

Guía Gastronómica Tony Soler

Uruguay

2026





bigbox

La felicidad
de regalar

bigbox.com.uy

Guía
Gastronómica
Tony Soler

Idea y selección gastronómica
Alberto Pino (Tony Soler)

Producción ejecutiva
Carina Silva y Eleonora Navatta

Reseñas gastronómicas
Tony Soler y Matías Cucco

Textos patrimonio
William Rey Ashfield

Coordinación editorial
Nicolás Barriola

Diseño editorial
I+D Diseño

Fotografía
Estefani Martínez
Marcos Mendizábal (paisajes)
Florencia Pagani (tapa)
Diego Zalduondo (dron)

Corrección
Ester Pereira

Impresión
Mastergraf
Depósito legal:

ISBN: 978-9915-9811-7-8

Producido, diseñado e impreso en Uruguay



MEJOR EXPERIENCIA
EN BODEGA DEL URUGUAY

Tim Atkin^{MW}

COCINA
DEICAS



RUTA 5 KM 38.200, JUANICÓ, CANELONES, URUGUAY

WWW.FAMILIADEICAS.COM



Sabido es que los uruguayos usamos la comida como una excusa para compartir nuestro tiempo con compañeros de trabajo, con amigos o con nuestra familia. La comida es parte esencial de nuestra idiosincrasia.

Cuando hablamos de asado no solo nos referimos al corte, hablamos del ritual. Del mismo modo, cuando decimos «un guisito» no nos referimos a un guiso poco abundante, hablamos del mismo ritual, pero con otra ofrenda. Hablamos del ritual de encontrarnos, de compartir, de conversar y de discutir.

Cada ritual incluye también a expertos sibaritas y avezados críticos que, comprometidos con él y amantes de nuestras tradiciones, han ido moldeando nuestra cocina para transformarla en nuestra gastronomía.

Estamos siendo testigos de ese proceso evolutivo que toma el trabajo del campo y del mar, de la pesca artesanal, de la chacra, de la feria barrial y del almacén del barrio, como esencia, y lo convierte en profesión, en placer para todos nuestros sentidos.

Nuestra gastronomía sigue su propio camino, a partir de las cocinas grandes y chicas, en restaurantes reconocidos y en esos boliches que ya son parte del paisaje y de nuestra memoria colectiva.

Quien recorre Uruguay sabe que en cada rincón hay una historia para contar a través de la comida, y que esa historia se acompaña con una gastronomía exquisita. El chivito como clásico infaltable, un cordero en el norte, el dorado en el litoral, la merluza en la costa, la picada cuando hay partido o una

parrilla que reúne generaciones. Esa diversidad, tan nuestra, es una de las grandes fortalezas de la gastronomía nacional y una oportunidad enorme para el turismo.

La gastronomía no solo genera empleo, impulsa las economías locales y, sobre todo, atrae turistas. No puede haber un turismo sostenible desde el punto de vista económico si no hay sector gastronómico que lo sustente y lo respalde. En un mundo que corre, muchas veces sin rumbo, Uruguay acompaña con algo cada vez más valioso: cercanía, trato humano y experiencias reales.

Desde el Ministerio de Turismo creemos en esa manera de hacer las cosas, nuestra manera, con amor, creatividad, respetando nuestra historia e innovando a la misma vez. Promovemos una gastronomía que no pierda su identidad, que ponga en valor lo local, que cuide a quienes trabajan y que siga siendo un espacio de encuentro.

Acompañar al sector, escucharlo y caminar junto a él es parte del compromiso que asumimos, con un turismo que sea motor de desarrollo y también reflejo de nuestra cultura. Porque la gastronomía uruguaya no se explica solo con recetas, se entiende cuando nos sentamos a la mesa, cuando compartimos un plato y cuando nos damos tiempo para estar. Ahí, en ese gesto tan nuestro, también está el país que queremos construir.

Sentar las bases para impulsar y posicionar la gastronomía uruguaya a nivel internacional es uno de nuestros mayores desafíos. ¡Vamos por ello!

