


ANEP

UTU
**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL**

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

EXP. 2022-25-4-009296

Res. 6172/2022

Montevideo, 30 de noviembre de 2022.

VISTO: La nota presentada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía, elevando para su aprobación la carta menú correspondiente a la temporada 2022/2023 con sugerencia de precios;

RESULTANDO: que luce la misma de fs. 1 a 15;

CONSIDERANDO: que esta Dirección General estima pertinente autorizar la “Carta Menú” de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada alta, 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 la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada 2022/2023, según el siguiente detalle:

Verano 2023 – Vigencia 01/12/2022

ENTRADAS	
MEJILLONES A LA PROVENZAL.	790
RABAS A LA ROMANA.	850
MINIATURAS DE PESCADO.	850
ENSALADA CAPRESE (QUESO BOLA, RODAJAS DE TOMATE, ALBAHACA, CON REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO).	790
WRAP EN TORTILLA DE REMOLACHA (VARIEDAD DE HOJAS VERDES, QUESO CREMA, HUEVO, TOMATE, CROQUETAS DE ZANAHORIA CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA).	690
ENSALADA DE ATÚN ROJO Y VIEIRAS (VARIEDAD DE HOJAS VERDES, ATÚN ROJO, VIEIRAS, ADEREZO DE PALTA, TOMATES CHERYS, SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS)	850
TABLA DE MAR (MEJILLONES MEDIA CÁSCARA GRATINADOS, LANGOSTINOS EN PANKO, MINIATURAS, RABAS, MIX DE	1500

MARISCOS, TABLA DE SALSAS).	
TRADICIONALES	
SUPER CHIVITO (PAN BATA, ALIOLI ,LECHUGA, TOMATE, BIFE DE TERNERA, MUZZARELLA, LOMITO CANADIENSE, HUEVO, PANCETA, CEBOLLA Y MORRÓN ASADOS)	850
MILANESA DE ENTRECOT CON GUARNICIÓN.	800
HAMBURGUESA DOBLE CALABAZA (HAMBURGUESA DE CALABAZA Y QUESO, RÚCULA, MORRONES ASADOS, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI).	700
HAMBURGUESA (PAN DE PAPA, DOBLE CARNE 100G, MUZZARELLA, CHEDDAR, PANCETA, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI , CEBOLLA CAMELIZADA, LECHUGA Y TOMATE)	450
HAMBURGUESA DOBLE CARNE (PAN DE PAPA, DOBLE CARNE MUZZARELLA Y CHEDDAR, PANCETA, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI)	520
PASTAS	
SORRENTINOS DE MAR (RELLENO DE SALMÓN, HIERBAS, QUESO CREMA, YEMA, SALSA BISQUET).	850
RAVIOLONES (RELLENO DE VERDURAS AZADAS Y RICOTA, CON RAGÚ DE TERNERA).	800
ÑOQUIS (RELLENO DE BONDIOLA Y QUESO CON SALSA ALFREDO).	800
CARNE	
BIFE ANCHO (SOBRE CROCANTE DE BRISÉ RELLENO DE QUESO, ACOMPAÑADO DE SALSA TANNAT, BRÓCOLIS Y ZANAHORIAS).	950
MATAMBRILO DE CERDO (A LA FIGAZZA ACOMPAÑADO DE BONIATO A LA ANTIGUA).	850
ENTRECOT RELLENO EMPANIZADO (RELLENO DE QUESO COLONIA Y LOMITO, REBOZADO, NAPOLITANO).	900
PESCA CON GUARNICIÓN	
PESCA. (PESCA CON PAPAS RAJADAS Y SAL DE PANCETA)	800
AVE	
SUPREMA RELLENA (LANGOSTINO Y QUESO MUZZARELLA ACOMPAÑADA DE RISOTTO DE QUINOA EN TINTA DE CALAMAR, SALSA DE AZAFRÁN Y CAMARONES).	750
SUNSET 16:00 A 20:00	
BEIGEL DE SALMÓN, QUESO, CREMA Y RÚCULA	750
CLUB SÁNDWICH (EN PAN DE MIGA, POLLO, PANCETA, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA, ACOMPAÑADO DE PAPAS	650


