



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.



ENTRADAS

CROQUETAS

Jamón crudo y bechamel.

Cured ham and bechamel croquettes.

GRAMAJITO

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

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

CHIPIRONES AL SARTEN

Salteados con cebolla caramelizada y puré cremoso de papa.

Sautéed with caramelized onions and creamy mashed potatoes.

HONGOS CRIOLLOS

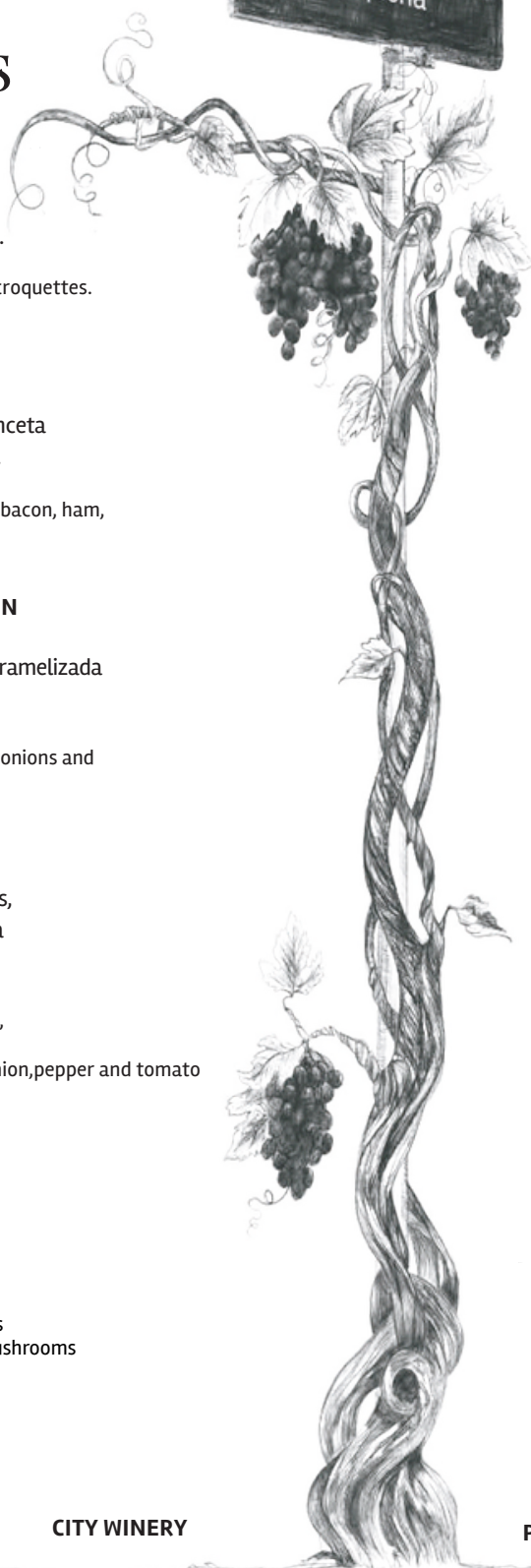
Hongos frescos salteados, queso provolone y criolla cocida.

Sautéed fresh mushrooms, and cooked criolla sauce.
"Salsa Criolla": (Cooked onion, pepper and tomato salsa)

EMAPANADAS

- De carne cortada a cuchillo
- Vegetales y hongos
- Queso, vegetales y hongos

- Hand-cut meat
- Vegetables and mushrooms
- Cheese, vegetables, and mushrooms



CITY WINERY

PIZZORNO

BANQUETE RIOPLATENSE

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

\$ 2650

LOS PRINCIPALES

ENSALADA DE LA CASA

Mix de verdes, queso crema, pepino, rabanito, cherrys, langostinos al ajillo y palta.

Mixed greens, cream cheese, cucumber, radish, cherry tomatoes, garlic shrimp, and avocado.

PASTA CASERA

Sorrentinos caseros rellenos de espinaca, muzzarella, parmesano, tomates secos y salsa de puerro.

Homemade sorrentinos stuffed with spinach, mozzarella, Parmesan cheese, sun-dried tomatoes, and leek sauce.

CHIVITO

Lomo, jamón, muzarella, huevo, verdes y panceta en pan ciabatta. Acompañado de mix de papas y boniatos fritos.

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

PESCA DEL DÍA

A la plancha con gremolata, vegetales grillados y crocante de maní.

Grilled catch of the day with gremolata, grilled vegetables and peanut brittle.

RISOTTO DE MARISCOS

Seafood Risotto.

CORTE DEL DÍA

Corte premium acompañado de boniato glaseado.

Premium cut accompanied by glazed sweet potato.

PREMIUM

LOMO BRIDADO

Con panceta, salsa de champiñones y aligot de papa.

Loin with with bacon, mushroom sauce, and potato aligot.

Cubiertos \$ 180 - Incluye panera y agua
Menú Rioplatense incluye cubierto.

TENTACIÓN & TRADICIÓN

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

Rellenos de nuestro propio dulce de leche, receta de la familia
Servido con helado de banana.

Filled with our family recipe dulce de leche.
With banana ice-cream.

PAVLOVA

Con confitado de frutos rojos.

Homemade Pavlova with red fruit confit.

TARTA DE QUESO TIPO VASCA

Torta de quesos, salsa de frutos rojos.

Basque-style cheese tart with red berry sauce.

CRUMBLE DE MANZANA CASERO

Manzanas glaseadas en azúcar mascabo y canela con helado de crema americana.

Apples glazed in brown sugar and cinnamon with american cream ice cream.

LA SOBREMESA

CAFÉ EXPRESO

CAFÉ DOBLE EXPRESO

CAFÉ AMERICANO

TÉ SINFONÍA

LICOR DE TANNAT

GRAPAMIEL CITYWINERY

LIMONCELLO

SORBOS CHARRUAS

(SIN ALCOHOL)

Limonada clásica 500ml

Limonada saborizada 500ml

Exprimido de naranja (vaso)

ALMACÉN

ALFAJOR DE MAICENA

ALFAJOR DE CHOCOLATE

REFRESCOS

Coca-Cola

Coca-Cola Light

Coca-Cola Zero

Pomelo Zero

Sprite Zero

Tónica Zero



CITY WINERY



PIZZORNO

Cubiertos \$ 180 - Incluye panera y agua
Menú maridaje cubierto incluido

NUESTROS VINOS

PIZZORNO

BLANCOS Y ROSADOS

Don Próspero Sauvignon Blanc
Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc
Mayúsculas Albariño
Reserva Albariño
Mayúsculas Rosé

TINTOS

Don Próspero Tannat
Don Próspero Tannat – Malbec
Don Próspero Tannat – Merlot
Don Próspero Cab. Sauvignon
Don Próspero Cab. Franc Roble
Mayúsculas Tannat Mac. Carbónica
Mayúsculas Marselan
Pizzorno Reserva Pinot Noir
Pizzorno Reserva Merlot Tannat
Pizzorno Reserva Petit Verdot
Pizzorno Reserva Tannat
Pizzorno Reserva Select Blend
Pizzorno Golden Tannat
Licor de Tannat

Pizzorno PRIMO 2023
Pizzorno PRIMO 2020
Tinaja

ESPUMOSOS

Espumoso Clásico
Espumoso Rosé



150 ml



BODEGAS AMIGAS



De Lucca – Merlot
El Capricho – Pinot Noir
Bresesti – Arinarnoa
Cerro Chapeu – Cabernet Sauvignon
H. Stagnari – Tannat viejo
Cerro del Toro – Albariño sobre lías
El Legado – Syrah

