

Recepción

Recepção • Reception

Disfrutá nuestra cortesía de bienvenida: selección de panes artesanales y una degustación de la sopa del día
Aproveite a nossa cortesia de boas-vindas: seleção de pães artesanais e uma degustação da sopa do dia
We invite you to enjoy our welcome courtesy: a selection home made breads and soup of the day tasting

Entradas

Entradas • Entress

PLATO DESTACADO

Pulpo grillado sobre cremoso de papa ahumado, ajo caramelizado, aceitunas, jengibre crocante y aceite de pimentón 31

Polvo grelhado em creme de batata defumado, alho caramelizado, azeitonas e gengibre crocante, óleo de páprica
Grilled octopus on smoked potato cream, caramelized garlic, olives, crispy ginger and paprika oil

Sopa del día 9
Sopa do dia
Soup of the day

Calamares fritos con mayonesa de wasabi y lima 19
Lulas fritas com maionese de wasabi e lima
Fried squids rings with wasabi and lime mayonnaise

Camarones al ajillo 21
Camarões ao alho e oleo
Shrimps in garlic

Ensaladas

Saladas • Salads

PLATO DESTACADO

Ensalada de berenjena ahumada, verdes, cebolla morada, tomate cherry, almendras, queso de cabra con vinagreta de miel y mostaza 19
Salada de berinjela defumada, folhas verdes, cebola roxa, tomates cereja, amêndoas, queijo de cabra com vinagrete de mel e mostarda
Smoked eggplant salad, green leaves, red onion, cherry tomatoes, almonds, goat cheese with honey and mustard vinaigrette

Ensalada caesar con langostinos crujientes, mix de verdes, repollo, zanahoria, tomates cherry y lascas de parmesano 22
Salada caesar com camarões crocantes, mix de vegetais, repolho, cenoura, tomates cereja e lascas de parmesão
Caesar salad with crispy shrimp, mixed greens, cabbage, carrot, cherry tomatoes, and parmesan shavings

Entre Panes

Sandwiches • Sandwiches

PLATO DESTACADO

Chivito de lomo 22
Chivito de filet mignon
Beef tenderloin chivito sandwich

Chivito de pollo 19
Chivito de frango
Chicken chivito sandwich

Todos los sandwiches vienen acompañados con papas fritas
Todos os sanduiches acompanham batata frita
All sandwiches are served with french fries

Brioshe burger con cebolla y tomate asado acompañado de boniato crujiente con salsa de bbq 19
Brioche burger com cebola e tomate assado, acompanhado de batata-doce crocante com molho bbq
Brioche burger with onion and roasted tomato, served with crispy sweet potato and bbq sauce

Sandwich caliente de jamón y queso 15
Sanduiche quente de presunto e queijo
Ham and cheese hot sandwich

Parrilla

Churrasco • Barbecue



PLATO DESTACADO

Entraña 35
Entranha
Skirt steak

Chorizo 5
Linguíça
Sausage

Morcilla dulce o salada 6
Morcilla doce e salgada
Blood sausage, sweet or savory

Salchicha parrillera 7
Linguíça italiana
Italian sausage

Molleja 12
Molleja
Sweetbreads

Queso provolone con orégano 12
Queijo provolone com orégano
Provolone cheese with oregano

Pollo muslo 19
Coxa de frango
Chicken thigh

Parrillin de vegetales 20
Legumes grelhados
Roasted vegetables platter

Pollo pechuga 22
Peito de frango
Chicken breast

Matambrito de cerdo 24
Carne de porco
Pork flank steak

Entrecôte 30
Entrecôte
Entrecote

Asado de tira 32
Tira de Costela
Flanken-style Ribs

Picaña 32
Picanha
Rump Steak

Bife de chorizo 35
Bife de linguíça
New york strip steak

Ojo de bife 35
Olho de bife
Rib eye

Lomo 35
Lombo
Loin

Salmón 35
Salmão
Salmon

Costilla de cordero 38
Costela de cordeiro
Rack of lamb



Carnes Umi

Entrecôte 45
Entrecôte
Entrecote

Picaña 48
Picanha
Rump steak

Ojo de bife 53
Olho de bife
Rib eye



Carnes Maduradas

Carnes Desossadas • Dry Meat

La maduración en seco es un proceso mediante el cual la carne es expuesta a ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período determinado de tiempo. Se evapora la humedad del músculo lo cual genera una carne más tierna y mayor concentración en el sabor

A maturação a seco envolve pegar um pedaço de carne e colocá-lo em um ambiente externo controlado para passar por uma transformação de sabor. Ao expor a carne ao ar, a umidade é retirada e as enzimas naturais da carne a tornam mais macia