ANEP

UTU
**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL**

FRITAS.)	
TABLA DE MAR (MEJILLONES MEDIA CÁSCARA GRATINADOS, LANGOSTINOS CRISPY, MINIATURAS DE PESCADO, RABAS, MIX DE MARISCOS, TABLA DE SALSAS).	1500
EMPANADAS (MARISCOS/ CARNE)	200
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	390
PAPAS FRITAS CON SALSA A ELECCIÓN (CHAMPIGNONES O CHEDDAR O CHEDDAR Y PANCETA)	420
PIZZAS 30CM CON GUSTOS (CAPRESE, FRUTOS DE MAR Y MOZARELA). RÚCULA	450
TAPAS PARA 2: CROQUETAS DE PAPA, BASTONES DE QUESO, MONTADITOS DE QUESO SABORIZADO ANCHOAS Y MORRONES ASADOS CON SALSA ALIOLI.	1100
MEJILLONES A LA PROVENZAL.	790
RABAS A LA ROMANA.	850
MINIATURAS DE PESCADO.	850
PUESTA DE SOL PARA DOS	
PICADA DE MAR (RABAS, MINIATURA, MEJILLONES GRATINADOS, LANGOSTINOS EN PANCO) ACOMPAÑADA DE CLERICÓ O SANGRÍA 1 LT (VINO BLANCO O TINTO JÓVENES DE UTU)	1600
ROJO ATARDECER PARA 2	
NUESTRA SANGRÍA ACOMPAÑADA DE PICADA DE TAPAS (CROQUETAS DE PAPA, BASTONES DE QUESO, MONTADITOS DE QUESO SABORIZADO, ANCHOAS Y MORRONES ASADOS).	1600
TARDE PARA 2	
PAPAS FRITAS CON SALSA A ELECCIÓN (CHAMPIGNONES O CHEDDAR O CHEDDAR Y PANCETA) ACOMPAÑADA DE 2 CERVEZA CORONAS 330CC	1000
GUARNICIONES	
PURÉ DE PAPA	200
PAPAS FRITAS	200
PURÉ DE CALABAZA	200
ESPINACA A LA CREMA	200
ENSALADA MIXTA	200
HUEVO FRITO	60
POSTRES	
FLAN TRADICIONAL CON DULCE DE LECHE	200
COPA DE FRUTAS DE ESTACIÓN.	230
COPA DE HELADO CON SALSA (2 BOCHAS A ELECCIÓN).	230
CHESSE CAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS.	280

HOJALDRE CON CHIBOUST, FRUTILLAS Y SALSA INGLESA.	280
LINGOTE DE CHOCOLATE Y MALBEC CROCANTE	280
TORTA PORCIÓN	280
POSTRE DEL DÍA	200
□	
PARRILLA PARA DOS (DÍA A DEFINIR)	
POLLO O CERDO	
PULPA	
ASADO	
CHORIZO Y MORCILLA	
MOLLEJA	1800
VEGETALES ASADOS (PAPA RELLENA DE QUESO COLONIA Y CIBOULETTE Y BONIATO)	
GUARNICIÓN DEL DÍA (PAPAS FRITAS, ENSALADA MIXTA Y ENSALADA RUSA)	
MENÚ TURÍSTICO - LUNES A VIERNES DE 12 A 16	
PLATO PRINCIPAL (2 OPCIONES)	
POSTRE (2 OPCIONES)	950
BEBIDA 2 OPCIONES (AGUA SABORIZADA DE LIMÓN O NARANJA CON MENTA Y JENGIBRE 1/2L O COPA DE VINO UTU)	
MENÚ KIDS	
HAMBURGUESA CON QUESO Y FRITAS	420
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE O QUESO	380
CROCANTE DE POLLO ACOMPAÑADO DE PURÉ.	420
BIFE DE TERNERA ACOMPAÑADO DE PURÉ.	420
JUGOS NATURALES Y LICUADOS	
AGUA SABORIZADA NATURAL 1.000 CC.	350
AGUA SABORIZADA NATURAL 500 CC.	200
JUGO DE NARANJA NATURAL 250 CC.	300
LICUADO NATURAL 500 CC	420
SUGERENCIAS DEL BARMAN	
JUGO DE MANZANA VERDE, PERA, ESPINACA, ALBAHACA, APIO Y MIEL.	400
JUGO DE KIWI, ANANÁ, MENTA, PEPINO, JENGIBRE Y MIEL.	400


