



ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 2022-25-4-002314

Res. 2218/2022

Montevideo, 3 de mayo de 2022.

VISTO: La nota presentada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, elevando para su aprobación la carta menú de invierno, con sugerencia de precios;

RESULTANDO: que luce la misma luce de fs. 1 a 8;

CONSIDERANDO: que esta Dirección General estima pertinente autorizar la “Carta Menú” de invierno para el citado centro educativo, tal como se solicita;

ATENTO: a lo expuesto y conforme a la normativa vigente;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,
RESUELVE:

1) Aprobar la “Carta Menú” de invierno de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, según el siguiente detalle:

ENTRADAS	PVP SUGERIDO
Mejillones a la provenzal	790
Rabas	750
Miniaturas	750
Tabla de mar: mejillones media cáscara gratinados, langostinos en panko, miniaturas, rabas, camarones sobre provolone, tabla de salsas.	1500
Ensalada tibia: base de cuscús, pollo crispy, porotos, crocante de panceta, champignon, hojas verdes, chips de zanahoria, aderezo de queso.	600
Opción vegetariana: base de cuscús, tempura de zucchini, porotos, sal, frutos secos, champignon, hojas verdes, chips de zanahoria, aderezo.	600
Mezclum de hojas verdes, peras a la plancha, apio fresco, queso de cabra, nueces, aceto y miel.	600
TRADICIONALES	
Nuestra napolitana: milanesa de entrecot, con lomito canadiense, salsa de tomate, tomate, provolone y muzzarella.	750
Súper chivito: pan batta, alioli, lechuga, tomate, bife de ternera, muzzarella, lomito canadiense, huevo, panceta, cebolla y morrón.	850
Súper chivito vegetariano: pan de focaccia, rúcula, queso a la plancha, morrones confitados, tempura de zucchini, huevo a la plancha, alioli, queso provolone	800
Hamburguesa doble: pan tortuga, doble carne, muzzarella, provolone, panceta, huevo a la plancha, alioli.	450
PASTAS	
Agrolotti rellenos de quesos y morrones confitados, con salsa de albahaca y frutos secos.	700
Tortellini de cordero en masa de cacao, sobre pesto de tomate secos	600

Sorrentino de mar relleno de salmón, hierbas, queso crema, queso colonia, acompañados de salsa bisquet.	650
CARNE	
Bife ancho sobre crocante de briseé relleno de queso provolone, acompañado de salsa tannat, brócoli y zanahoria.	800
Roll de cerdo relleno de cebolla y queso dambo acompañado de champignones, zanahorias glaseadas, cubos de calabaza, chauchas y coulis de morrón.	750
PESCA CON GUARNICIÓN	
Pesca acompañada de texturas de zanahoria.	750
AVE	
Suprema rellena de camarones y muzzarella sobre papa Anna con salsa de azafrán y parmesano.	750
POSTRES	
Domo marquise de chocolate blanco con corazón de frutos rojos acompañado de tierra crocante y papel de frutilla.	220
Deconstrucción de chajá: caracola de merengue crocante, mousse de vainilla, duraznos y salsa inglesa.	220
Volcán de dulce de leche acompañado de helado de chocolate negro y praliné.	220
Flan	180
Macedonia.	220
Helado (2 bochas),	220
Porción de torta	250
MENÚ TURISTICO	
Entrada (2 opciones)	890
Plato principal (2 opciones)	
Postre (2 opciones)	
MENÚ KIDS	
Hamburguesa con queso y fritas.	350
Spaghetti con salsa tomate o queso.	350
Crocante de pollo con guarnición.	350
Bife de ternera con guarnición.	350
Guarnición: papas fritas, puré de papa o puré de calabaza.	250
TARDE DE TÉ	
Superior	
Scones de queso. 4unid.	1200
Bagels relleno de salmón ahumado, queso crema, rúcula. 2unid.	
Croissant. 2unid.	
Sándwich en pan de nuez relleno de lomito y queso dambo. 2unid.	
Muffins. 2unid.	
Waffles. 2unid.	
Tarta frutal. 2unid.	
Una porción de torta a elección. 1unid.	
Café, té, capuccino, submarino, jugo de naranja, agua mineral.	
Standard	
Sandwich Caliente (1/2)	890
Waffles. 2unid.	
Scones de queso. 2unid.	
Bagels relleno de bondiola marinada 2unid.	
Croissant. 2unid.	
Tarta frutal. 2unid.	
Muffins. 2unid.	
Café, té, capuccino, submarino, jugo de naranja, agua mineral.	
JUGOS NATURALES Y LICUADOS	
Agua Saborizada Natural 1.000 cc.	320
Agua Saborizada Natural 500 cc.	180
Jugo de naranja natural 250 cc.	280
Licudo natural de 500 cc.	380
SUGERENCIA DEL BARMAN	
Jugo de manzana verde, pera, espinaca apio y miel.	390
Jugo de kiwi, menta, pepino, zucchini, jengibre y miel.	390



