

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

EXP. 2023-25-4-007472

Res. 5549/2023

Montevideo, 23 de noviembre de 2023.

VISTO: La nota presentada por la Dirección de la Escuela Superior de Alta Gastronomía – Parada 12, elevando para su aprobación la carta menú correspondiente a la temporada 2023/2024 con sugerencia de precios;

RESULTANDO: que luce la misma luce de fs. 41 a 54;

CONSIDERANDO: que esta Dirección General estima pertinente autorizar la carta menú de la Escuela Superior de Alta Gastronomía para la temporada 2023-2024, tal como se solicita;

ATENTO: a lo expuesto y conforme al Artículo 63 Literal C) de la Ley N° 18.437, de fecha 16 de enero de 2009, ley General de Educación;

LA DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL,
RESUELVE:

1) Aprobar la carta menú de la Escuela Superior de Alta Gastronomía – Parada 12, para la temporada 2023/2024, según el siguiente detalle:

VERANO – DESDE EL 15 DE DICIEMBRE DE 2023

PARA COMENZAR...	PRECIOS \$
MEJILLONES A LA PROVENZAL. (mejillones cáscara, manteca, vino blanco ajo y perejil).	790
RABAS A LA ROMANA. (aros de calamar rebozado con ajo, jengibre y mostaza)	850
MINIATURAS DE PESCADO. (pescado rebozado con ajo, jengibre y mostaza)	850
TABLA DE MAR. (miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillado, salteado de mariscos y croquetas de pescado).	1500
ENSALADA DE CHIPIRONES Y VIEIRAS. (mix de verdes, chipirones y vieiras encebolladas, reducción de aceto balsámico).	850

ENSALADA DE BERENJENAS AL ESCABECHE. (pan árabe cubierto de mix de verde, berenjenas al escabeche, garbanzos crocantes, tomates confitados y quenelle de queso mascarpone)	700
ENSALADA DE VERANO. (variedad de verdes, maíz, tomate, mozzarella en bola, zanahoria, pepino, huevo, aderezo de palta).	600
WRAP EN TORTILLA DE REMOLACHA (variedad de hojas verdes, queso crema, huevo, tomate, croquetas de zanahoria con alioli de morrón).	690
TRADICIONALES	PRECIOS \$
SÚPER CHIVITO. (Carne de entrecot, huevo, lomito canadiense, queso, panceta, morrón y cebolla a la plancha sobre lechuga y tomate, en pan bata) con fritas	850
MILANESA DE ENTRECOT CON GUARNICIÓN.	800
HAMBURGUESA DOBLE CARNE. (pan de papa, mezcla de carnes vacuna y cerdo con panceta, provolone y muzzarella, alioli, aros de cebolla y rúcula).	520
HAMBURGUESA DOBLE ESPINACA y LEGUMBRES. (pan de papa, mezcla de espinacas y lentejas, queso provolone, alioli, aros de cebolla y rúcula).	520
HAMBURGUESA DE CARNE. (pan de papa, mezcla de carnes vacuna y cerdo con panceta, provolone y muzzarella, alioli, aros de cebolla y rúcula).	460
PASTAS	PRECIOS \$
SORRENTINO DE MAR. (relleno de salmón, hierbas, queso crema, con salsa bisque de langostinos).	850
PANSOTTI. (relleno de ternera braseada, queso provolone y salsa amatriciana)	700
RAVIOLONES.(rellenos de ricota, puerro y quinoa con salsa de hierbas)	700
ÑOQUIS (relleno de bondiola y queso con salsa alfredo).	700
CARNE	PRECIOS \$
BIFE ANCHO. (sobre tarta briséé relleno de queso, acompañado de tomates y zucchini a la plancha y salsa de vino tinto.)	900
MATAMBRITO DE CERDO. (acompañado de puré duquesa de boniato y salsa de hongos.	800
ENTRECOT RELLENO (queso colonia y panceta) gratinado con queso y tomates confitados.	850
PESCA CON GUARNICIÓN	PRECIOS \$
PESCA. (pesca acompañada de guarnición a elección).	800
AVE	PRECIOS \$
SUPREMA RELLENA (queso, jamón crudo) con crosta de queso acompañada de tian de vegetales y salsa de mostaza.	750
GUARNICIONES	PRECIOS \$
PURÉ DE PAPA.	300
PAPAS FRITAS.	300
PURÉ DE CALABAZA.	300