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
 DE EDUCACIÓN
 TÉCNICO PROFESIONAL

BEBIDAS	
AGUA MINERAL CON O SIN GAS	120
REFRESCOS COLA	140
CLERICÓ 1 LT	800
CLERICÓ 1/2 LT	500
VINO POR COPA	180
AGUA SABORIZADA	140
SANGRÍA 1 LT	800
SANGRÍA 1/2 LT	500
CERVEZA	250
CERVEZA 330CC.	350
CERVEZA 620CC.	300
CERVEZA CORONA 330 CC.	250
CERVEZA SIN ALCOHOL	
WHISKIES	
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	320
JHONNIE WAKKER 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	150
CAFÉ DESCAFEINADO	250
CAFÉ DOBLE	280
CAPUCCINO	280
CORTADO	250
SUBMARINO	280
CAFÉ IRLANDÉS	300
MILKSHAKE	300
LÁGRIMA	200
AMERICANO	250

ALCOHOLES/DESTILADOS	
VODKA ABSOLUT	230
VODKA WYBOROWA	260
TEQUILA JOSÉ CUERVO	290
RON HAVANA CLUB	260
APERITIVOS	
VERMOUTH BLANCO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	260
VERMOUTH ROSSO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	260
CAMPARI	260
LICORES/DIGESTIVOS	
BAILEYS	260
DRAMBUIE	260
JAGERMASTER	260
TRIPLE SEC	260
LIMONCELLO	280
MALIBÚ	260
GRAPPA	260
APEROL	260
FERNET	260
TRAGOS / SUNSET	
MOJITO	380
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR Y AGUA CON GAS.	
MOJITO DEL BOSQUE	400
RON BLANCA, MENTA, JUGO DE LIMÓN, COULIS DE FRUTOS ROJOS, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
MOJITO TROPICAL	400
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, PULPA TROPICAL, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
ICE MOJITO	380
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, HELADO DE CREMA, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
PIÑA COLADA	380
MALIBÚ, ANANÁ, CREMA DE LECHE Y ALMÍBAR	


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

DAIQUIRI/FRUTAL	380
RON BLANCO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR/FRUTA DE ESTACIÓN	
CAIPIRINHA	380
CACHACA, LIMA Y ALMIBAR	
CAIPIROSKA	380
VODKA, LIMA Y ALMIBAR	
SEX ON THE BEACH	380
VODKA, JUGO DE NARANJA, PULPA DE FRUTILLA, LICOR DE DURAZNO Y DASH DE GRANADINA	
REY 12	380
GARNACHA, TEQUILA, PULPA TROPICAL, HELADO DE CREMA Y SALSA DE DULCE DE LECHE	
RED PASSION	380
CACHACA, APEROL, LIMA, ALBAHACA, MARACUYÁ Y ALMIBAR	
SEED AND MINT	380
GIN, CAMPARI, HOJAS DE MENTA, JUGO DE POMELO, JUGO DE ANANÁ Y TÓNICA	
VIEJOMAR	400
VODKA, RON AÑEJO ESPECIAL, DURAZNOS, PERAS EN ALMIBAR CON CANELA, ARÁNDANOS Y HOJAS DE SALVIA.	
APEROL FIZZ	400
ESPUMANTE , APEROL, MALIBÚ, HIGOS, JUGO DE PERA Y AGUA CON GAS	
DOLCE COSTA	400
RON AÑEJO ESPECIAL, VERMOUTH ROSSO, GANCIA, FRUTILLAS, JUGO DE NARANJA Y SPRITE	

