

PANES DE FERMENTOS NATURALES
Campo, Negro, crackers & Focaccia



CAFÉ & RESTAURANT

ESMALTADOS DISEÑO EXCLUSIVO
LUCIA SORIA

◆ SOPA ◆

\$160 / \$180

◆◆◆◆
ENSALADAS

Ciruelas, rúcula, endivias, queso de cabra y girasol acaramelado \$350

Pollo, kale, huevo mole, crocante de almendras y parmesano \$370

Pan de cerdeña, duraznos, palta, tomates cherry asados, avellanas tostadas y mozzarella hilada \$370

Zuchinis grillados, labneh, hojas verdes, confit de limón, queso feta, crocante de focaccia y pistacchios \$ 370

Tomates orgánicos, ricotta quemada, alcaparras fritas, albahaca y vinagreta de aceto \$370

Espárragos, rúcula, huevo mole, pecorino, dijón y almendras tostadas \$410

◆◆◆◆
EN PAN

◆◆◆◆

Tostada en pan de campo, palta, huevo mole, rabanito, cebolla frita, rabanitos y ciboulette \$ 310

Tostada en pan de campo con ricotta cremosa, zuchinis, kale y limón \$310

Tostada de queso azul nacional estacionado, hummus de remolacha, verdeo, perejil y girasol acaramelado \$330

Sándwich de berenjena grillada, queso de cabra, hierbas y romesco \$390

Sandwich de bondiola casera, mostaza antigua, tomates, rabanito y hojas verdes \$390

Camarón roll: pan de viena, camarones, mayonesa de ajo asado, apio, cebolla colorada y cilantro \$410

◆◆ PRINCIPALES ◆◆

Tortelli de ricotta y rúcula, manteca de limón, trigo sarraceno y brotes de albahaca \$610

Rotolo de zanahoria, tomillo, queso de cabra, verdeo, crocante de almendras y pangritatta de hierbas \$610

Entrecotte con hueso, mayonesa de ajo negro, puré de papas, salsa de morrones quemados, alcaparras y perejil frito
(recomendamos la carne jugosa o a punto, cocida demora 25 minutos aproximadamente) \$650

Milanesa de muslo de pollo, crema de palta y lima, ensalada fresca de verano, orejones de damasco y sésamo \$630

Costilla de cerdo braseada, boniato aplastado, yogurt especiado, verdeo y maní partido \$630

Pesca con crema de tahine, dukkah, remolacha, espárragos y pétalos de cebolla \$630

◆CUBIERTO \$90◆

◆◆ BEBIDAS SIN ALCOHOL ◆◆

◆AGUA VIRGEN 750 cc \$120 ◆ ◆ICE TEA \$170◆ ◆REFRESCOS LINEA COCA \$95 ◆ ◆JUGO NATURAL \$170◆

◆AGUA SABORIZADA NATURAL \$170 ◆

Lima, limón, menta y jengibre // Naranja y romero

Pomelo rosado y tomillo

◆ JARIOLA-REFRESCO NACIONAL ◆

Yerba mate, limón y jengibre

Tónica con hierbas

CONSULTA POR EVENTOS Y RESERVA

SARANDI 349 - 2915 2731 ❖ JACINTO@JACINTO.COM.UY ❖ WWW.JACINTO.COM.UY