

PLANCITY

1 entrada + 2 principales + 1 postre
+ 2 vermouth o 2 tintos de verano.

\$ 3600 para 2 personas

ENTRADAS

CROQUETAS \$ 520

De panceta, puerro, bechamel
acompañadas con chutney.

Croquettes with bacon, leeks,
and béchamel sauce with
chutney.

GRAMAJITO \$ 500

Papas, huevo, crema, panceta,
jamón, cebolla y morrón.

Potatoes with egg, cream, bacon,
ham, onion, and bell pepper.

PROVOLETA REBOZADA \$ 550

Provolone rebozada en panko y
hierbas, con morrones y cebollas en
conservas agri-dulces.

Panko and herb-crusted provolone
cheese, served with sweet-and-sour
pickled bell peppers and onions.

HUMMUS DE LA CASA \$ 490

Vegetales grillados, pepino,
cebolla encurtida y semillas de
sésamo.

Grilled vegetables, cucumber,
pickled onion, and sesame seeds.



25% con tarjetas*
Select y
Platinum

15% con tarjetas*
de crédito y
débito

CITY WINERY

PIZZORNO

BANQUETE RIOPLATENSE

1 entrada + 1 principal + 1 postre
+ 3 copas de vino Reserva Pizzorno
+ café.

\$ 2650 p/p

LOS PRINCIPALES

PASTA REQUENA \$ 810

Raviolones de masa verde rellenos de espinaca
y parmesano, con salsa de puerros, reducción
de Sauvignon Blanc y crocante de semillas.

Green ravioli stuffed with spinach and parmesan,
served with leek sauce, Sauvignon Blanc
reduction, and crunchy seeds.

RISOTTO DE CALABAZA \$ 780

Risotto de calabaza con reducción de Sauvignon Blanc,
aceite de hierbas y crocante de semillas de calabaza.

Pumpkin risotto with Sauvignon Blanc
reduction, herb oil, and crispy pumpkin seeds.

CHIVITO \$ 810

Lomo, jamón, muzzarella, huevo, alioli, verdes y
panceta en pan ciabatta, acompañado de mix de
papas y boniatos fritos.

An Uruguayan classic made with Beef loin, ham,
mozzarella, egg, aioli, greens, and bacon on
ciabatta bread. Served with a mix of fried
potatoes and sweet potatoes.

SALMÓN TERIYAKI \$ 1190

Salmón acompañado de vegetales, quinoa, salsa
teriyaki y crocante de sésamo.

Salmon with vegetables, quinoa, teriyaki sauce,
and crispy sesame seeds.

CORTE DEL DÍA \$ 1290

Corte premium feedlot Las Moras de 320 gr
acompañado de cremoso de papa y berenjena ahumada.

320 gr premium feedlot beef cut from Las Moras,
with creamy potato puree and smoked eggplant.

PREMIUM

LOMO BRIDADO \$ 1390

Lomo con panceta, salsa de mostaza y miel con cremoso
de boniato

Beef loin with bacon, honey mustard sauce, and sweet
potato aligot.

Cubiertos \$ 180 – Incluye panera y agua.
Banquete y PlanCity incluye cubierto.
Extra panera \$80

TENTACIÓN & TRADICIÓN

COOKIE BOMBA \$ 460

Cookie de chocolate con helado de crema y salsa de frutos rojos, bañada en chocolate.

Chocolate cookie with vanilla ice cream and red berry sauce, covered in chocolate.

FLAN \$ 390

Con dulce de leche, crema y crocante de almendras.

With dulce de leche, cream, and crunchy almonds.

HELADO ZERO V V V V \$ 390

Frutilla al agua.

Strawberry sorbet.

TARTA VASCA \$ 460

Tarta de quesos, salsa de frutos rojos.

Basque cheesecake with red berry sauce.

PERA AL VINO TINTO \$ 410

Crema, frutos rojos y crocante.

Red wine poached pear with cream, red berries, and crumble.