Invierno 2023 – Vigencia 15/03/2022

ENTRADAS	
MEJILLONES A LA PROVENZAL.	790
RABAS.	850
MINIATURAS.	850
TABLA DE MAR (MEJILLONES MEDIA CÁSCARA GRATINADOS, LANGOSTINOS EN PANKO, MINIATURAS, RABAS, MIX DE MARISCOS, TABLA DE SALSAS).	1500
ENSALADA DE SALMÓN Y VIEIRAS (VARIEDAD DE HOJAS VERDAS, SALMÓN A LA PLANCHA, VIEIRAS, ADEREZO DE PALTA, TOMATES CHERRY, SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADO)	850
ENSALADA TIBIA (MIX DE VERDES, CHERRY ASADOS, PALTA, HUEVO, SEMILLAS, Y BASTONES DE QUESO REBOZADOS).	800
WRAP (VERDURAS GRILLADAS, QUESO, HUEVO, TOMATE, HUMMUS DE ESPINACA, BABA GANOUSH).	690

SOPA DEL DIA	400
TRADICIONALES	
SUPER CHIVITO (PAN BATA, ALIOLI ,LECHUGA, TOMATE, BIFE DE TERNERA, MUZZARELLA, LOMITO CANADIENSE, HUEVO, PANCETA, CEBOLLA Y MORRÓN ASADOS)	850
MILANESA DE ENTRECOT CON GUARNICIÓN	800
HAMBURGUESA DOBLE CALABAZA (HAMBURGUESA DE CALABAZA Y QUESO, RÚCULA, MORRONES ASADOS, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI).	700
HAMBURGUESA (PAN DE PAPA, DOBLE CARNE 100G, MUZZARELLA , CHEDDAR, PANCETA, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI, CEBOLLA CAMELIZADA, LECHUGA Y TOMATE)	450
HAMBURGUESA DOBLE CARNE (PAN DE PAPA, DOBLE CARNE MUZZARELLA Y CHEDDAR, PANCETA, HUEVO A LA PLANCHA, ALIOLI)	520
NUESTRA NAPOLITANA (MILANESA DE ENTRECOT, CON LOMITO CANADIENSE, SALSA DE TOMATE, PROVOLONE Y MUZZARELLA).	900
GUARNICIONES	
PURÉ DE PAPA	300
PAPAS FRITAS	300
PURÉ DE CALABAZA	300
ESPINACA A LA CREMA	300
ENSALADA MIXTA	300
HUEVO FRITO	80
SEGUNDA PANERA	100
PASTA	
SORRENTINO DE MAR (RELLENO DE SALMÓN, HIERBAS, QUESO CREMA, YEMA, CON SALSA BISQUET).	850
PANSOTI (RELLENO DE CERDO BRASEADO Y CEBOLLA CAMELIZADA CON SALSA DE TOMATES ASADOS Y FRUTOS SECOS)	800
ÑOQUIS (RELLENO 4 QUESOS CON SALSA FILETO).	800
CARNE	
BIFE ANCHO (SOBRE CROCANTE DE BRISE RELLENO DE QUESO, ACOMPAÑO DE SALSA TANAT, BROCOLIS Y ZANAHORIAS).	950
MATAMBRILLO DE CERDO (A LA FIGAZZA ACOMPAÑADO DE BONIATO A LA ANTIGUA).	850
PESCA CON GUARNICIÓN	


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
 DE EDUCACIÓN
 TÉCNICO PROFESIONAL