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

VERDURAS AL WOK.	300
ENSALADA MIXTA.	300
ESPINACA A LA CREMA.	300
HUEVO FRITO.	80
Segunda panera	120
PUESTA DE SOL.	PRECIOS \$
Picada de mar con clericó o sangría miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillado, salteado de mariscos y croquetas de pescado)	1700
SUNSET	PRECIOS \$
MEJILLONES A LA PROVENZAL. (mejillones cáscara, manteca, vino blanco ajo y perejil).	790
RABAS A LA ROMANA. (aros de calamar rebozado con ajo, jengibre y mostaza)	850
MINIATURAS DE PESCADO. (pescado rebozado con ajo, jengibre y mostaza)	850
TABLA DE MAR. (miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillado, salteado de mariscos y croquetas de pescado).	1500
ENSALADA DE VERANO. (variedad de verdes, maíz, tomate, mozzarella en bola, zanahoria, pepino, huevo, aderezo de palta).	600
WRAP EN TORTILLA DE REMOLACHA (variedad de hojas verdes, queso crema, huevo, tomate, croquetas de zanahoria con alioli de morrón).	690
Tostado de jamón queso	390
SANDWICH DE POLLO CRISPY (pan baguette, pollo crispy, tomates cherry, cebolla caramelizada, mizuna, alioli), acompañado de papas fritas.	750
SANDWICH DE TERNERA (Foccacia, ternera braseada, queso provolone gratinado y alioli de morrón), acompañado de papas fritas.	800
PIZZAS. (muzarella, margarita, caprese, mariscos, panceta y rúcula)	900
POSTRES	PRECIOS \$
MARQUISE DE CHOCOLATE Y NARANJA, SOBRE CROCANTE DE CEREALES.	250
PAVLOVA CON HELADO Y FRUTA DE ESTACIÓN.	230
ECLAIRS CON HELADO Y FRUTA FRESCA	230
FLAN TRADICIONAL CON DULCE DE LECHE.	200
COPA DE FRUTAS DE ESTACIÓN.	200
COPA DE HELADO (2 bochas a elección).	230
TORTA PORCIÓN.	280
MENÚ TURÍSTICO	PRECIOS \$
PLATO PRINCIPAL (2 OPCIONES)	950
POSTRE (2 OPCIONES)	
BEBIDA 2 OPCIONES. (agua saborizada del día o copa de vino)	

MENÚ KIDS	PRECIOS \$
HAMBURGUESA CON QUESO Y FRITAS	420
SPAGUETTI CON SALSA TOMATE O QUESO.	380
CROCANTE DE POLLO CON GUARNICIÓN.	420
BIFE DE TERNERA CON GUARNICIÓN.	420
BRUNCH	PRECIOS \$
Cafetería o elección o licuado multifruta o jugo verde y jugo de naranja de 100 cc.	450
Tostada con queso crema, huevo revuelto, jamón, ciboulette y parmesano	
Plato de frutas de estación	
JUGOS NATURALES Y LICUADOS	PRECIOS \$
AGUA SABORIZADA NATURAL 1.000 CC.	350
AGUA SABORIZADA NATURAL 500 CC.	200
JUGO DE NARANJA NATURAL 250 CC.	300
LICUADO NATURAL DE 500 CC.	420
SUGERENCIA DEL BARTENDER	PRECIOS \$
JUGO DE MANZANA VERDE, PERA, ESPINACA, ALBAHACA, APIO Y MIEL.	400
JUGO DE KIWI, ANANÁ, MENTA, PEPINO, JENGIBRE Y MIEL.	400
BEBIDAS	PRECIOS \$
AGUA MINERAL CON O SIN GAS	120
REFRESCOS COLA	140
CLERICÓ 1 LT	800
CLERICÓ ½ LT	500
VINO POR COPA	180
AGUA SABORIZADA.	140
SANGRÍA 1 LT	800
SANGRÍA ½ LT	500
CERVEZA.	PRECIOS \$
CERVEZA 330 CC. Regular - sin TACC - Sin alcohol	250
CERVEZA 735 CC.	350
CERVEZA CORONA 330 CC.	300
WHISKIES	PRECIOS \$
JHONNIE WALKER BLACK LABEL .	320
JHONNIE WALKER RED LABEL .	280
CHIVAS REGAL.	320
JAMESON.	280
JACK DANIEL´S.	300



