

LA NAVICELLA

RESTAURANT

HORARIO DE SERVICIO DE 12:00 A 23:00H

LAS ENTRADAS / ENTRANCE

Sopas /Soups

Sopa de cebollas gratinada
Onion soup au gratin

US\$ 13,00.-

Sopa de calabaza a la salvia
Pumpkin soup with sage

US\$ 10,00.-

Sopa del día
Nuestra sugerencia del día
Soup
Our chef's suggestion

US\$ 10,00.-

Entradas/ entrance

Afrodita

Langostinos, calamares y mejillones, sobre juliana de zanahorias y puerro, con cristalino de fruta de la pasión

Aphrodite

Squids, mussels and shrimps on carrot and leeks cut into julienne strips, with passion fruit dressing

US\$ 18,00.-

Degustación de bruschettas

De tomate, albahaca y oliva, con jamón crudo y olivas negras, con salmón ahumado y queso Americano al ciboulette

Mini Bruschetta Tasting

With tomatoes, basil and olive oil; prosciutto and black olives; smoked salmon and Philadelphia cheese with chive

US\$ 15,00.-

Bruschettas del mar y la tierra

Champignons, camarones, jamón ahumado y cebollines al jerez

Sea and Earth Bruschettas

Champignons, shrimp, smoked ham and onions in jerez

US\$ 16,00.-

Parrillada de legumbres con "humus"

Berenjena, pimientos, zucchini, papa, boniato y tomate a la grilla con dips de "humus"

Vegetable barbecue

Egg plant, pepper, zucchini, potatoes, sweet potatoes and tomatoes with "humus" dips

US\$ 15,00.-

LA NAVICELLA

RESTAURANT

Fundido de queso Camembert

Horma de 110 grs de queso Camembert fundida en el horno
servida con papines hervidos y aceite de oliva macerado a las hierbas

Camembert Molten Cheese

Oven melted Camembert (110grams) cheese
served with boiled potatoes and olive oil with herbs

US\$ 18,00.-

Ensaladas de verdes frescos orgánicos /Organic green salad

Con frutas y vinagreta de frutos rojos
With fruits and red berry fruits vinaigrette

US\$ 10,00.-

Con atún, huevos de codorniz y tomates "cherrys"
With tuna fish, quail's eggs and tomatoes cherrys

US\$13,00.-

Con croûtons de queso de cabra gratinados
With au gratin goat's cheese croûtons

US\$ 16,00.-

Con jamón crudo, mozzarella fresca y tomates secos
With Prosciutto, fresh mozzarella and dried tomatoes

US\$ 18,00.-

Con salmón ahumado, alcaparras y aderezo de queso Americano
With smoked salmon, capers and Philadelphia cheese dressing

US\$ 18,00.-

Con queso Roquefort, palmitos, croûtons y tomates cherrys
With Roquefort cheese, palm hearts, croutons and cherry tomatoes

US\$ 18,00.-

LA NAVICELLA

RESTAURANT

PLATOS PRINCIPALES/ MAIN COURSE

Risottos / Risottos

Risotto de espárragos y jamón crudo

Elaborado con arroz arbóreo, jamón crudo y espárragos

Prosciutto and asparagus risotto

Made with arborio rice, prosciutto and asparagus

US\$ 26,00.-

Risotto de legumbres

Risotto con zanahorias, zucchini, zapallito y apio

Vegetable risotto.

Made with arborio rice, carrots, zucchini and celery

US\$ 26,00.-

Risotto al limón

Risotto al perfume de la corteza del limón

Lemon Risotto

Made with arborio rice and lemon's peel perfume

US\$ 24,00.-

Risotto al "funghi porcini"

Risotto con variedad de setas y "funghi porcini"

"Funghi porcini" Risotto

Made with arborio rice, mushrooms and "funghi porcini"

US\$ 28,00.-

Pastas / Pasta

Raviolones de espinacas

Con salsa Alfredo y julianas de jamón crudo

Ravioli

Ravioli stuffed with spinach, with Alfredo cheese sauce and prosciutto

US\$: 24,00.-

Spaghetti con salsa de hongos, salsa de camarones del país ó salsa de roquefort,

Spaghetti with mushroom sauce, shrimp sauce country or roquefort sauce.

