

NUESTRO JOSPER
PASSION FOR GRILLING®
QUE ES UN HORNO A BRASAS JOSPER?
Es una elegante combinación entre una parrilla y un horno. Destacando y mejorando el valor que el carbón le da a la materia prima, conseguimos sabores, texturas y apariencia perfecta.

CARNES CON GUARNICIÓN
MEATS WITH SIDE DISH

Asado de tira Premium 500gr
Uruguayan Premium short ribs 500gr
\$ 950

Ojo de Bife | *Rib eye*
\$ 950

Lomo | *Filet mignon*
\$ 950

Matambrito de cerdo | *Pork flank steak*
\$ 750

Pechuga de pollo | *Chicken breast*
\$ 950

Salmón | *Salmon*
\$ 950

Pesca del día | *Catch of the day*
\$ 850

GUARNICIONES | SIDE DISHES

Papas asadas y crema de ajo
Roasted potatoes and garlic cream

Vegetales asados / *Roasted vegetables*

Puré de calabaza gratinado con queso azul
Pumpkin mash with grilled blue cheese

Puré de papas / *Mashed potatoes*

SOPAS | SOUPS

Sopa del día / *Soup of the day*
\$ 320

Agua mineral o saborizada **\$ 120**
Mineral or flavored water

Refrescos / *Soft drinks* **\$ 140**

ENSALADAS | SALADS

Ensalada de frescos laminados y semi deshidratados al jengibre, mix de verdes y aderezo cítrico
Laminated and semi-dehydrated vegetables with ginger syrup, mix of Green and citrus seasoning
\$ 390

Cake de trigo burgol y garbanzo, espárragos frescos y texturas de tomate
Burgol and chickpeas wheat cake, asparagus, tomato textures and creamy cilantro dressing
\$ 490

Ensalada de tomate fresco, mozzarella perla, pesto de nueces, albahaca, olivas negras marinadas en ralladura cítrica y jamón serrano
Fresh tomato salad, pearl mozzarella, nut pesto, basil, black olives marinated in citrus zest and serrano
\$ 490

Vegetales ahumados, huevo a baja temperatura, aderezo de hierbas y limón
Charcoal vegetables, low temperature egg, herb and lemon
\$ 390

ENTRADAS | STARTERS

Lengua de ternera sellada al carbon, huevos de codorniz encurtidos con su salsa, mizuna y sal de chimi churry
Carbon sealed beef tongue, quail eggs pickled with sauce, mizuna and chili churry salt
\$ 420

Provoleta al hierro con salsa criolla y cebollas caramelizadas al Tannat
Grilled Provoleta with traditional "criolla" sauce and Onion
\$ 420

Mollejas al Josper, chutney de limón y boniato Arapey asado
Roasted Sweetbread with Josper, lemon chutney and Arapey sweet potatoe
\$ 420

Bombón de vegetales, queso de cabra, caldo verde y balsámico
Vegetable bonbon, goat cheese, green broth and balsamic vinegar
\$ 410

Salmón curado, crème cheese de eneldo, pepinos frescos y rabanitos
Cured salmon, dill cheese crème, fresh cucumbers and radishes
\$ 520



PRODUCTOS Y SABORES TÍPICOS DE URUGUAY



TE GUSTÓ?
ESCRIBE UNA RECOMENDACIÓN EN TRIPADVISOR Y TE SORPRENDEREMOS CON UN OBSEQUIO.

@ /plantadomontevideo
f /PlantadoUruguay

REFERENCIAS | REFERENCES

Vegetariano / *Vegetarian*
Vegano / *Vegan*
Gluten Free

Costo del cubierto \$ 150
COVER CHARGE \$ 150
Impuestos incluidos
TAXES INCLUDED

HYATT CENTRIC
MONTEVIDEO

Pulpo en doble cocción y salsa romesco, papines Batoví fritos en oliva extra virgen y cebollín fresco
Double-cooked octopus and romesco sauce, fried Batoví papines in extra virgin olive and fresh chives
\$ 590

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Canelones de espinaca, tomates confit y ricotta en masa de calabaza y crumble de parmesano
Spinach and ricotta cannelloni in pumpkin dough, parmesan crumble and tomato confit
\$ 580

Raviolones de osobuco braseado, Jus de carne, cebollines rostizados y queso Sbrinz
Breasted Ossobuco Ravioli, meat Jus, roasted chives and Sbrinz cheese
\$ 580

Taglioline tinta de calamar, chipirones, langostinos, fumet y aire de anacahuíta
Taglioline squid ink, prawns, squid, fumet and anacahuíta air
\$ 780

Risotto de morrón amarillo ahumado, chicharrón de chorizo, espárragos y crocante de kale
Smoked yellow bell pepper risotto, creole sausage, asparagus and crunch Kale
\$ 560

Ternera braseada, cremoso de arvejas, crocante de maíz y jugo de carne
Braised Veal cheek, creamy peas, crunch corn and meat juice
\$ 650

Rack de cordero, rótolo de papa, ketchup de cabutiá, reducción de tannat y crocante de yerba mate con tapioca
Lamb rack with crispy potato roll, cabutiá ketchup and Tannat reduction
\$ 950

Matambrito de cerdo a la leche en cocción tradicional, cremoso de cabutiá a las brasas y orégano fresco
Pork "Matambrito" to the milk, rustic mashed of roasted pumpkin and fresh oregano
\$ 680

Entraña rellena de tomate seco, rúcula y Gouda; encurtido de repollo, chips de papas & zanahorias
Skirt steak filled with dried tomatoes, arugula and Gouda. Pickled cabbage, potato & carrots chips
\$ 850

Muslo de pollo sous vide sellado al carbón, zanahorias y remolachas a la chapa con gremolata
Sous vide carbon-sealed Chicken thigh, carrots and beets to cast iron with gremolata
\$ 680

Pesca del día, vegetales ahumados al Josper, caldo de pitanga y aceite de perejil
Steamed fish with embers Roast vegetables, consommé of "Pitanga" parsley oil
\$ 680

POSTRES | DESSERTS

Crocante de chocolate con leche y praliné de avellanas
Crunchy chocolate milk and hazelnut praline
\$ 280

Martín Fierro
Mousse de membrillo, crema de queso y sablé de parmesano
Quince mousse, cream, cheese and Parmesan sablé
\$ 240

Chajá
Mousse de vainilla y durazno, madelaine de vainilla y merengue crocante
Vanilla and peach mousse, vanilla madelaine and crispy meringue
\$ 280

Crème brûlée de café con helado de vainilla
Coffee crème brûléewith vanilla ice cream
\$ 240

Arazá, garrapiñada y Tannat
Arazá, garrapiñada and Tannat
\$ 280

Torta tres leches y espuma de coco
"Tres leches" cake with coconut foam
\$ 280

Plato de frutas / *Fresh fruit*
\$ 280

Selección de helados
Choice of ice creams
\$ 280

25% AHORRO
Tarjetas Platinum, Infinite, Gold y Débito Premium

15% AHORRO
Tarjetas de Crédito y Débito

TODOS LOS DÍAS CON TARJETAS VISA Y MASTERCARD
Scotiabank.

Ver bases y condiciones en scotiabank.com.uy

Con Tarjetas **AMERICAN EXPRESS**
Promoción válida únicamente para tarjetas emitidas por Scotiabank Uruguay S.A.

30% AHORRO Tarjetas Platinum y Gold
20% AHORRO Todas las Tarjetas American Express

American Express es una marca de American Express® Ver bases y condiciones en scotiabank.com.uy

Scotiabank.