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

CAFETERÍA	PRECIOS \$
TÉ	120
CAFÉ	180
CAFÉ DESCAFEINADO	250
CAFÉ DOBLE	280
CAPUCCINO	280
CORTADO	250
SUBMARINO	280
CAFÉ IRLANDÉS	300
MILK SHAKE	300
LÁGRIMA	200
AMERICANO	250
ALCOHOLES/DESTILADOS	PRECIOS \$
VODKA ABSOLUT	230
VODKA WYBOROWA	260
TEQUILA JOSÉ CUERVO	290
RON HAVANA CLUB	260
APERITIVOS	PRECIOS \$
VERMOUTH BLANCO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	200
VERMOUTH ROSSO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	200
CAMPARI	260
MARTINI ROSSO	260
MARTINI BIANCO	260
MARTINI DRY	260
LICORES/DIGESTIVOS	PRECIOS \$
BAILEYS	260
DRAMBUIE	260
JAGERMASTER	260
TRIPLE SEC	260
LIMONCELLO	280
MALIBÚ	260
GRAPPA	260
APEROL	260
FERNET	260

TRAGOS/SUNSET	PRECIOS \$
MOJITO. (ron blanco, menta, jugo de limón, almíbar y agua con gas)	380
MOJITO DEL BOSQUE. (ron blanco, menta, jugo de limón, coulis de frutos ojos, almíbar y agua con gas)	400
MOJITO TROPICAL. (ron blanco, menta, jugo de limón, pulpa tropical, almíbar y agua con gas)	400
MOJITO JAGGER. (ron añejo, menta, jugo de limón, almíbar, jagger y agua con gas)	380
PIÑA COLADA. (malibú, ananá, crema de leche y almíbar)	380
DAIQUIRI / FRUTAL. (ron blanco, jugo de limón, almíbar/frutas de estación).	380
CAIPIRINHA. (cachaca, lima, almíbar)	380
CAIPIROSKA. (vodka, lima y almíbar)	380
SEX ON THE BEACH. (vodka, jugo de naranja, pulpa de frutilla, licor de durazno y dash de granadina)	380
RED PASSION.(cachaca, aperol, lima, albahaca, maracuyá y almíbar)	380
SEED AND MINT. (gin, campari, hojas de menta, jugo de pomelo, jugo de ananá y tónica)	380
VIEJOMAR. (vodka, ron añejo especial, duraznos, membrillos, arándanos y hojas de salvia)	380
APEROL FIZZ. (espumante, aperol, malibú, higos, jugo de pera y agua con gas)	380
DOLCE COSTA. (ron añejo especial, vermouth rosso, gancia, frutillas, jugo de naranja y sprite)	380