Quiero contarles que soy Alberto Pino y nací en Carmelo, Uruguay. Desde muy joven me atrapó la materia gastronómica, por vía familiar. Mi tía Lidia cocinaba como los dioses y degustar sus platos resultó ser una experiencia inolvidable para mí.

A los quince años comencé a trabajar; un poco con mi abuelo en Carmelo, otro poco con mi padre en Buenos Aires. A los diecisiete armé mi primera empresa, orientada a la venta de golosinas; luego vendí leña, después tuve farmacia y perfumería, hasta que, finalmente, me hice piloto aviador. Sin embargo, esto no distrajo mi permanente interés por la gastronomía.

Me radiqué luego en Mercedes, armé empresas agropecuarias y también relacionadas con otros rubros, aunque siempre organizando viajes que me permitieran disfrutar de la buena cocina a lo largo del mundo. Recuerdo que tenía casi treinta años y armaba mis viajes pensando en qué restaurantes visitar y, sobre todo, qué platos disfrutar.

En el año 2018 me invitaron a escribir reseñas sobre restaurantes. Como no quería usar

mi nombre inventé uno y ahí nació, precisamente, Tony Soler. A partir de entonces experimenté un crecimiento personal, pero, sobre todo, inicié mis primeros grandes contactos y vínculos con cocineros a los que intenté apoyar y dar visibilidad desde el ejercicio crítico.

En los últimos años todo rodó bien, disfruté de muchas experiencias gastronómicas y esto me llevó a pensar en armar una guía gastronómica que ayudara a insertar al país en el mundo. Estoy convencido de que en Uruguay se come muy bien, pero también creo que es necesario comunicarlo mejor. Para ello me reuní con Carina Silva y Eleonora Navatta, con quienes discutí un proyecto que, poco a poco, empezó a tomar forma. Invité también a un cocinero amigo de origen argentino, Matías Cucco, quien, además de ser un gran profesional, se sumó para materializar las reseñas.

Así fue como arrancamos en el 2025.

Comenzamos el año 2026, y tenemos ya pronto un producto con el que recorrer un extenso camino para difundir la mejor cocina uruguaya tanto dentro del país como en los principales destinos internacionales.



Mi nombre es Matías Cucco, cocinero argentino con más de veinte años de experiencia en el rubro gastronómico. Hoy soy chef del restaurante Iñaki, emblema de la cocina vasca en Buenos Aires, distinguido con el sello de calidad "Restaurants from Spain".

Me formé en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) y complementé mis estudios en cocina vasca, española, peruana, mexicana y cocina molecular.

Parte de mi identidad culinaria se forjó en el País Vasco, en restaurantes de San Sebastián, Bilbao y Guernica, experiencias que marcaron mi forma de entender el producto y el sabor. A lo largo de mi carrera me desafiaron las cocinas del emblemático Fermín e Iñaki, también la docencia que sigo ejerciendo hasta el día hoy.

A partir del vínculo que establecí con Tony Soler, comensal habitué de Iñaki en Buenos Aires, supe de este proyecto, un sueño de Tony, al cual me invitó a acompañarlo con un único objetivo: que Uruguay también fuera conocido dentro y fuera de fronteras como un destino gastronómico de variedad y calidad.

El desafío era exigente, reseñar 53 restaurantes de Montevideo, Colonia, Maldonado y Canelones. En todas mis visitas descubrí la calidad y el talento de cocineras y cocineros que hoy están al frente de todos los restaurantes que integran esta guía, y que me hicieron sentir como en casa.

Les invito a que conozcan y disfruten cada experiencia gastronómica de esta guía como un viaje a la creatividad y el sabor de Uruguay.



Canelones página 12

Colonia página 32

Maldonado página 52

Montevideo página 82

Cabaña La Mansedumbre
Cocina Deicas
Gourmet Martí
Ladran Sancho
Vela Restó

Paisaje cultural

Canelones conforma, por momentos, una unidad continua con el Montevideo urbano y rural, al cual se vincula mediante diferentes corredores vehiculares. Sin embargo, este departamento logra una valiosa identidad en sus áreas rurales —marcadas por la presencia de granjas, viñedos y bodegas— y también en diversas ciudades de diferente escala.