PESCA CON GUARNICION	800
AVE	
MUSLO RELLENO DE PESTO Y QUESO ACOMPAÑADO DE PAPINES Y REMOLACHAS ESCRACHADAS.	750
POSTRES	
FLAN TRADICIONAL	200
COPA DE FRUTAS DE ESTACIÓN	230
LINGOTE TRIPLE CITRON	280
PIRÁMIDE DE MARACUYÁ	300
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE CON HELADO DE BANANA SPLIT	280
COPA DE HELADO (2 BOCHAS)	230
TORTA PORCIÓN	280
MEDIA TARDE	
CLUB SÁNDWICH (EN PAN DE MIGA, POLLO, PANCETA, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA, ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS)	650
TABLA DE MAR (MEJILLONES MEDIA CÁSCARA GRATINADOS, LANGOSTINOS CRISPY, MINIATURAS DE PESCADO, RABAS, MIX DE MARISCOS, TABLA DE SALSAS).	1500
EMPANADAS (MARISCOS/ CARNE)	200
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	390
PAPAS FRITAS CON SALSA A ELECCIÓN (CHAMPIGNONES O CHEDDAR O CHEDDAR Y PANCETA)	420
PUESTA DE SOL PARA DOS	
PICADA DE MAR (RABAS, MINIATURA, MEJILLONES GRATINADOS, LANGOSTINOS EN PANCO) ACOMPAÑADA DE CLERICÓ O SANGRÍA 1 LT (VINO BLANCO O TINTO JÓVENES DE UTU)	1600
TARDE PARA 2	
PAPAS FRITAS CON SALSA A ELECCIÓN (CHAMPIGNONES O CHEDDAR O CHEDDAR Y PANCETA) ACOMPAÑADA DE 2 CERVEZA CORONAS 330CC	1000
TARDE DE TÉ	
SUPERIOR	1300
SCONES DE QUESO	
SÁNDWICH DE PAN BRIOCHE RELLENO DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y RÚCULA	
CROISSANT	

SANDWICH EN PAN DE NUEZ RELLENO DE LOMITO Y QUESO DANBO	
ALFAJOR RELLENO DE DULCE DE LECHE CON BAÑO DE CHOCOLATE	
WAFFLES CON CREMA Y SALSAS DE CHOCOLATE	
TARTA FRUTAL	
PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN	
CAFÉ, TÉ, CAPUCCINO, SUBMARINO, JUGO DE NARANJA, AGUA MINERAL	
STANDARD	950
SCONES DE QUESO	
SÁNDWICH CALIENTE	
SÁNDWICH DE PAN BRIOCHE RELLENO DE BONDIOLA, QUESO CREMA, RÚCULA	
CROISSANT	
ALFAJOR RELLENO DE DULCE DE LECHE CON BAÑO DE CHOCOLATE	
WAFFLES CON CREMA Y SALSAS DE CHOCOLATE	
TARTA FRUTAL	
CAFÉ, TÉ, CAPUCCINO, SUBMARINO, JUGO DE NARANJA, AGUA MINERAL	
MENÚ TURÍSTICO SÁBADO Y DOMINGO DE 12 A 16.00	
ENTRADA (2 OPCIONES)	
PLATO PRINCIPAL (2 OPCIONES)	950
POSTRE (2 OPCIONES)	
MENÚ KIDS	
HAMBURGUESA CON QUESO Y FRITAS	420
SPAGUETTI CON SALSAS DE TOMATE O QUESO	380
CROCANTE DE POLLO ACOMPAÑADO DE PURÉ.	420
BIFE DE TERNERA ACOMPAÑADO DE PURÉ.	420
JUGOS NATURALES Y LICUADOS	
AGUA SABORIZADA NATURAL 1.000 CC.	350
AGUA SABORIZADA NATURAL 500 CC.	200
JUGO DE NARANJA NATURAL 250 CC.	300
LICUADO NATURAL 500 CC	420
SUGERENCIAS DEL BARMAN	
JUGO DE MANZANA VERDE, PERA, ESPINACA, ALBAHACA, APIO Y	400