INVIERNO – Desde 1° de abril de 2024

PARA COMENZAR...	PRECIOS \$
MEJILLONES A LA PROVENZAL. (mejillones cáscara, manteca, vino blanco ajo y perejil).	790
RABAS A LA ROMANA.(aros de calamar rebozado con ajo jengibre y mostaza)	850
MINIATURAS DE PESCADO.(pescado del día rebozado con ajo jengibre y mostaza)	850
TABLA DE MAR. (miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillados, salteado de mariscos y croquetas de pescado).	1500
ENSALADA DE CHIPIRONES Y VIEIRAS. (mix de verdes, chipirones y vieiras encebolladas, reducción de aceto balsámico).	850
ENSALADA TIBIA. (variedad de verdes, tomate, mozzarella, zapallo, zucchini grillado y falafel).	700
SOPA DEL DÍA	500
TRADICIONALES	PRECIOS \$
SÚPER CHIVITO (Carne de entrecot, huevo, lomito canadiense, queso, panceta, morrón y cebolla a la plancha sobre lechuga y tomate en pan bata)	850
MILANESA DE ENTRECOT CON GUARNICIÓN.	700
NUESTRA NAPOLITANA (milanesa de entrecot, jamón, salsa de tomate, queso provolone y muzzarella)	800
HAMBURGUESA DOBLE CARNE (pan de papa, mezcla de carnes vacuna y cerdo con panceta, provolone y muzzarella, alioli, aros de cebolla y rúcula).	520

HAMBURGUESA DOBLE DE ESPINACA y LEGUMBRES (pan de papa, mezcla de espinacas y lentejas, queso provolone, alioli, aros de cebolla y rúcula).	520
HAMBURGUESA DE CARNE. (pan de papa, mezcla de carnes vacuna y cerdo con panceta, provolone y muzzarella, alioli, aros de cebolla y rúcula).	460
PASTAS	PRECIOS \$
SORRENTINOS DE MAR (relleno de salmón, hierbas, queso crema, con salsa bisque de langostinos y frutos de mar).	850
PANSOTTI. (relleno de ternera braseada, queso provolone y salsa cuatro quesos)	700
RAVIOLONES. (reellenos de calabaza, nueces y quinoa con salsa de hierbas)	700
ÑOQUIS (relleno 4 quesos con salsa fileto).	750
CARNE	PRECIOS \$
BIFE ANCHO sobre tarta brisé relleno de queso provolone, acompañado de tomates y zucchini a la plancha y salsa de reducción de vino tinto.	900
MATAMBRITO DE CERDO acompañado puré duquesa de boniato y salsa de hongos.	800
PESCA CON GUARNICIÓN	PRECIOS \$
PESCA CON SALSA VELOUTÉ (mejillones, almeja, langostinos). Acompañada de papas al natural).	800
AVE	PRECIOS \$
SUPREMA RELLENA, POLENTA PROVENZAL GRILLADA Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA (queso danbo, jamón, cebolla de verdeo, panceta y salsa de mostaza).	750
GUARNICIONES	
PURÉ DE PAPA.	300
PAPAS FRITAS.	300
PURÉ DE CALABAZA.	300
VERDURAS AL WOK.	300
ENSALADA MIXTA.	300
ESPINACA A LA CREMA.	300
HUEVO FRITO.	80
Segunda panera	120
PUESTA DE SOL.	PRECIOS \$
Picada de mar con clericó o sangría (miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillado, salteado de mariscos y croquetas de pescado)	1700