En este sentido, Canelones es un proveedor de excelentes productos agroindustriales y artesanales —vinos, derivados de la carne y la producción hortifrutícola, pero también quesos y demás productos lácteos—, así como un destacado territorio para ser explorado por sus paisajes naturales y urbanos. Algunos parques y espacios naturales son particularmente resaltables: el Parque Municipal Clemente Estable en Santa Lucía, el Parque Artigas en Sauce o el llamado Parque Forestal Joaquín Suárez en la zona de Los Cerrillos. Ciudades interiores de variada dimensión, como Canelones, Santa Lucía o Las Piedras, conservan una potente memoria urbana y productiva, así como también recuerdos de la historia republicana en sus arboladas plazas y monumentos.

Un extenso frente marino sobre la costa del Río de la Plata reúne balnearios serenos y familiares. Son algunos de ellos Parque Miramar, Solymar, El Pinar, Fortín de Santa Rosa, Atlántida, La Floresta y Santa Lucía del Este. Esto también permite al departamento constituirse, entre los bosques y la arena, en un sentido descanso para el visitante.

Patrimonio y contexto

Una potente identidad aportan las fiestas tradicionales, ya sea de producción —la vendimia, celebraciones cerealeras o ganaderas—, fiestas religiosas —Santa Rosa y San Isidro Labrador—, así como también festejos de carácter histórico nacional. Todo ello conforma un interesante patrimonio inmaterial, vinculado a distintas prácticas sociales como la danza, la música y el saber artesanal.

Su patrimonio material puede percibirse, sobre todo, en valiosas iglesias —una de ellas, la iglesia de Atlántida, obra del ingeniero Eladio Dieste, que integra la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco—, capillas y residencias rurales, así como también en arquitecturas de servicio, como estaciones de tren, bodegas y sedes de pequeñas industrias: molinos, atahonas y caleras. Se trata de un territorio que articula campo y ciudad con una creciente oferta de experiencias gastronómicas que se asocian con el origen de los alimentos y la producción de cercanía. En este marco, es posible afirmar que Canelones es un ámbito ideal para escapadas breves y circuitos temáticos, de fuerte sentido patrimonial.



ALTO DE LA
BALLENA
BODEGA Y VIÑEDOS

**BODEGA PIONERA DE PUNTA
DEL ESTE Y MALDONADO.
25 AÑOS DE HISTORIA EN VINOS EXCLUSIVOS.**

Un lugar único para disfrutar panorámicas excepcionales, naturaleza y vinos con carácter. Sus propietarios, Paula y Álvaro, los reciben personalmente junto a un equipo que prioriza la atención y el detalle.



Brindamos: visita guiada personalizada | degustaciones de vinos y catas guiadas | degustación y cata de aceite de oliva | almuerzo de cocina casera de campo | experiencias diferentes y exclusivas.



Por consultas o reservas:
Teléfonos: +598 94 410 328 / +598 96 979 995
Dirección: Ruta panorámica N°12 km 16.4
@bodegaaltodelaballena

Cabaña La Mansedumbre

Ruta 6 km 38,800, Sauce
@la_mansedumbre

La Mansedumbre más que un restaurante es una experiencia rural, allí se percibe una atmósfera de calma y autenticidad.

El menú de pasos es un viaje de sabores con técnicas cuidadas, productos locales y un respeto absoluto por la materia prima. Cada plato cuenta una historia del campo y de las manos que lo preparan.

Raviolón

Pasta fina y al dente que envuelve un relleno de magret de pato y damascos, bañado en una salsa de puerros.

Tortilla española con txistorra y salmorejo

Clásica tortilla española, dorada por fuera y cremosa por dentro, coronada con chistorra casera y chile, acompañada con un majado de tomate, ajo, aceite de oliva y sal.