US\$ 24,00.-

Penne Rigate con salsa Alfredo ó de tomate y albahaca

Penne Rigate with Alfredo sauce or tomato basil

US\$ 22,00.-

Fideos de arroz y hortalizas salteadas, con salsa de soja (opción de pasta para celíacos)

Rice vermicelli with sauteed vegetables on soy sauce (gluten-free pasta option)

US\$ 22,00.-

LA NAVICELLA RESTAURANT

Carnes y pescado / Meats and fish

Supremas rellenas

Rellenas de mozzarella fresca y tomates secos con emulsión de albahaca,
papas rotas al tomillo y berenjenas grilladas

Stuffed chicken breast

*Stuffed chicken breast with fresh mozzarella and dried tomatoes with basil dressing, potatoes
with thyme and grilled egg plant*

US\$ 28,00.-

Vegetales al wok con pollo y camarones, salsa Teriyaki

Arroz al sésamo

Wok vegetables with chicken and shrimp and Teriyaki sauce

Sesame Rice

US\$ 28,00.-

Emincé de ave y setas al Cognac

Suprema fileteada con salsa de hongos al Cognac acompañado de risotto al tomillo limón

Threaded chicken breast with mushroom sauce and Cognac

With lemon tyme risotto

US\$ 26,00.-

Salmón grillé con crujiente de sésamo

Juliana de vegetales

Grilled Salmon with crispy sesame

Vegetables cut in julienne

US\$ 33,00.-

Salmón con crema de espinacas

Papines y legumbres

Salmon with spinach sauce

Baby potatoes and legumes

US\$ 33,00.-

Lenguado grillé con piel de lima y alcaparras

Acompañado de espinacas a la crema

Grilled sole with lime peeling and capers

With creamed spinachs

US\$ 29,00.-

Abadejo grillé al limón con rúcula y tomates cherrys

Puré rústico de calabazas

Grilled Pollock with lemon arugula and cherry tomatoes

Rustic pumpkin puree

US\$ 33,00.-

LA NAVICELLA
RESTAURANT

Lomo con salsa de Oporto

Gratin de boniatos y xafaina de verduras

Grilled tenderloin steak, with Oporto sauce

sweet potatoes au gratin and vegetables

US\$ 35,00.-

**Lomo gratinado con queso Camembert sobre zócalo de calabaza y miel
de coriandro**

Hojaldre de legumbres

**Tenderloin steak au gratin with camembert cheese on pumpkin and honey
coriander**

Legumes puff pastry

US\$ 35,00.-

Lomo criollo

Lomo grillé servido con papines, cebollines y boniatos al horno. Aderezos del país, salsa criolla y chimichurri

Criollo Tenderloin

Grilled Tenderloin steak with baby potatoes, onions and sweet potatoes. Uruguayan dressings, criolla sauce and chimichurri

US\$ 33,00.-

Rack de Cordero laqueado al romero y miel

Acompañado de canasta de masa phylo y legumbres

Lamb rack with rosemary and honey

With phylo basket and legumes

US\$ 35,00.-

LA NAVICELLA

RESTAURANT

POSTRES

Tarta de frutos secos

Tarta de pâte sableé, con variedad de frutos secos caramelizados y helado de crema

Nuts pie

Sablée pâte pie with caramelized nuts and vanilla ice cream

US\$ 8,00-

Mini gateau de mousse de chocolate blanco

Biscuit de chocolate semi amargo relleno de mousse de chocolate blanco

Mini cake with white chocolate mousse

Bittersweet chocolate biscuit stuffed with white chocolate mousse

US\$ 8,00.-

Fondant de chocolate

Postre caliente de chocolate con el centro fundido, helado de moras con coulis de frutos rojos

