DEL CARMEN
RESTAURANT | LOUNGE BAR

MENÚ SNACK Y ROOM SERVICE

ENSALADAS Y ENTRADAS / *SALADS AND STARTERS*

Tabla de quesos colonienses y fiambres: queso colonia, gruyere, dambo, roquefort, salame Milán, pipa, jamón cocido, jamón crudo, aceitunas verdes y tostaditas. $570
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.

Ensalada Caesar: base de lechuga, pollo grillado, hebras de queso parmesano, croutons y aderezo caesar. $510
Chicken Caesar salad: *lettuce base, grilled chicken, Parmesan cheese flakes, croutons & Caesar dressing.*

Capresse: mozzarella de búfala con tomates frescos, servida con bouquet de hojas verdes, pesto de albahaca y aceite de oliva. $510
Caprese salad: buffalo mozzarella slices with fresh tomatoes, served with a bouquet of green leafs, basil pesto & olive oil.
VEGETARIAN. GLUTEN – FREE

SNACKS

Tostado de jamón y queso (Opcional Napolitano)
Toasted bread: ham & cheese (Optional Napolitan: ham, cheese & tomato)
Común $380
Napolitano (ham, cheese & tomato) $460

Clasico Club Sándwich: pollo grillado, panceta crocante, lechuga, tomate de campo, huevo duro y mayonesa, en pan bata. $480
Classic Club Sandwich: grilled chicken, crunchy bacon, field tomato, letttuce, hard-boiled egg & mayonnaise combination, on mini ciabatta bread.

Bocatta de atún: en pan multicereal relleno de atún, cebolla, huevo, tomate, lechuga y mayonesa $460
Tuna Sandwich: multigrain bread filled in with tuna, onion, egg, tomato, lettuce & mayonnaise.

Sándwich vegetariano: pan multicereal, queso de cabra, ciboulette, tomate, lechuga, zapallito, zuccini y berenjenas grilladas acompañado de papas chips $480
Vegetarian Sandwich: multigrain bread, goat cheese, chives, tomato, lettuce, zucchini, round courgette & eggplant, served with potato chips. VEGETARIAN.

Hamburguesa clásica: pan tortuga con sésamo, lechuga americana, tomate, queso cheddar fundido y mayonesa, servida con papas fritas. $490
Classic Hamburger: hamburger, american lettuce, tomato, melted cheddar cheese & mayonnaise served on bun sprinkles with sesame seeds & side dish of French fries.

Nuestro Chivito de pollo: pan tortuga, pollo, panceta, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa acompañado de papas fritas. $630
Uruguayan Chicken Chivito sandwich: served on bun with chicken, bacon, ham, cheese, lettuce, tomato fried egg & mayonnaise, with French fries.

Nuestro Chivito de carne: pan tortuga, carne, panceta, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa acompañado de papas fritas. $720
Uruguayan Beef Chivito sandwich: served on bun with bacon, ham, cheese, lettuce, tomato fried egg & mayonnaise, with French fries.

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

MENÚ SNACK Y ROOM SERVICE

Milanesa: acompañada con crocantes papas noissette.
Schnitzel: served with crunchy noissette potatoes.

Opción carne / *Beef option*	$490
Opción pollo / *Chicken Option*	$490

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*	$530
Opción pollo / *Chicken Option*	$530

Papas cheddar: Papas doradas en gajos servidas con salsa de queso cheddar y perejil fresco.
Cheddar potatoes: Potato wedges cooked until Golden served with melted cheddar & fresh parsley. VEGETARIAN. GLUTEN-FREE — $350

Clásico revuelto de gramajo uruguayo: papas crocantes, huevo, queso mozzarella, jamón cocido, cebolla, arvejas y perejil. — $480
Classic Uruguaian "Revuelto de Gramajo": crunchy potatoes, egg, mozzarella, dry-cured ham, onion, peas & parsley. GLUTEN-FREE

Rabas: aros de calamares a la romana servidos con salsa alioli.
Calamari rings: Fried calamari rings with alioli. — $490

POSTRES / *DESSERTS*

Clásico flan de huevo: servido con el mejor dulce de leche de la zona. — $260
Classic egg custard: served with the best dulce de leche made in the area. GLUTEN-FREE

Tibia tarta de manzana: servida con quenelle de helado de crema. — $260
Warm Apple pie: served with whipped-cream ice cream quenelle.

Ensalada de frutas: Con helado de crema americana. — $260
Fruit salad: served with whipped-cream ice cream. GLUTEN-FREE

Helados: 2 bochas a elección. — $260
Ice Creams: 2 scoops of your preference. GLUTEN-FREE

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
Licuados 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

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.