ANEP

UTU

 DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

MIEL.	
JUGO DE KIWI, ANANÁ, MENTA, PEPINO, JENGIBRE Y MIEL.	400
BEBIDAS	
AGUA MINERAL CON O SIN GAS	120
REFRESCOS COLA	140
CLERICÓ 1 LT	800
CLERICÓ 1/2 LT	500
VINO POR COPA	180
AGUA SABORIZADA	140
SANGRÍA 1 LT	800
SANGRÍA 1/2 LT	500
CERVEZA	250
CERVEZA 330CC.	350
CERVEZA 620CC.	300
CERVEZA CORONA 330 CC.	250
CERVEZA SIN ALCOHOL	
WHISKIES	
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	320
JHONNIE WAKKER 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	150
CAFÉ DESCAFEINADO	250
CAFÉ DOBLE	280
CAPUCCINO	280
CORTADO	250
SUBMARINO	280
CAFÉ IRLANDÉS	300
MILKSHAKE	300

LÁGRIMA	200
AMERICANO	250
ALCOHOLES/DESTILADOS	
VODKA ABSOLUT	230
VODKA WYBOROWA	260
TEQUILA JOSÉ CUERVO	290
RON HAVANA CLUB	260
APERITIVOS	
VERMOUTH BLANCO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	260
VERMOUTH ROSSO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	260
CAMPARI	260
LICORES/DIGESTIVOS	
BAILEYS	260
DRAMBUIE	260
JAGERMASTER	260
TRIPLE SEC	260
LIMONCELLO	280
MALIBÚ	260
GRAPPA	260
APEROL	260
FERNET	260
TRAGOS / SUNSET	
MOJITO	380
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR Y AGUA CON GAS.	
MOJITO DEL BOSQUE	400
RON BLANCA, MENTA, JUGO DE LIMÓN, COULIS DE FRUTOS ROJOS, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
MOJITO TROPICAL	400
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, PULPA TROPICAL, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
ICE MOJITO	380
RON BLANCO, MENTA, JUGO DE LIMÓN, HELADO DE CREMA, ALMIBAR Y AGUA CON GAS	
PIÑA COLADA	380
MALIBÚ, ANANÁ, CREMA DE LECHE Y ALMÍBAR	


ANEP

UTU
**DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL**

DAIQUIRI/FRUTAL	380
RON BLANCO, JUGO DE LIMÓN, ALMIBAR/FRUTA DE ESTACIÓN	
CAIPIRINHA	380
CACHACA, LIMA Y ALMIBAR	
CAIPIROSKA	380
VODKA, LIMA Y ALMIBAR	
SEX ON THE BEACH	380
VODKA, JUGO DE NARANJA, PULPA DE FRUTILLA, LICOR DE DURAZNO Y DASH DE GRANADINA	
REY 12	380
GARNACHA, TEQUILA, PULPA TROPICAL, HELADO DE CREMA Y SALSA DE DULCE DE LECHE	
RED PASSION	380
CACHACA, APEROL, LIMA, ALBAHACA, MARACUYÁ Y ALMIBAR	
SEED AND MINT	380
GIN, CAMPARI, HOJAS DE MENTA, JUGO DE POMELO, JUGO DE ANANÁ Y TÓNICA	
VIEJOMAR	400
VODKA, RON AÑEJO ESPECIAL, DURAZNOS, PERAS EN ALMIBAR CON CANELA, ARÁNDANOS Y HOJAS DE SALVIA.	
APEROL FIZZ	400
ESPUMANTE , APEROL, MALIBÚ, HIGOS, JUGO DE PERA Y AGUA CON GAS	
DOLCE COSTA	400
RON AÑEJO ESPECIAL, VERMOUTH ROSSO, GANCIA, FRUTILLAS, JUGO DE NARANJA Y SPRITE	

Vinos – Vigencia 01/12/2022

DESTACADOS DE LA CASA			
URUGUAY			
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Espumante Brut Nature / Chenin blanc	El Colorado /Canelones	500
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Riesling Varieta	El Colorado /Canelones	380
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Chardonnay Varietal 1944	El Colorado /Canelones	450
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Malbec	El Colorado /Canelones	380

ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Tannat joven	El Colorado /Canelones	350
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Tannat Roble	El Colorado /Canelones	450
ESPUMANTES			
URUGUAY			
Cuvée Castellar	Extra Brut /	Canelones	1500
Cuvée Castellar	Extra Brut Rose /	Canelones	1500
BLANCOS			
URUGUAY			
Garzón	Estate Sauvignon Blanc /	Garzón - Maldonado	950
Don Pascual	Chardonnay /	Canelones	450
Don Pascual	Sauvignon Blanc Reserva /	Canelones	750
Don Pascual	Chardonnay Reserva /	Canelones	750
Garzón	Albariño / Single Vineyard /	Garzón - Maldonado	1500
Establecimiento Juanico	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /	Juanicó - Canelones	3000
CHILE			
Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc	Casablanca	1200
ROSADOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Brut Blanc de Noire / Syrah - Pinot Noir /	Canelones	650
Garzón	Estate / Pinot Noir Rosé /	Garzón - Maldonado	100
TINTOS			
URUGUAY			
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal / 375cc	Canelones	450
Don Pascual	Tannat Varietal / 375cc	Canelones	450
Don Pascual	Merlot Varietal /	Canelones	550
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal /	Canelones	550
Don Pascual	Tannat / Varietal /	Canelones	550
Garzón	Estate Tannat de Corte /	Garzón - Maldonado	1000
Don Pascual	Pinot Noire Reserva /	Juanicó - Canelones	780
Don Pascual	Cabernet Franc / Reserva /	Juanicó - Canelones	780
Don Pascual	Cabernet Sauvignon / Reserva	Juanicó - Canelones	780



ANEP



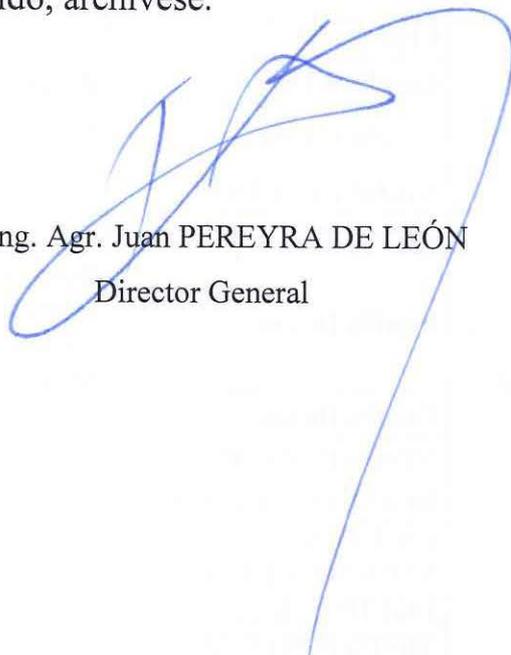
UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

Don Pascual	Tannat / Reserva /	Juanicó - Canelones	780
Garzón	Marselan Reserva	Garzón - Maldonado	1500
Garzón	Tannat / Reserva /	Garzón - Maldonado	1500
Don Pascual	Red Blend /	Canelones	780
Garzón	Tannat Single Vineyard /	Garzón - Maldonado	1800
Familia Deicas	Preludio / Blend Barricas seleccionadas /	Juanicó - Canelones	3000
ARGENTINA			
Norton	Malbec / Colección de los Andes /	Mendoza	1400
Casa Bianchi	Don Valentin lacrado / Cabernet Sauvignon /	Mendoza	600
CHILE			
Concha y Toro	Reservado Carmenere /	Valle Central	650
Concha y Toro	Casillero del Diablo /Cabernet Sauvignon /	Valle Central	650
VINOS DULCES			
URUGUAY			
Familia Deicas	Botrytis Noble / Petit Manseng-Sauvignon Gris-Sauvignon Blanc / Cosecha tardia	Canelones	2000
Familia Deicas	Licor de Tannat / Vintage	Canelones	2000
VINOS POR COPA			
BLANCO POR COPA			
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Riesling /	Canelones / El colorado	180
TINTO POR COPA			
ESCUELA DE VITIVINICULTURA DGETP-UTU	Tannat /	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 a la Dirección Técnica de Gestión Académica – Inspección Coordinadora Área/Asignatura – Inspección de Gastronomía y a la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía. Cumplido, archívese.



Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General



Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO

Secretaria General

NC/mb