Mollejitas de cordero

Crujientes achuras de cordero cocinadas al vino blanco y en sartén de hierro con romero, ajo y pimienta.

La Mansedumbre es una joya del campo uruguayo, con una propuesta donde prima lo artesanal y el cuidado al milímetro de cada detalle.

La filosofía del lugar radica en el respeto por el producto y el sabor puro; cada plato es un tributo al producto local, al fuego y a la vocación de Fredy y Silvana por ofrecer algo genuino.



CUANDO SUBÍS



YA LLEGASTE



Primera Especial. Buque Francisco



Terminal Montevideo. Maison du café Ana Uclé

Cocina Deicas

Ruta 5 km 38,200, Juanicó
@cocinadeicas
famiadeicas.com



Visitar la Bodega Familia Deicas y su restaurante Cocina Deicas es vivir una experiencia que trasciende la simple degustación. La propuesta, bajo la dirección de la tercera generación de Familia Deicas, incluye un recorrido que culmina en la cava subterránea —construida en 1745 y declarada monumento histórico nacional—, un lugar cargado de historia y misticismo.

El espacio del restaurante es amplio y bien luminoso gracias a los ventanales que dejan entrar la luz natural y permiten vistas hacia el exterior. Barricas de vino y tinajas de barro recuerdan el arte vitivinícola y son integradas al espacio como parte de la ambientación.

Dumplings

Empanadillas orientales de camarones con caldo ponzu y hoja de parra.

Esturión confitado con gnocchi alla romana

Sofisticado pescado cocinado en grasa a baja temperatura, acompañado de gnocchi de sémola.

Milanesa de lomo con cavatellis de espinaca y limón confitado

Crujiente filete de lomo rebozado en huevo y pan rallado, acompañado con pasta seca de espinaca de origen italiano elaborada sin huevo.

Cocina Deicas —denominación que recibe el restaurante desde 2026 para acercarse más al público gastronómico— propone un recorrido sensorial en el que cada detalle es cuidado: desde el pan inicial hasta el maridaje final.

La memorable experiencia gastronómica, que sigue en contacto estrecho con la bodega, se desarrolla en un escenario único que permite descubrir cómo tradición e innovación pueden convivir en equilibrio.



Gourmet Martí

José Martí 8062, Parque Miramar
@gourmetmartí

Gourmet Martí ofrece una experiencia gastronómica auténtica y bien ejecutada. Su cocina denota que hay oficio y sensibilidad.

El ambiente es íntimo y la atención refleja la vocación y dedicación de quienes están detrás de cada plato.

Espárragos envueltos en panceta sobre crostini

Entrada con base de pan tostado; sobre el pan, espárragos envueltos en crocante y ahumada panceta, coronados con un huevo pollet con una sutil mayonesa de hierbas.

Pulpo a la gallega

Tentáculos con un toque crocante por la cocción al hierro, con una emulsión de pimentón ahumado y aceite de oliva, acompañado de papas.

Húmedo de chocolate con helado de crema

Torta húmeda de chocolate servida con helado de crema bañado en salsa de frutos rojos.

La cocina evidencia técnica y pasión en partes iguales detrás de cada preparación. Es una cocina sincera, cuidada y con identidad.

Cada plato tiene coherencia, equilibrio y una historia que contar. Se percibe la mano de alguien que cocina con propósito, no solo para alimentar, sino para transmitir placer y emoción.

En definitiva, Gourmet Martí es un restaurante donde el producto se respeta, la técnica se domina y el sabor se celebra.



Ladran Sancho

Juan Díaz de Solís 297, El Pinar
@ladran.sancho

Ladran Sancho es un restaurante donde la cocina supera las expectativas convirtiendo lo simple en algo excepcional.

Los platos hablan por sí solos: sabores nítidos, texturas perfectas y un equilibrio admirable entre técnica y naturalidad.

La experiencia se desarrolla en un luminoso y sobrio salón y se complementa con una atención amable con tiempos bien manejados. Es un lugar donde el foco está en el plato.