POSTRES	PRECIOS \$
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE Y CREMA MONTADA. (Fondant de dulce de leche, crema montada, crocante de vainilla)	230
TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE (LIBRE DE GLUTEN). (Torta de chocolate libre de gluten, crocante de cereales y chocolate, naranjas confitadas)	230
FLAN TRADICIONAL CON DULCE DE LECHE.	200
COPA DE FRUTAS DE ESTACIÓN. (fruta de estación, jugo de naranja, bocha de helado de vainilla)	230
COPA DE HELADO (2 bochas a elección). (Sabores a elección, salsa chocolate o caramelo)	230
TORTA PORCIÓN.	280
MEDIA TARDE	PRECIOS \$
TABLA DE MAR. (miniaturas de pejerrey, rabas, mejillones gratinados, pincho de langostinos grillados, salteado de mariscos y croquetas de pescado).	1500
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	390
SANDWICH DE POLLO CRISPY (pan baguette, pollo crispy, tomates cherry, cebolla caramelizada, mizuna, alioli), acompañado de papas fritas.	750
PANINI CAPRESE (Pan de panini, queso muzzarella, tomate, albahaca)	250
TORTA PORCIÓN.	280
TARDE DE TÉ PARA DOS	PRECIOS \$
SUPERIOR:	
Alfajor de Maicena.	1200
Tartaleta de ganache de chocolate.	
Lemon Pie.	
Pavlova.	
Medialunas	
Galletitas damero.	
Sándwich de bondiola, queso crema saborizado.	
Scons relleno de salmón ahumado, hierbas y queso crema	
Tostado napolitano	
Porción de torta a elección	
Café, Té, Capuchino, Submarino, Jugo de Naranja, Agua Mineral	



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

STANDARD:	
Alfajor de Maicena.	950
Lemon Pie.	
Pavlova.	
Galletitas damero.	
Sándwich de bondiola, queso crema saborizado.	
Scons de queso	
Croissant	
Tostado de jamón y queso.	
Café, Té, Capuchino, Submarino, Jugo de Naranja, Agua Mineral	
MENÚ TURÍSTICO	PRECIOS \$
ENTRADA (2 opciones)	950
PLATO PRINCIPAL (2 opciones)	
POSTRE (2 opciones)	
MENÚ KIDS	PRECIOS \$
HAMBURGUESA CON QUESO Y FRITAS	420
SPAGUETTI CON SALSA TOMATE O QUESO.	380
CROCANTE DE POLLO CON GUARNICIÓN.	420
BIFE DE TERNERA CON GUARNICIÓN.	420
JUGOS NATURALES Y LICUADOS	PRECIOS \$
AGUA SABORIZADA NATURAL 1.000 CC.	350
AGUA SABORIZADA NATURAL 500 CC.	200
JUGO DE NARANJA NATURAL 250 CC.	300
LICUADO NATURAL DE 500 CC.	420
SUGERENCIA DEL BARTENDER	PRECIOS \$
JUGO DE MANZANA VERDE, PERA, ESPINACA, ALBAHACA, APIO Y MIEL.	400
JUGO DE KIWI, ANANÁ, MENTA, PEPINO, JENGIBRE Y MIEL.	400
BEBIDAS	PRECIOS \$
AGUA MINERAL CON O SIN GAS	120
REFRESCOS COLA	140
CLERICÓ 1 LT	800
CLERICÓ ½ LT	500
VINO POR COPA	180
AGUA SABORIZADA.	140
SANGRÍA 1 LT	800
SANGRÍA ½ LT	500
CERVEZA.	PRECIOS \$
CERVEZA 330 CC. Regular - sin TACC - Sin alcohol	250
CERVEZA 735 CC.	350

CERVEZA CORONA 330 CC.	300
WHISKIES	PRECIOS \$
JHONNIE WALKER BLACK LABEL .	320
JHONNIE WALKER RED LABEL .	280
CHIVAS REGAL.	320
JAMESON.	280
JACK DANIEL 'S.	300
CAFETERÍA	PRECIOS \$
TÉ	120
CAFÉ	180
CAFÉ DESCAFEINADO	250
CAFÉ DOBLE	280
CAPUCCINO	280
CORTADO	250
SUBMARINO	280
CAFÉ IRLANDÉS	300
MILK SHAKE	300
LÁGRIMA	200
AMERICANO	250
ALCOHOLES/DESTILADOS	PRECIOS \$
VODKA ABSOLUT	230
VODKA WYBOROWA	260
TEQUILA JOSÉ CUERVO	290
RON HAVANA CLUB	260
APERITIVOS	PRECIOS \$
VERMOUTH BLANCO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	200
VERMOUTH ROSSO (ESCUELA VITIVINICULTURA)	200
CAMPARI	260
MARTINI ROSSO	260
MARTINI BIANCO	260
MARTINI DRY	260
LICORES / DIGESTIVOS	PRECIOS \$
BAILEYS	260
DRAMBUIE	260
JAGERMASTER	260
TRIPLE SEC	260
LIMONCELLO	280
MALIBÚ	260
GRAPPA	260



