

PANES DE FERMENTOS NATURALES  
Campo, Negro, crackers & Focaccia



CAFÉ & RESTAURANT

ESMALTADOS DISEÑO EXCLUSIVO  
LUCIA SORIA

### TAPAS



- Pulpo a la plancha, escabeche de porotos de manteca, couve y mayonesa de catalanes \$ 410
- Croqueta de coliflor, nira y sésamo negro con labneh especiado \$ 350
- Tartar de ojo de bife con mostaza de dijón, cebolla roja, papín frito y yema de huevo cruda \$ 360
- Catalán relleno de quesos, con pico de gallo, choclo quemado y maíz frito \$360
- Mergues (chorizo de cordero casero), papas crocantes, yogurt de comino y brotes \$360
- Burrata con pesto de ajo verde, albahaca, taco de reina, limón y pistacchios \$360
- Magret de pato curado, peras frescas, salmoriglio y brotes \$380
- Queso de cabra a la plancha con hinojos, granada, tomates secos y hierbas frescas \$340
- Tostada en pan de semillas, palta, huevo mole, rabanito, cilantro y ciboulette \$ 280
- Tostada de pan de campo, babaganush, mozzarella, tomates, ajo verde y perejil \$280
- Tostada de pan blanco, hongos a la provenzal, couve, queso brie y chips de ajo \$280

### ENSALADAS



- Hongos provenzal, cebollín asado, rúcula, mozzarella fresca y cebolla frita \$340
- Burrata, peras, puerros, endivias, albahaca y nueces acarameladas \$360
- Remolacha, tahine, hojas picantonas, huevo mole, cilantro, perejil y maní salado \$330
- Pollo, kale, huevo mole, crocante de almendras y parmesano \$350
- Lechuga, salsa de maní, apio, nira, feta nacional, confit de limón y miga de Focaccia \$340

### ◆◆ PRINCIPALES ◆◆

- Ñoquis de papa con hongos, zapallo cabutiá, manteca de tomillo, limón, almendras y berro \$590
- Maltagliatto con ragú de conejo, salvia frita, espinaca y parmesano \$590
- Ojo de Bife con salsa verde y mostaza antigua, boniatos fritos, cebolla colorada y hojas \$610
- Solomillo de cerdo con puré de coliflor, salsa fresca de remolachas y naranja, cilantro y chips de ajo \$590
- Rack de cordero, papa aplastada, puré de berenjenas quemadas y salsa fresca de pasas \$610
- Pesca con humita, zanahorias, zucchinis y gremolata de avellanas y limón \$610

### ◆CUBIERTO \$110◆

### ◆◆ BEBIDAS SIN ALCOHOL ◆◆

◆AGUA VIRGEN 750 cc \$120 ◆

◆REFRESCOS LINEA COCA \$95 ◆

◆JUGO NATURAL \$160◆

◆AGUA SABORIZADA NATURAL \$150◆

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