



DEL CARMEN

RESTAURANT | LOUNGE BAR

FINGER FOOD

Degustación de empanadas: Carne, pollo, queso y espinaca, acompañadas de salsa de tomate picante \$380
Empanadas tasting: beef, chicken, cheese and spinach, served with spicy tomato sauce

Empanadas especiales: una cocción lenta de cordero con verduras seleccionadas y salsa barbacoa \$480
Special empanadas: a slow cooked lamb with selected vegetables and barbecue sauce

Bastones: de queso y espinaca y queso con dip de mermelada de tomate \$350
Sticks: cheese and spinach, cheese, with tomato jam dip.

Wrap de pollo: con un salteado de pollo, legumbres, lechuga y tomate de campo \$350
Chicken wrap: chicken sautéed with legumes, lettuce and field tomato


Degustación de quesos colonienses y fiambres: queso colonia, gruyere, dambo, roquefort, salame Milán, pipa, jamón cocido, jamón crudo, aceitunas verdes y tostaditas. \$570
Selection of cheeses from Colonia and cold cuts: colonia cheese, gruyere, dambo, Roquefort, Milano salami, dried sausage, York ham, dry-cured ham, green olives and crostini.



Tostado de jamón y queso \$360
Ham and cheese toasted bread

Tostado Napolitano: jamón, queso y tomate \$460
Napolitan toasted bread: ham, cheese and tomato

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, lettuce, hard-boiled egg and mayonnaise combination, on mini ciabatta bread.

Sandwich de atún: en pan multicereal relleno de atún, cebolla, huevo, tomate, lechuga y mayonesa \$480
Tuna Sandwich: multigrain bread filled in with tuna, onion, egg, tomato, lettuce and mayonnaise.

Sándwich vegetariano: pan multicereal  queso de cabra, ciboulette, tomate, lechuga, zapallito, zucchini y berenjenas \$460
grilladas acompañado de papas chips
Vegetarian Sandwich: multigrain bread, goat cheese, chives, tomato, lettuce, zucchini, round courgette and eggplant, served with potato chips. VEGETARIAN.

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

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

PIZZETAS / PIZZAS

Clásica: mozzarella y aceitunas \$370
Classic: Mozzarella and olives

4 quesos colonienses seleccionados: Colonia, dambo, emental, roquefort \$460
4 selected cheeses from Colonia: Colonia, dambo, emental, roquefort

Margarita: tomate, albahaca y mozzarella \$460
Margherita: tomato, basil and mozzarella

Mediterránea: jamón crudo, rúcula y mozzarella \$460
Mediterranean: dry-cured ham, aragula and mozzarella

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
Licuos 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

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

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

APERITIVOS

Daikiri de frutas	\$360
Piña colada	\$360
Mojito	\$330
Caipiroska	\$330
Garibaldi	\$330
Aperol	\$330
Dry Martini	\$330
Cuba libre	\$330
Gin Tonic	\$360
Fernet con coca	\$330
Whiscola	\$330