Dry aging involves taking a piece of meat and put it into a controlled open-air environment to go through a flavour transformation. By exposing the meat to air, moisture is pulled out and the natural enzymes in the beef making it more tender

PLATO DESTACADO

Tomahawk vila grain 55

Guarniciones

Guarnições • Side Dishes

Morrón a las brasas 6
Pimentão na brasa
Roasted bell pepper

Papa al plomo 5
Batata assada
Grilled potatoe in tin foil

Boniatto al plomo 5
Batata doce assada
Grilled sweet potatoe in tin foil

Puré de papa 5
Puré de batata
Mashed potatoes

Principales

Principal • Main

Pescados y Mariscos

Peixes e Mariscos • Fish and Seafood

PLATO DESTACADO

Paella de mariscos para uno 26
Paella de frutos do mar
Seafood paella

Pesca artesanal acompañada de puré con pesto, hinojo asado, salsa de camarones con eneldo y lima 22
Peixe artesanal acompanhado de puré com pesto, funcho assado, molho de camarão com endro e limão
Artisanal fish served with mashed potatoes in pesto, roasted fennel, shrimp sauce with dill and lime

Salmón ahumado con espárragos y huevo poché, gratinado con crema de parmesano 31
Salmão fumado com espargos e ovo poché, gratinado com creme de parmesão
Smoked salmon with asparagus and poached, egg, au gratin with parmesan cream

Salmón perfumado con ralladura de lima, cremoso de calabaza, couscous y salsa de manteca cítrica 32
Salmão perfumado com raspas de limão, creme de abóbora, cuscuz e molho de manteiga cítrica
Salmon perfumed with lime zest, pumpkin cream, couscous and citrus butter sauce

Carnes y aves

Carnes e aves • Meats and poultry

PLATO DESTACADO

Lomo en croûte con pesto rojo y hongos al oporto, milhojas de boniato y albahaca 35
Lombo em croûte com pesto vermelho e cogumelos ao vinho do porto, mil-folhas de batata-doce e manjeriçao
Loin en croûte with red pesto and mushrooms in port wine, mille-feuille of sweet potato and basil

Osobuco con risotto a la milanese 35
Osso buco com risotto milanês
Osso buco with milanese risotto

Milanesa de pollo crocante con cereales y semillas, acompañada con boniatos fritos y salsa bbq 19
Frango crocante à milanesa com cereais e sementes, servido com batata frita e molho bbq
Crispy breaded chicken with cereals and seeds, served with french fries and bbq sauce

Milanesa de lomo con ajo y perejil acompañada de papas fritas 22
Lombo empanado com alho e salsaína acompanhado de batata frita
Breaded loin with garlic and parsley served with french fries

Pastas

Massas • Pasta

PLATO DESTACADO

Sorrentinos de calabaza gratinados, con salsa pomodoro, crema, pesto y parmesano 24
Sorrentinos de abóbora gratinadas, com molho pomodoro, creme de leite, pesto e parmesão
Grated pumpkin sorrentinos, with pomodoro sauce, cream, pesto and parmesan cheese

Fetuccini caprese con tomates cherry asados, muzzarella fresca, albahaca, aceitunas verdes y gratinados con parmesano 22
Fettuccine caprese com tomates cereja assados, mussarella fresca, manjeriçao, azeitonas verdes e gratinadas com parmesão
Caprese fettuccine with roasted cherry tomatoes, fresh mozzarella, basil, green olives and gratinated with parmesan

Ñoquis de papa y parmesano con pomodoro ahumada, jamón crudo, berenjena asada y rúcula fresca 24
Nhoque de batata e parmesão com pomodoro defumado, presunto cru, berinjela assadas e rúcula fresca
Potato and parmesan gnocchi with smoked pomodoro, prosciutto, roasted eggplant and fresh arugula

Raviol casero de cordero en masa de albahaca con tomate cherry y cebollas confitadas 27
Ravioli caseiro de cordeiro em massa de manjeriçao com tomate cereja e cebollas confitadas
Homemade lamb ravioli in basil dough with cherry tomatoes and caramelized onions

Risotto de hongos asados y lascas de parmesano 27
Risoto de cogumelos assados com lascas de parmesão
Roasted mushroom risotto with parmesan shavings

Lasagna bolognesa 27
Lasanha à bolonhesa
Bolognese lasagna

Salsas opcionales: Bolognesa, pesto, pomodoro, hongos o cuatro quesos 4
Molhos opcionais: Bolonhesa, pesto, sugo, cogumelos ou quatro queijos
Optional sauces: Bolognese, pesto, filetto, mushrooms or four cheeses