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Jugo de albahaca, rúcula, naranja, aloe vera, uva y miel.	390
BEBIDAS	
Agua mineral con o sin gas	100
Agua saborizada	130
Refrescos Cola	130
Clericó 1000 cc.	750
Clericó 500 cc.	400
Vino por copa	180
CERVEZA	
Cerveza 330cc.	220
Cerveza 620cc.	350
Cerveza Corona 330 cc.	300
Cerveza Sin Alcohol	300
WHISKIES	
Jhonnie Walker Black Label	320
Jhonnie Walker Red Label	280
Chivas Regal	320
Sandy Mac	280
Jameson	280
Jack Daniel's	300
White Horse	280
Grant's	280
CAFETERÍA	
Té	100
Café	180
Café descafeinado	220
Café doble	280
Capuccino	250
Cortado	220
Submarino	250
Café Irlandés	300
ALCOHOLES/DESTILADOS	
Vodka Absolut	220
Vodka Wyborowa	250
Tequila José Cuervo	280
Ron Bacardí	220
Cognac Remy Martin	300
APERITIVOS	
Vermouth blanco (Escuela Vitivinicultura)	250
Vermouth rosso (Escuela Vitivinicultura)	250
Campari	250
LICORES / DIGESTIVOS	
Baileys	250
Drambuie	250
Jägermeister	280
Triple sec	250
Limoncello	250
Malibú	250
Grappa	250
Aperol	250
Fernet	250
TRAGOS / SUNSET	
Mojito	350
Ron blanco, menta, jugo de limón, almíbar y agua con gas.	
Mojito del bosque	380
Ron blanco, menta, jugo de limón, coulis de frutos rojos, almíbar y agua con gas.	
Mojito tropical	380

Ron blanco, menta, jugo de limón, pulpa tropical, almíbar y agua con gas.	
Ice mojito	350
Ron blanco, menta, jugo de limón, helado de crema, almíbar y agua con gas.	
Piña colada	350
Malibu, ananá, crema de leche y almíbar.	
Piña colada sweet	380
Malibú, ananá, crema de leche, garnacha, tierra de chocolate y almíbar.	
Daiquiri / frutal	350
Ron blanco, jugo de limón, almíbar / fruta de estación.	
Caipirinha	350
Cachaca, lima, almíbar.	
Caipiroska	350
Vodka , lima y almíbar.	
Caipi Coast	350
Ron blanco , cilantro, mango, almíbar y jugo de lima.	
Sex onthebeach	320
Vodka, jugo de naranja, pulpa de frutilla, licor de durazno y dash de granadina.	
San mistela	350
Ron oro, Mistela, ananá, albahaca, jugo de naranja y almíbar.	
Miss café	350
Mistela, café, albahaca, almíbar de higo y pulpa de durazno con arándanos.	
Aperol spritz	350
Aperol,vino espumante y agua con gas.	
Garibaldi	350
Campari y jugo de naranja.	
Negroni	380
Campari, Gin , Vermouth rosso.	
Old Fashioned	350
Azúcar, Bitter angostura, Cereza , Whisky bourbon.	
Dry Martini	350
Martini extra dry, Gin, aceitunas, twist de limón	
Manhattan	350
Whisky y vermut rojo.	
Gintonic	350
Ginebra y tónica.	
Margarita	320
Tequila, triple seco y jugo de limón.	
Cosmopolitan	350
Vodka, triple sec, jugo de limón y pulpa de frutos rojos.	
Long Island	350
Vodka, tequila, ron blanco, triplesec, Gin, jugo de limón, azúcar y coca cola.	

CARTA DE VINOS

DESTACADOS DE LA CASA			
URUGUAY			
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Espumante Brut Nature / Chenin blanc / 2020	El Colorado /Canelones	700
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Chardonnay Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	380
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Riesling Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	380



