

EXPERIENCIA

MONTEVIDEO

GOURMET

PARQUE RODO



menú
VERANO 25

ENTRADAS

TIRADITO DE PESCA FRESCA \$760

salsa acevichada, lascas de coco, mandarinas encurtidas, cebolla morada, cilantro, cherry confitado, manzana verde y granita de pepino y lima

RABAS \$850

BRUSQUETA DE MASA MADRE \$760

lactonesa de limón, rúcula, mollejas crocantes, chutney de tomate y ají

MINIATURAS DE PESCADO \$920

CRACKER DE ALGA KOMBU Y NORI \$820

labneh de cabra, salmón grablax, pickle de cebolla morada, mayonesa de pimiento rojo, alcaparra frita y miel de ajo fermentado

PASTAS ARTESANALES

SORRENTINOS DE BERENJENAS \$830

AHUMADAS

(6 unidades) en masa de jengibre
salsa: rosa

SORRENTINOS DE PERA \$830

RICOTA ARTESANAL

(6 unidades) en masa de apio
salsa: crema de menta con roquefort

SORRENTINOS DE QUESO AZUL, \$830

NUEZ Y MENTA

(6 unidades) en masa de curry picante
salsa: crema de pimienta de jamaica

SORRENTINOS DE CALABAZA \$830 Y DAMBO

(6 unidades) salsa: Buerre Monte de curry, jengibre, ajo y tomate

SORRENTINOS DE CAPRESSE \$830

(6 unidades) sugerencia de salsa: fileto

SORRENTINOS DE POLLO TERIYAKI \$830 CON ESPINACA Y RICOTA

(6 unidades) en masa tandoori
sugerencia de salsa: crema de hongos

SORRENTINOS DE CARNE \$860 BRASEADA

(6 unidades) en masa de café
salsa: shiitake

SORRENTINOS DE RÚCULA \$860 JAMÓN CRUDO Y QUESO BRIE

(6 unidades) en masa de cúrcuma
salsa: rosa

SORRENTINOS DE SALMÓN \$920 Y GRUYERE

(6 unidades) salsa: mango

SORRENTINOS DE LANGOSTINOS \$920 CON QUESO MANHATTAN

(6 unidades) en masa al huevo con semillas de chia
salsa: Buerre Monte de cebolla morada y tomates cherry

RAVIOLONES DE QUESO \$920 DE CABRA, CEBOLLA COLORADA Y TOMILLO

(6 unidades) en masa al huevo
salsa: crema de puerro y curry

RAVIOLONES TOMATES SECOS \$920 Y PUERRO

de elaboración 100% artesanal

RAVIOLONES HIGOS, \$920 NUECES Y ROQUEFORT

(6 unidades) en masa de eneldo
salsa: crema de salvia,
orégano y café

RAVIOLONES CORDERO \$920 AL TANNAT

(6 unidades) en masa de espinaca
salsa: crema de hongos shiitake

PASTA SIN GLUTEN

RAVIOLONES DE ESPINACA, MORRÓN Y CEBOLLA \$980

(6 unidades) consulte por opciones

Nuestros platos son elaborados en el momento
esto es para brindarte calidad en nuestro servicio
gastronómico.

Los mismos pueden tener una demora de 45 min aprox.

PLATOS PRINCIPALES

TORRE DE VEGETALES \$820

acompañada de mix de verdes, cherrys y nueces con salsa de puerros

MUSLO DE POLLO GRILLÉ \$890

deshuesado en salmuera, acompaña mix de verdes, lascas de parmesano, aderezo cesar, palta, almendras laminadas y cherrys confitados

ENSALADA DE QUINOA \$890

en salsa verde (cilantro, menta, albahaca), nueces, palta, tomates secos y coliflor asado

MILANESA DE LOMO EN PANKO \$940

acompaña coleslaw agridulce

PESCA DEL DÍA ARTESANAL \$990

acompaña puré cremoso de papas, vegetales de estación, beurre blanc de naranja y azafrán

PULPO CONFITADO EN PAN BAO \$990

con crema agria, rúcula y mayonesa de tomates tatemados
acompaña papines a la provenzal y limón

SAJMÓN AL HIERRO \$1090

con mix de verdes y salsa de maracuyá

RACK DE CORDERO \$1090

duxelle de portobello, sabayón de champagne, zanahoria glaseada y brócoli

OJO DE BIFE FEEDLOT \$1190

200 d, acompaña papines trufados, champiñones grille, cebolla en conserva, salsa demi-glass y miso

POSTRES

HELADO CON SALSA \$420

ENSALADA DE FRUTAS \$420 DE ESTACIÓN

ARROZ CON LECHE AVA \$420

TRES LECHES DE MATCHA \$460

CHOCOLATE BLANCO Y COULIS DE FRUTOS ROJO

MOUSE DE CHOCOLATE BELGA \$490

PIMIENTA ROJA, OLIVA Y SAL MARINA

HORARIOS

MIÉRCOLES A DOMINGOS DE 11:30 A 16:30





fiestas & eventos

VENÍ A CELEBRAR CON NOSOTROS!

Tenemos propuestas para todos aquellos momentos que vale la pena celebrar: cumpleaños, bodas, empresariales desde 20 personas en adelante. Ofrecemos un servicio integral.

REDES SOCIALES



 @AVAEExperiencia

 2711 6062

 091 716 060