Txipirones a la chapa

Camarones cocinados a la plancha en su propio jugo.

Merluza negra

Pesca de carne blanca cocida a la plancha, acompañada de alcauciles y hojas verdes.

Chatita de chocolate amargo, almendras y dulce de leche

Pequeño postre compuesto por capas planas de chocolate amargo, intercalado con capas de dulce de leche sobre una base de almendras.

En una zona con una escena gastronómica en constante movimiento, Ladran Sancho no busca impresionar con lujos ni ostentación. Su ambiente es simple, sin pretensiones, porque el protagonismo está en la cocina precisa y profundamente sabrosa.

En conjunto, Ladran Sancho ofrece una experiencia gastronómica de altísimo nivel en un entorno despojado, demostrando que no hacen falta lujos cuando la cocina tiene tanto que decir.



Te esperamos
en Soriano
Viví una experiencia única

Turismo náutico y fluvial
Disfrutá de paseos por el río



Turismo histórico y patrimonial
Descubrí nuestro valor cultural

Turismo de eventos
De música, deporte y arte.



Buena gastronomía,
excelentes servicios.
Calidez y calidad.



Comunicate con la
Oficina de Turismo

(+598) 4532 2201 int. 2502 / 2503
(+598) 096 121 771

www.soriano.gub.uy

sorianofertil Intendencia de Soriano

Agua mineral del acuífero Litoral Sur. Pureza natural.



DESDE EL ORIGEN,

bienestar que se siente.

ASENCIO

Para tenerla en tu mesa, **escribinos.**

092 818 974

comercial@asencio.com.uy

Vela Restó

Gabriela Mistral 2231, Parque Miramar
@velaresto
velaresto.uy



En un entorno único, el restaurante Vela es una joya gastronómica en Parque Miramar. Es una propuesta de alta cocina que se destaca por un servicio que cuida los detalles y una carta que brilla tanto en sus principales como en los postres.

El elegante salón interior incluye una barra de tragos de autor que complementa la propuesta.

Cous cous con vegetales

Timbal de cous cous mezclado con variedad de verduras, sobre el timbal se incorporan crocantes almendras peladas y fileteadas.

Costilla de asado

Asado de una costilla de vaca con cocción lenta, acompañado de papas doradas y champiñones salteados, y coronado por una salsa criolla.

Baby ribs

Ahumadas baby back ribs glaseadas y acompañadas con boniato asado.

Un lugar ideal para disfrutar especialmente en temporada de calor, en el que los espacios exteriores se transforman en protagonistas. Cuenta con espacios verdes que elevan la propuesta, convirtiéndola en un buen mix de gastronomía y naturaleza.



Bodega El Legado
Charco Bistró
Comarca Las Liebres
Restaurante Narbona Carmelo
Sio Sushi

Lugares de vieja historia

Pocos territorios en Uruguay presentan un vínculo tan estrecho con el pasado histórico como el departamento de Colonia. Desde las testimoniales arquitecturas de producción que fueron poblando sus campos —estancia Narbona, Calera de las Huérfanas, entre otras— hasta su propia ciudad capital se caracterizan por un importante espesor temporal.

Colonia del Sacramento, sitio que integra la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco, es el asentamiento urbano más antiguo del territorio uruguayo existente hasta hoy. Fue fundado por la corona portuguesa en 1680, bajo una perspectiva estratégico-militar, factor que explica los múltiples conflictos que debió atravesar la ciudad en el marco de esa confrontación luso-hispana. Un paseo por sus calles invita a descubrir esas lógicas de fronteras, pero también interesantes procesos migratorios, así como la vida ribereña bajo un clima sereno y acogedor.

Desde esta mirada histórica, Colonia permite recorrer el pasado a través de sus mejores testimonios, materializados en fortificaciones, arquitecturas coloniales y republicanas, así como en valiosos acervos museísticos. Si bien la capital departamental es un núcleo clave para esta visita histórico-regional, otros ámbitos y recorridos también son valiosos: estancia Anchorena, los Cerros de San Juan en Carmelo, Conchillas, Carmelo. Entre ciudad y campo se filtran diversos pasados, siempre bajo un sinnúmero de vestigios que portan memorias y relatos.

