 bochas a elección. 🍓

Ice Creams: 2 scoops of your preference. GLUTEN-FREE

\$260

Cubiertos / Cover range \$ 95

Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

BEBIDAS / BEVERAGES

REFRESCOS / NON ALCOHOLIC

Agua Mineral – Mineral water	\$120
Agua Saborizada – Flavored water	\$150
Gaseosas – Soft drinks	\$150
Jugo de Naranja – Orange Juice	\$150
Licuadaos Varios – Smoothies	\$220

CERVEZAS / BEERS

Pilsen 330 cc.	\$180
Patricia 473 cc.	\$270
Pilsen 473 cc.	\$270
Artesanal Blonde 500 cc.	\$380
Corona 330 cc.	\$270
Corona 710 cc.	\$480

WHISKIES

Grant's	\$180
Sandy Mac	\$200
Jameson	\$250
Johnnie Walker Red Label®	\$250
Jack Daniell's	\$330
Johnnie Walker Black Label®	\$410
Chivas 12 años	\$440

CAFÉ / COFFEE

Café (Lavazza) – Lavazza coffee	\$90
Café doble (Lavazza) – Lavazza Double espresso	\$130
Café con crema (Lavazza) – Lavazza espresso topped with whipped cream	\$120
Cortado (Lavazza) – Lavazza Macchiato	\$80
Cortado doble (Lavazza)	\$120
Café Irlandés (Lavazza) – Lavazza Irish coffee	\$220
Capuccino (Lavazza) – Lavazza Cappuccino	\$150
Te - Tea	\$90
Te frutal - Fruit Tea	\$90

Cubiertos / Cover range \$ 95

Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

VINOS TINTOS LOCALES

Los Cerros San Juan / Colonia

CLASICOS

Goleta Marcelan/ Merlot	\$650
Goleta Tannat/ Tempranillo	\$650

RESERVA

Cuna de Piedra Tannat	\$1.000
Cuna de Piedra Malbec	\$1.000

GRAN RESERVA

Maderos San Juan Cab Sauvignon	\$1.600
--------------------------------	---------

El Legado / Colonia

RESERVA

Tannat Reserva	\$ 1.400
Syrah Reserva	\$ 1.200

Irurtia / Colonia

RESERVA

Km 0 Gran Reserva Tannat	\$ 850
--------------------------	--------

Quinton / Colonia

RESERVA

Malbec reserva 2020	\$ 1.000
---------------------	----------

Fripp / Colonia

CLASICOS

Tannat joven	\$ 820
Merlot	\$ 820

VINOS BLANCOS LOCALES

Los Cerros San Juan / Colonia

Cuna Sauvignon Blanc	\$ 1.000
----------------------	----------

RESERVA

Cuna de Piedra Chardonnay	\$ 1.000
---------------------------	----------

VINOS ROSADOS LOCALES

RESERVA

Lahusen Pinot Noire Rose	\$ 900
--------------------------	--------

Vino por Copa	\$ 250
---------------	--------

VINOS TINTOS NACIONALES

Don pascual/ Canelones

CLASICOS

Cabernet Sauvignon	\$700
Tannat	\$700
Malbec - Marcelan	\$700

RESERVA

Coastal tannat	\$820
Red Blend	\$820

GRAN RESERVA

Seleccion del enologo	\$1.700
Preludio 2016	\$2.900

VINOS BLANCOS NACIONALES

CLASICOS

Blanc de Blanc	\$700
----------------	-------

RESERVA

Coastal White	\$820
---------------	-------

VINOS ROSADOS NACIONALES

CLASICOS

Blanc de Noire	\$700
----------------	-------

RESERVA

Coastal Rose	\$820
--------------	-------

VINOS TINTOS IMPORTADOS

CLASICOS

Latitud 33 Malbec	\$1.000
Casa Silva Carmenere	\$850

RESERVA

Terraza Malbec	\$1.650
----------------	---------

ESPUMANTES IMPORTADOS

Chandon Mercier	\$950
Chandon 185	\$600
Chandon Brut 3/4	\$1.850
Chandon Aperift 3/4	\$1.850

CHAMPAGNE

Moet Chandon / Francés	\$5.500
------------------------	---------

Cubiertos / Cover range \$ 95

Todos los precios están en pesos uruguayos e incluyen impuestos. All prices are in uruguayan currency and taxes are included. Propinas no incluidas / Tips not included.