

# PLANCITY

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

\$ 3200 para 2 personas

## ENTRADAS

### CROQUETAS \$ 500

Jamón crudo y bechamel.

Cured ham and bechamel croquettes.

### GRAMAJITO \$ 500

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

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

### HONGOS CRIOLLOS \$ 550

Hongos frescos salteados,  
queso provolone y criolla  
cocida.

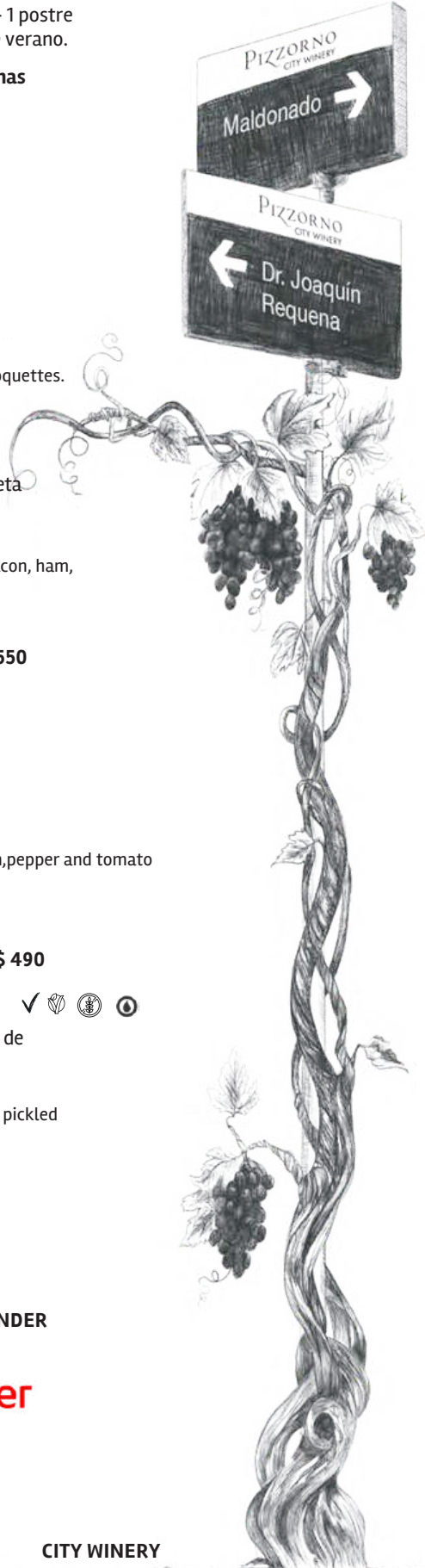
Sautéed fresh mushrooms,  
and cooked criolla sauce.  
"Salsa Criolla": (Cooked onion, pepper and tomato  
salsa)

### HUMMUS DE LA CASA \$ 490

Vegetales grillados, pepino, ✓ 🥒 🍷 🍷  
cebolla encurtida y semillas de  
sésamo.

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

HASTA 25 % OFF SANTANDER



CITY WINERY

PIZZORNO

# BANQUETE RIOPLATENSE

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

\$ 2650 p/p

## LOS PRINCIPALES

### PASTA CASERA \$ 750

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 \$ 790

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 \$ 940

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

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

### CORTE DEL DÍA \$ 990

Corte premium acompañado de boniato glaseado.  
Premium cut accompanied by glazed sweet potato.

### PREMIUM

### LOMO BRIDADO \$ 1290

Con panceta, salsa de champiñones y aligot de papa.  
Loin with with bacon, mushroom sauce, and potato aligot.

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

# TENTACIÓN & TRADICIÓN

## PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE \$ 440

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 \$ 450

Con confitado de frutos rojos.

Homemade Pavlova with red fruit confit.

## HELADO ZERO \$ 350

Crema tramontana.

Tramontana zero ice cream.

## LA SOBREMESA

CAFÉ EXPRESO	\$ 140
CAFÉ DOBLE EXPRESO	\$ 210
CAFÉ AMERICANO	\$ 140
TÉ SINFONÍA	\$ 220
LICOR DE TANNAT	\$ 140
GRAPAMIEL CITYWINERY	\$ 140
LIMONCELLO	\$ 200

## SORBOS CHARRUAS

(SIN ALCOHOL)

Limonada clásica 500ml	\$ 420
Limonada saborizada 500ml	\$ 450
Exprimido de naranja (vaso)	\$ 250

## TARTA DE QUESO TIPO VASCA \$ 460

Torta de quesos, salsa de frutos rojos.

Basque-style cheese tart with red berry sauce.

## CRUMBLE DE MANZANA CASERO \$ 450

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

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



## ALMACÉN

ALFAJOR DE MAICENA	\$140
ALFAJOR DE CHOCOLATE	\$140

## REFRESCOS

Coca-Cola	\$ 180
Coca-Cola Light	\$ 190
Coca-Cola Zero	\$ 190
Pomelo Zero	\$ 190
Sprite Zero	\$ 190
Tónica Zero	\$ 190

CITY WINERY




PIZZORNO

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

# AGUA TOMAN LOS BUEYES...

## PIZZORNO, EL ORIGEN DE ESTA CASA

### BLANCOS Y ROSADOS

		
	150 ml	
Don Próspero Sauvignon Blanc	\$ 225	
Pizzorno Reserva Sauvignon Blanc	\$ 275	
Mayúsculas Albariño	-	
Reserva Albariño	-	
Mayúsculas Rosé	\$ 235	

### TINTOS

		
	150 ml	
Don Próspero Tannat	\$ 225	
Don Próspero Tannat - Malbec	-	
Don Próspero Tannat - Merlot	-	
Don Próspero Cab. Sauvignon	-	
Don Próspero Cab. Franc Roble	\$ 225	
Mayúsculas Tannat Mac. Carbónica	\$ 235	
Mayúsculas Marselan	\$ 235	
Pizzorno Reserva Pinot Noir	\$ 275	
Pizzorno Reserva Merlot Tannat	-	
Pizzorno Reserva Petit Verdot	-	
Pizzorno Reserva Tannat	\$ 290	
Pizzorno Reserva Select Blend	-	
Pizzorno Golden Tannat	-	
Licor de Tannat	\$ 140	

Pizzorno PRIMO 2023	-	
Tinaja	-	
	-	

### ESPUMOSOS

Espumoso Clásico	-	
Espumoso Rosé	-	




## 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



## CLÁSICOS URUGUAYOS

		
De Lucca - Merlot	\$ 755	
El Capricho - Pinot Noir	\$ 897	
Bresesti - Arinarnoa	\$ 978	
Los Cerros de San Juan - Cabernet Sauvignon	\$ 1012	
H. Stagnari - Tannat viejo	\$ 1064	
Cerro Chapeu - Cabernet Sauvignon	\$ 1078	
Garzón - Pinot Noir Rose	\$ 1127	
Cerro del Toro - Albariño sobre lías	\$ 1138	
El Legado - Syrah	\$ 1208	

## DEL CANDOMBE AL COCTEL

### CÓCTELES:

Tinto de verano	\$ 312
Gin Tonic	\$ 360
Negroni	\$ 360
Aperol Spritz	\$ 330

### CORTES Y OTROS:

Vermouth (Blanco o Torino)	\$ 280
Fernet	\$ 320
Whisky Johnnie Walker Black Label	\$ 350
Whisky Jack Daniel's	\$ 350
Baileys	\$ 380
Limoncello	\$ 200

## CERVEZA

Corona 330ml	\$ 240
Corona 0° 330ml	\$ 260

PIZZORNO