Valiosos productos de la tierra

El departamento de Colonia es rico por su diversidad productiva, asociada a un factor migratorio que aportó identidad local. La presencia de inmigrantes suizos e italianos establece inevitables conexiones con determinados productos de base gastronómica, pero también con la construcción de un paisaje visual y cultural inconfundible, marcado por una buena dosis de arquitecturas en el verde, prolisos cercos en sus límites dominiales y recursos constructivos en los que la madera adquiere cierto protagonismo. Buen ejemplo de esto lo constituyen algunas pequeñas poblaciones en la zona este, como ser Colonia Valdense y La Paz-Colonia Piamontesa; también es posible registrar urbanizaciones algo mayores como Nueva Helvecia, sitio de referencia para las delicatessen y los souvenirs.

Productos como la miel, los derivados lácteos —muy particularmente una interesante diversidad de quesos—, el vino, variados dulces y mermeladas, así como conservas selectas, son todos resultados de ese proceso inclusivo que alcanza unidad a partir de una compleja diversidad originaria. Importante es destacar, entre estos productos, al llamado queso colonia, componente de altísima referencia y consumo para los uruguayos y que bien merecería ser marca con denominación de origen.



La Carlota

RAMOS

GENERAL

ALMACEN

REAL

Bodega El Legado

Ramal ruta 97, Colonia Estrella
@el_legacyo_bodega_
bodegaellegado.com.uy

Bodega El Legado es un proyecto familiar en el que se percibe el trabajo y la pasión de tres generaciones. Su objetivo es mantener la tradición de ofrecer vinos de excelente calidad y una experiencia auténtica, cuidando cada detalle del proceso.

La experiencia gastronómica refleja la filosofía de la casa: productos simples, locales y de gran calidad.

El entorno es encantador gracias a un diseño cálido; amplios ventanales modernos enmarcan los viñedos, mientras que la piedra y la madera transmiten naturalidad y elegancia al espacio.

Tabla de entradas

Paté con pickles, queso quark y chorizo seco, acompañados de frutos secos, crema de remolacha, quesos, bondiola, focaccia y pan de campo.

Parrillada

Bife ancho, asado de costilla, ternera y chorizo, servidos con vegetales grillados.

Helado

Crema americana helada con garrapiñada de maní y almendras, sal marina y salsa de tannat.

Rodeada de viñedos, El Legado ofrece una propuesta donde la tradición vitivinícola y la vocación por la cocina se perciben durante toda la experiencia. Cuidando todos los detalles, cada vino, cada plato y cada gesto, el equipo transmite el espíritu familiar de esta bodega.



COFRADÍA DE LA SIERRA



La pasión por el vino se fusiona con la naturaleza y la creatividad

Ubicada en la Ruta 12, a 30 minutos de Punta del Este, nuestra bodega está en las laderas de la **Sierra del Carapé** (Cerro Laureles). Cultivamos vides en un **terroir único de suelos rocosos y brisas marinas del Atlántico**. En Cofradía de la Sierra producimos vinos de alta calidad que reflejan la esencia del lugar; te invitamos a conocer la bodega y degustar nuestros vinos.

Nuestro itinerario de experiencias y aprendizajes incluye:

- RECORRIDO POR EL VIÑEDO
- DEGUSTACIÓN Y CATA GUIADA
- ALMUERZO EN LA JABALUNA
- TALLER DE ARTE EN BAMBOO
- TALLER CREACIÓN DE PRODUCTOS NATURALES
- TALLER DE LANA



PUEBLO EDÉN,
MALDONADO, URUGUAY

+598 96 694 050 / COFRADIASELASIERRA@GMAIL.COM

Charco Bistró

San Pedro 116, Colonia del Sacramento
@charco_hotel
charcohotel.com

Ubicado en pleno Barrio Histórico de Colonia, con mesas interiores y exteriores frente al río, Charco integra de forma natural cocina y servicio para brindar una vivencia completa.

