



MENÚ





*Para la composición de nuestros platos
utilizamos mayormente productos
nacionales y orgánicos o provenientes
de nuestros mares y del campo donde
sus animales son criados
y engordados con
pasturas naturales.*

*El siguiente conjunto de platos
pertenece a la temporada
primavera – verano 2016.*

jockeyclub.com.uy



ENTRADAS

Desarmamos la Tortilla

Nido de papas y cebolla, polvo de cantimpalo, hojas verdes y huevo molé, coronado con Black River Caviar.

Ensalada de la Abuela

Zapallo dulce en cal, hojas baby, berros, queso gorgonzola, durazno y pistachos.

Sueño de una Noche de Verano

Langostinos en manteca de cúrcuma, ensalada de manzana verde, hinojo, menta, rabanitos y shot de sopa de pepino.

Dominó

Tataki de entrecote con mezclum verde, salsa ponzu, gari y pickle de cebolla.

Tropicalísimo

Ceviche de pesca blanca y maracuyá con chips de plátano.

PRINCIPALES

Masterpiece

Master beef (700 g) con gremolata de almendras, textura de tomates, vegetales baby, mezclum verde (para una o dos personas).

29 por Siempre

Rack de cordero con ñoquis de boniato caramelizados en vainilla, su reducción y ensalada fresca de cebollas, menta y castañas.

El Gran Pez

Pesca del día sobre puré de remolachas, gel de pomelo y arazá, zanahorias baby.

Trucha de Verdad

Trucha con tagliatelle de sepia, jugo de pimientos al cardamomo y chips de coco.

Capeletón

Capeleti gigante de ricota casera y alcauciles en emulsión de pimiento catalán y tomillo limón.

PRE PROSTRE

Quesos nacionales, garrapiñada y dulce de estación.

POSTRES

New York

New York cheese cake con salsa de tomates, frutos rojos y pétalos de flores azucaradas.

El favorito

Parfait de bourbon, salsa de dulce de leche y garrapiñada de avellanas.

Chocolate por 20

Cake de chocolate amargo, leche condensada y café con gajos cítricos a vivo.

El Macarrón

Macarrón de frutillas con frutas frescas, helado de limón y albahaca.

Rosemary

Crema quemada de romero con frutas caramelizadas.

Manzanita

Tarta de manzana con sabayon de canela y helado de vainilla

DEGUSTACIÓN

Degustación de platos para dos personas. Incluye dos entradas, dos platos principales y un postre a elección del chef.

PRECIOS

Un paso	\$ 490
Dos pasos	\$ 790
Tres pasos	\$ 940
Prepostre	\$ 350
Degustación de platos	\$ 1932
Cubierto	\$ 120

Menú ejecutivo \$ 630

(Lunes a viernes de 12:00 a 16:00 hs.)

Incluye entrada, plato principal, postre, pan, agua mineral o gaseosa o copa de vino.

Menú Cafetería - Té

Dulce \$ 180

Carrot cake con baño de queso crema.
Brownie de chocolate y nuez.
Crumble de manzana.

Salado \$ 210

Sándwich caliente de jamón y queso.
Scons salados con mermeladas caseras.
Sándwich de pan integral con uvas pasas, bondiola, queso colonia, queso crema, rucula y tomate.

** Todos los precios están expresados en pesos uruguayos y tienen el IVA incluido.*

HORARIOS

Lunes a viernes de 12:00 a 00:00 hs.
Sábado 20:00 a 00:00 hs.

Almuerzo

Lunes a viernes 12:00 a 16:00 hs.

Cafetería - té

Lunes a viernes 16:00 a 19:00 hs.

Happy hour

Lunes a viernes 19:00 a 20:00 hs.

Cena

Lunes a sábado 20:00 a 00:00 hs.

Chef Constanza Gandini

Gerente Nicolás Fumía