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL

APEROL	260
FERNET	260
TRAGOS/SUNSET	PRECIOS \$
MOJITO. (ron blanco, menta, jugo de limón, almíbar y agua con gas)	380
MOJITO DEL BOSQUE. (ron blanco, menta, jugo de limón, coulis de frutos ojos, almíbar y agua con gas)	400
MOJITO TROPICAL. (ron blanco, menta, jugo de limón, pulpa tropical, almíbar y agua con gas)	400
MOJITO JAGGER. (ron añejo, menta, jugo de limón, almíbar, jagger y agua con gas)	380
PIÑA COLADA. (malibú, ananá, crema de leche y almíbar)	380
DAIQUIRI / FRUTAL. (ron blanco, jugo de limón, almíbar/frutas de estación).	380
CAIPIRINHA. (cachaca, lima, almíbar)	380
CAIPIROSKA. (vodka, lima y almíbar)	380
SEX ON THE BEACH. (vodka, jugo de naranja, pulpa de frutilla, licor de durazno y dash de granadina)	380
RED PASSION.(cachaca, aperol, lima, albahaca, maracuyá y almíbar)	380
SEED AND MINT. (gin, campari, hojas de menta, jugo de pomelo, jugo de ananá y tónica)	380
VIEJOMAR. (vodka, ron añejo especial, duraznos, membrillos, arándanos y hojas de salvia)	380
APEROL FIZZ. (espumante, aperol, malibú, higos, jugo de pera y agua con gas)	380
DOLCE COSTA. (ron añejo especial, vermouth rosso, gancia, frutillas, jugo de naranja y sprite)	380

VINOS

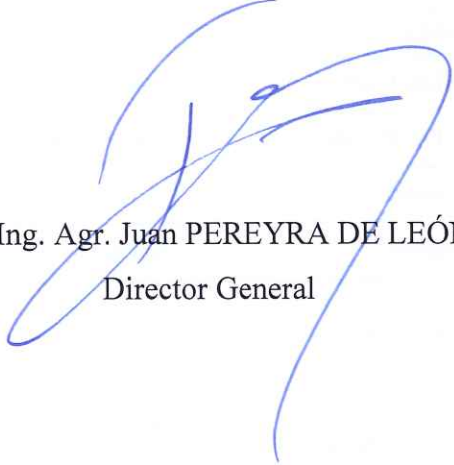
DESTACADOS DE LA CASA			
URUGUAY			PRECIO \$
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Espumante natural	El colorado Canelones	500
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Chardonnay joven	El Colorado Canelones	380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Chardonnay roble	El Colorado Canelones	450
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Cabernet Franc joven	El Colorado Canelones	380
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Tannat joven	El Colorado Canelones	380