LA SOBREMESA

CAFÉ EXPRESO \$ 160

CAFÉ DOBLE EXPRESO \$ 210

CAFÉ AMERICANO \$ 160

TÉ SINFONÍA \$ 220

LICOR DE TANNAT \$ 180

GRAPAMIEL CITYWINERY \$ 180

COOKIES \$ 180



SORBOS CHARRUAS

(SIN ALCOHOL)

Limonada clásica 500ml \$ 420

Limonada saborizada 500ml \$ 450

REFRESCOS

Coca-Cola \$ 190

Coca-Cola Light \$ 200

Coca-Cola Zero \$ 200

Pomelo Zero \$ 200

Sprite Zero \$ 200

Tónica Zero \$ 200

CITY WINERY



PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 - Incluye panera y agua.

Banquete y PlanCity incluye cubierto.

Extra panera \$80

AGUA TOMAN LOS BUEYES...

PIZZORNO, EL ORIGEN DE ESTA CASA

BLANCOS Y ROSADOS

Don Próspero Sauvignon Blanc	\$ 225	\$ 530
Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc	\$ 275	\$ 799
Mayúsculas Albariño	-	\$ 548
Reserva Albariño	-	\$ 957
Mayúsculas Rosé	\$ 235	\$ 548

TINTOS

Don Próspero Tannat	\$ 225	\$ 530
Don Próspero Tannat - Malbec	-	\$ 530
Don Próspero Tannat - Merlot	-	\$ 530
Don Próspero Cab. Sauvignon Roble	-	\$ 616
Don Próspero Cab. Franc Roble	\$ 225	\$ 530
Mayúsculas Tannat Mac. Carbónica	\$ 235	\$ 548
Mayúsculas Marselan	\$ 235	\$ 548
Pizzorno Reserva Pinot Noir	\$ 275	\$ 799
Pizzorno Reserva Merlot Tannat	-	\$ 799
Pizzorno Reserva Tannat	\$ 290	\$ 957
Pizzorno Reserva Select Blend	-	\$ 1101
Pizzorno Reserva Petit Verdot	-	\$ 1101
Pizzorno Golden Tannat	-	\$ 1094
Licor de Tannat	\$ 180	\$ 1410
Pizzorno PRIMO 2023	-	\$ 3.395
Tinaja	-	\$ 1410

ESPUMOSOS

Espumoso Clásico	-	\$ 902
Espumoso Rosé	-	\$ 988



EXPERIENCIA VINO360

Explora la fascinante historia vitivinícola de Uruguay a través de una experiencia inmersiva, donde cada rincón revela la pasión y tradición de nuestros vinos.

CITY WINERY



PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 - Incluye panera y agua.
Banquete y PlanCity incluye cubierto.
Extra panera \$80

CLÁSICOS URUGUAYOS

El Capricho - Pinot Noir	\$ 897
De Lucca - Merlot	\$ 790
Bresemi - Arinarnoa	\$ 960
Cuna de Piedra - Cabernet Sauvignon	\$ 990
Cerro Chapeu - Cabernet Sauvignon	\$ 1028
H. Stagnari - Tannat viejo	\$ 1065
Cerro del Toro - Albariño sobre lías	\$ 1025
Garzón - Pinot Noir Rose	\$ 1025
Pisano RPF - Tannat	\$ 1050
El Legado - Syrah	\$ 1208

DEL CANDOMBE AL CÓCTEL

CÓCTELES:

Tinto de verano	\$ 360
Gin Tonic	\$ 390
Negroni	\$ 410
Aperol Spritz	\$ 390

CORTES Y OTROS:

Vermouth (Blanco o Torino)	\$ 280
Fernet	\$ 320
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$ 350
Whisky Jack Daniel's	\$ 350
Baileys	\$ 380

CERVEZA

Corona	330ml	\$ 260
Corona 0°	330ml	\$ 280

TAMBIÉN HACEMOS eventos

En City Winery combinamos el mejor vino, la gastronomía y un ambiente único para que tu evento sea inolvidable.



AFTER OFFICES | CUMPLEAÑOS Y CELEBRACIONES |
EVENTOS CORPORATIVOS | PRESENTACIONES |
DEGUSTACIONES PRIVADAS

MENÚS PERSONALIZADOS • ESPACIOS EXCLUSIVOS

¿Viviste la experiencia City Winery?

TU OPINIÓN NOS AYUDA MUCHÍSIMO

GOOGLE REVIEWS

TRIPADVISOR



Escaneá el QR y dejá tu
reseña en Google



Escaneá el QR y dejá tu
reseña en TripAdvisor



citywinery_uy



091 303 030



City Winery Uruguay