Pizza artesanal de nuestro horno a leña

Pizza artesanal do nosso forno a lenha • Home made pizza in our wood oven

Con mozzarella 18 Mussarella Mozzarella cheese	Con jamón cocido, aceitunas y huevo 22 Presunto cozido, azeitonas e ovo Cooked ham, olives and egg
Margarita con tomate natural y albahaca 20 Margherita com tomate e majoriçã Margarita with fresh tomatoes and basil	Con pepperoni 22 Pepperoni Pepperoni
Con rúcula y jamón crudo 22 Rúcula e presunto cru Arugula and prosciutto	Con cuatro quesos 22 Quatro queijos Four cheeses

Menú Infantil

Menu Infantil • Kids' Menu **12**

menores de 12 años • para menores de 12 anos • for children under 12

Panchos con papas fritas Cachorros-quentes com batatas fritas Hot dogs with french fries	Milanesa con papas fritas Milanesa com batatas fritas Breaded beef cutlet with french fries
Spaguetti Salsas: Napolitana, rosa, bolognesa y nonna Espaguete Molhos: Napolitano, rosa, bolonhesa e nonna Spaghetti Sauces: Napolitana, rosa, bolognese, and nonna	Churrasco con puré Churrasco com puré Grilled steak with mashed potatoes
Hamburguesa con queso y papas fritas Hamburger com queijo e batatas fritas Cheeseburger with french fries	

Buffets

Postres Selección de Nuestro Chef Patisserie 14	Buffets Temáticos + Copa o Trago Cortesia 59
Las Brisas + 1 Refresco o Agua 49	Sunday Brunch + Copa de Champagne 59

Sugerencia del Chef + 1 Refresco o Agua **39**

Postres Sobremesas • Desserts **12**

Trifle de mousse de dulce de leche y chocolate, crumble de almendras y crema fresca Trifle de mousse de doce de leite e chocolate, crumble de amêndoas e creme fresca Crème caramel and chocolate mousse trifle, almond crumble and crème fraiche	Suave cake de zanahoria con frosting de queso y naranja, acompañado de compota de frutos rojos Suave cake de cenoura com frosting de queijo e laranja, acompanhado de compota de frutos vermelhos Soft carrot cake with cheese and orange frosting, served with red fruit compote
Cheesecake de queso philadelphia con frutos del bosque Cheesecake de queijo philadelphia com frutos do bosque Philadelphia cheesecake with berries	Pavlova crujiente de merengue, rellena de crema perfumada a la vainilla con frutas frescas de estación Pavlova crocante de merengue, recheada com crema perfumada à baunilha e frutas frescas da estação Crunchy meringue pavlova, filled with vanilla-scented cream and fresh seasonal fruits
Tentación de chocolate: Biscuit de cacao relleno de ganache de chocolate semi amargo al 54% Tentação de chocolate: Biscuit de cacau recheado de ganache de chocolate meio amargo 54%. Chocolate temptation: Cocoa biscuit filled with 54% semi bitter chocolate ganache	

Hora del té para 1 **14** Tea time for 1

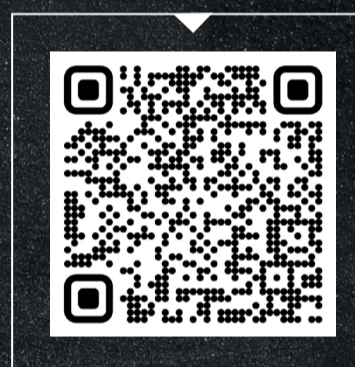
Té
Café
Café descafeinado
Cortado
Capuchino
Variedad de té
Jugos de frutas de estación

Medialuna de jamón y queso
Olimpico en pan de nuez integral
Scones con mermelada
Carrot cake
Brownie con dulce de leche y merengue

Cafeteria Coffee Bar

Té **4**
Café Expreso **4**
Cortado **4**
Café Expreso Doble **6**
Cortado Doble **6**
Capuchino **7**
Medialuna (1 un) **2**
Medialuna Rellena (1 un) **4**

DESCARGÁ NUESTRA NUEVA APP
Y OBTENÉ BENEFICIOS EXCLUSIVOS



Rambla C. Williman P. 4, Punta del Este • Tel.: (+598) 4249 1111

f /Enjoypunta X @EnjoyPde @EnjoyPuntaDelEste @gastronomiaenjoypunta www.enjoypuntadeleste.uy

Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Junio 2025
Todos os preços são expressos em dólares americanos e incluem impostos. Junho 2025
All prices are in US dollars and include taxes. June 2025

Las Brisas

ME NÚ

CARDAPIO MENU



ENJOY PUNTA DEL ESTE