Chocolate Fondant

Hot chocolate dessert with molten center, blackberry ice cream and berry coulis

US\$ 10,00.-

Crème Brûlé

Crema de vainilla caramelizada

Crème Brûlé

Caramelized vanilla cream

US\$ 6,00.-

Delicia exótica

Mousse de maracuyás en shot con flan de coco

Exotic delight

Passion fruit mousse and coconut flan

US\$ 7,00.-

Tiramisú

Tiramisú

US\$ 8,00.-

Tarta de peras

Tarta de pâte sableé, crema pastelera y peras en almíbar

Pear Pie

Sablée pâte pie, custard and pears in syrup

US\$ 7,00.-

Frutas frescas en trozos

Frutas frescas de estación en cubos

Sliced fruit

Fresh season fruit

US\$ 10.00.-

LA NAVICELLA

RESTAURANT

MENU DE SANWICH DE 12.30HS A 23.00HS

SNACK BAR

Antipasto (para dos personas)

Jamón cocido, jamón crudo, lomito Canadiense, salame Milán, quesos Colonia, Dambo, Roquefort y Camembert. Olivas verdes y negras

Antipasto (for two persons)

Jam, Raw jam, lomito canadiense, salame, cheeses colonia, dambo, roquefort and camembert. Black and green olives

US\$ 17,00.-

“Clásico Chivito Uruguayo”

Con papas fritas y aderezos

“Classic Uruguayan Chivito”

Uruguayan steak sandwich with ham, cheese, bacon, tomato, lettuce, sliced egg and french fries

US\$ 17,00.-

Hamburguesa

Con lechuga, tomate, jamón, queso, panceta y papas fritas

Hamburger

With lettuce, tomato, ham, cheese, bacon and french fries

US\$ 15,00.-

Milanesa

Carne de res rebozada con papas fritas

Breaded Steak

Breaded steak and french fries

US\$ 17,00.-

Lomo grillé con papas fritas **Grilled tenderloin steak with french fries**

US\$ 30,00.-

Suprema grillé con puré mixto

Pechuga grillada con puré de papa y puré de zapallo

Chicken

Grilled chicken breast with mashed potatoes and pumpkin

US\$ 16,00.-

Lenguado grillé con puré de papas

Pesca fresca con puré de papas

Grilled Sole

Fresh Sole fish with mashed potatoes

US\$ 17,00.-

Quesadilla de pollo y queso

Tortillas rellenas de queso Colonia y pollo, acompañadas de salsa verde y "pico de gallo"

Chicken and cheese quesadilla

US\$ 16,00.-

Fajitas de carne

Tiras de entrecôte con juliana de cebolla y pimientos, acompañada de tortillas mexicanas con "pico de gallo" y verde

Meat fajitas

Thinly slice meat, onion and chili, tortillas, green and mexican sauce

US\$ 18,00.-

Fajitas de pollo

Tiras de pollo con juliana de cebolla y pimientos, acompañada de tortillas mexicanas con "pico de gallo" y verde

Chicken fajitas

Thinly slice chicken, onion and chili, tortillas, green and mexican sauce

US\$ 17,00.-

Sándwich caliente de jamón y queso

Tostado de jamón y queso

Toasted sandwich

Ham and cheese, toasted sandwich

US\$ 11,00.-

Club Sándwich

Pollo, jamón cocido, tomate, lechuga, salsa golf y aceitunas

Club Sandwich

Chicken, ham, tomato, lettuce, ketchup and mayonnaise sauce and green olives

US\$ 10,00.-

Sándwich de atún

Pan de miga, atún, lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa

Tuna fish sandwich

Bread, tuna fish, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise

US\$ 8,00.-

Sandwich Olímpico

Pan de miga, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa

Olympic sandwich

Bread, ham, cheese, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise

US\$ 8,00.-

Hacemos nuestras preparaciones en el momento, es por esta razón que algunos platos necesitan un tiempo especial de preparación.

Agradecemos su comprensión

All our dishes are cooked on order. Because of this some of them take a special preparation time.

We appreciate your comprehension