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Chardonnay 1944 Varietal / Añejado en barrica de roble / 2020	El Colorado /Canelones	450
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Malbec Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	380
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Marselan Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	380
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Tannat Varietal / 2021	El Colorado /Canelones	380
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Cabernet Franc 1944 Varietal / Añejado en barrica de Roble / 2020	El Colorado /Canelones	450
Escuela Superior de Vitivinicultura “Presidente Tomás Berreta” - El Colorado DGETP-UTU	Tannat 1944 Varietal / Añejado en barrica de Roble / 2020	El Colorado /Canelones	450
ESPUMANTES			
URUGUAY			
Cuvée Castellar	Extra Brut /	Canelones	1500
Cuvée Castellar	Extra Brut Rose /	Canelones	1500
ARGENTINA			
Federico de Alvear	Brut	Maipú - Mendoza	800
BLANCOS			
URUGUAY			
Garzón	Estate Sauvignon Blanc / 2020	Garzón - Maldonado	950
Don Pascual	Chardonnay / 2020	Canelones	450
Don Pascual	Sauvignon Blanc Reserva / 2020	Canelones	750
Don Pascual	Chardonnay Reserva / 2020	Canelones	750
Garzón	Albariño / Single Vineyard / 2019	Garzón - Maldonado	1500
Establecimiento Juanico	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /2017	Juanicó - Canelones	3000
CHILE			
Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc 2017	Casablanca	1200
ROSADOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Brut Blanc de Noire / Syrah - Pinot Noir / 2020	Canelones	650
Garzón	Estate / Pinot Noir Rosé / 2020	Garzón - Maldonado	1000
TINTOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal /2019 / 375cc	Canelones	450
Don Pascual	Tannat Varietal /2019 / 375cc	Canelones	450
Don Pascual	Merlot Varietal /2020	Canelones	550
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal / 2020	Canelones	550
Don Pascual	Tannat / Varietal / 2020	Canelones	550
Garzón	Estate Tannat de Corte / 2018	Garzón - Maldonado	1000

Don Pascual	Pinot Noire Reserva / 2020	Juanicó - Canelones	780
Don Pascual	Cabernet Franc / Reserva / 2017	Juanicó - Canelones	780
Don Pascual	Cabernet Sauvignon / Reserva / 2020	Juanicó - Canelones	780
Don Pascual	Tannat / Reserva / 2018	Juanicó - Canelones	780
Garzón	Marselan Reserva 2018	Garzón - Maldonado	1500
Garzón	Tannat / Reserva / 2018	Garzón - Maldonado	1500
Don Pascual	Red Blend / 2016	Canelones	780
Familia Deicas	Atlantico Sur Tannat reserva 2016	Canelones	1000
Garzón	Tannat Single Vineyard	Garzón - Maldonado	1800
Familia Deicas	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /2014	Juanicó - Canelones	3000
ARGENTINA			
Norton	Malbec / Colección de los Andes / 2020	Mendoza	1400
Casa Bianchi	Don Valentin Iacrado / Cabernet Sauvignon / 2020	Mendoza	600
CHILE			
Concha y Toro	Reservado Carmenere 2019	Valle Central	650
Concha y Toro	Casillero del Diablo /Cabernet Sauvignon / Reserva / 2017	Valle Central	650
VINOS DULCES			
URUGUAY			
Familia Deicas	Botrytis Noble / Petit Manseng-Sauvignon Gris- Sauvignon Blanc / Cosecha tardia 2015	Canelones	2000
Familia Deicas	Licor de Tannat / Vintage 2016	Canelones	2000
VINOS POR COPA			
BLANCO POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP-UTU	Cardonnay Varietal / 2020	Canelones / El colorado	180
TINTO POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP-UTU	Tannat Varietal / 2020	Canelones / El colorado	180
VINOS DULCES POR COPA			
Escuela de vitivinicultura DGETP-UTU	Mistela	Canelones / El colorado	180
Escuela de vitivinicultura DGETP-UTU	Garnacha	Canelones / El colorado	180
Familia Deicas	Botrytis Noble / Petit Manseng-Sauvignon Gris- Sauvignon Blanc / Cosecha tardia 2015	Canelones	220
Familia Deicas	Licor de Tannat / Vintage 2016	Canelones	220

- 2) Comuníquese por la Mesa de Entrada de Dirección General a la Subdirección y a la Secretaría Docente de este Subsistema.
- 3) Pase a la División Comunicaciones y Cultura para su publicación en el portal web institucional y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar al Campus Regional de Educación Tecnológica Este, a la Inspección



ANEP



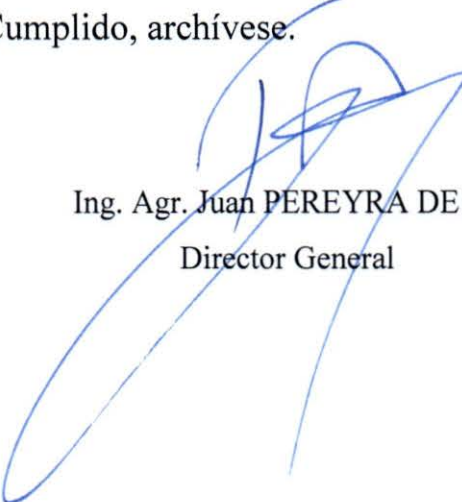
UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Coordinadora Área/Asignatura – Inspección de Gastronomía y a la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía. Cumplido, archívese.


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/ss


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General