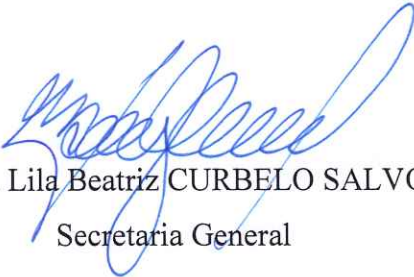
Escuela de vitivinicultura DGETP -UTU	Tannat roble	El Colorado Canelones	450
ESPUMANTES			
URUGUAY			PRECIO \$
Cuvée Castellar	Extra Brut	Canelones	1200
Cuvée Castellar	Extra Brut Rose	Canelones	1200
BLANCOS			
URUGUAY			PRECIO \$
Garzón	Estate Sauvignon Blanc	Garzón - Maldonado	950
Don Pascual	Coastal White	Canelones	770
Don Pascual	Chardonnay	Canelones	630
Don Pascual	Sauvignon Blanc Reserva	Canelones	840
Don Pascual	Chardonnay Reserva	Canelones	840
Familia Deicas	Atl.Sur Albariño	Canelones	840
Garzón	Albariño Reserva	Garzón - Maldonado	1500
Establecimiento Juanico	Preludio blanco Blend Barricas seleccionadas	Juanicó - Canelones	3.500,00
ARGENTINA			PRECIO \$
Casa Bianchi	New Age	Mendoza	600
CHILE			PRECIO \$
Frontera	Frontera Chardonay	Valle central	800
Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc	Casablanca	840
Casillero del Diablo	Sauvignon Blanc reserva	Casablanca	840
ROSADOS			
URUGUAY			PRECIO \$
Don Pascual	Brut Blanc de Noire Syrah - Pinot Noir	Canelones	606
Familia Deicas	Atl.Sur Roset	Canelones	864
Garzón	Estate Pinot Noir Rosé	Garzón - Maldonado	1000
TINTOS			
URUGUAY			PRECIO \$
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal 375cc	Canelones	460
Don Pascual	Tannat Varietal 375cc	Canelones	460
Don Pascual	Merlot Varietal	Canelones	630
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Varietal	Canelones	630
Don Pascual	Tannat Varietal	Canelones	630

Don Pascual	Coastal Tannat	Canelones	880
Don Pascual	Coastal RedBlend	Canelones	780
Familia Deicas	Atl.Sur Pinot Noir	Canelones	870
Garzón	Estate Tannat de Corte	Garzón - Maldonado	1000
Don Pascual	Pinot Noire Reserva	Canelones	840
Don Pascual	Cabernet Sauvignon Reserva	Canelones	840
Don Pascual	Merlot Reserva	Canelones	840
Don Pascual	Tannat Reserva	Canelones	840
Garzón	Marselan Reserva	Garzón - Maldonado	1500
Garzón	Tannat Reserva	Garzón - Maldonado	1500
Garzón	Tannat Single Vineyard	Garzón - Maldonado	1800
Familia Deicas	Preludio Blend Barricas seleccionadas	Canelones	3.200,00
ARGENTINA			PRECIO \$
Norton	Malbec	Mendoza	900
Norton	Sexyfish Malbec	Mendoza	770
Norton	Sexyfish Cabernet Franc	Mendoza	770
Casa Bianchi	Don Valentín lacrado Cabernet Sauvignon	Mendoza	700
CHILE			PRECIO \$
C. Del Diablo	Carmenere	Valle Central	860
C. Del Diablo	Cabernet Sauvignon	Valle Central	860
Frontera	Carmenere	Valle Central	840
Frontera	Malbec	Valle Central	840
VINOS DULCES			
URUGUAY			PRECIO \$
Familia Deicas	Botrytis Noble Petit Manseng-Sauvignon Gris-Sauvignon Blanc Cosecha tardía	Canelones	2000
Familia Deicas	Licor de Tannat Vintage	Canelones	2000
VINOS POR COPA			
			PRECIO \$
Familia Deicas	Atl.Sur Albariño	Canelones	180
Familia Deicas	Atl.Sur Roset	Canelones	180
Familia Deicas	Atl.Sur Pinot Noir	Canelones	180

VINOS DULCES POR COPA			
			PRECIO \$
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 tardía 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 las Direcciones Técnicas de Gestión Académica y por su intermedio a las dependencias que corresponda y de Gestión Educativa y por su intermedio al centro educativo que corresponda. Cumplido, archívese.


Ing. Agr. Juan PEREYRA DE LEÓN
Director General


Dra. Lila Beatriz CURBELO SALVO
Secretaria General

NC/vp