El restaurante es acogedor, elegante y moderno, con grandes ventanales con una vista inigualable al Río de la Plata. Luminoso de día e íntimo al atardecer.

Langostinos grillados

Base de puré rústico de choclo con corona de tomates cherry, panceta crocante, ciboulette y langostinos grillé.

Pesca del día con guisado de garbanzos

Pejerrey grillado, guisado de garbanzos con chistorra y vegetales, papas aplastadas, tomates confitados, ajos en almíbar, albahaca y aceitunas negras.

Tarta con helado

Tarta tibia de peras y helado de crema americana.

Los platos se sirven a la temperatura ideal, con presentaciones cuidadas e ingredientes frescos. La sazón es precisa y las combinaciones están bien pensadas.

La carta es variada, flexible —con opciones vegetarianas y veganas— e incluye una excelente selección de vinos uruguayos.



No 18

CASA
EL GLOBO

Quinquela

EL CENTRO DE NEGOCIOS Y
SERVICIOS DE ALTA CATEGORÍA
QUE REDEFINE LA FORMA DE
VIVIR EL TRABAJO

VIVEXPERIENCIA **DISTRITO**

www.elglobodistrict.com

@elglobo_district | tel 94 565 552

Comarca Las Liebres

Armonía Somers 1150,
Colonia del Sacramento
@lasliebrescolonia
lasliebres.com.uy



Comarca Las Liebres es un paraíso rodeado de naturaleza, un entorno singular creado por la casa de campo, el parque con árboles centenarios, los viñedos y la huerta orgánica.

Desde la huerta se extraen los ingredientes que luego llegan a la mesa, y esta conexión directa entre tierra y plato genera una expectativa especial.

Pascualina Las Liebres

Cebollas caramelizadas y crema de queso azul coronan una pascualina presentada en tulipa de masa filo.

Malfattis de verdura

Pasta casera sin forma con verdes de la huerta y quesos regionales, bañados en salsa de tomates confitados, con albahaca, queso cremoso de cabra y almendras tostadas.

Cremoso de dulce de leche Las Liebres

Helado de banana asada y garrapiñada de almendras sobre una crema de dulce de leche.

Comarca Las Liebres es un lugar hermoso y calmo, donde cada elemento del paisaje completan una experiencia gastronómica que se destaca por sus platos y por la inclusión de productos de la huerta.

La presentación de los platos es muy buena, cuidada y estética; y los postres son realmente excepcionales.



Restaurante Narbona Carmelo

Ruta 21, km 268, Carmelo
@narbonacarmelo
narbona.com.uy/carmelo

Narbona Carmelo es un complejo enoturístico con viñedos, cava histórica de 1909, restaurante gourmet y posada boutique. En el establecimiento se respira historia y sofisticación a través de la gastronomía y la tradición vitivinícola.

El restaurante cuenta con una cocina auténtica que sigue la filosofía de trabajar con productos locales y técnicas cuidadas. Piedra, hierro forjado y madera noble generan una atmósfera rústica en perfecta armonía con la calma del campo uruguayo.



Provolone

Queso fundido por dentro y crocante por fuera cocinado y servido a la plancha, con tomates cherry confitados y orégano.

Risotto de hongos

Clásico plato del norte de Italia con base de arroz caldoso de grano redondo, con hongos champiñones, queso brie y aceite de trufa.

Rack de cordero

Carré de cordero jugoso, acompañado de puré de boniato toffee y baba ganoush.




El restaurante cuenta con un equipo cálido y profesional que sirve cada plato en tiempo y forma, con presentaciones prolijas y productos de primera calidad.

La carta es variada, con opciones clásicas y creativas, alternativas para celíacos, vegetarianos y veganos; además, tiene una excelente selección de vinos.





LA SERENIDAD DEL CAMPO
Y EL PLACER DEL BUEN VINO

www.bodegaellegado.com.uy  [@el_legado_bodega_](https://www.instagram.com/el_legado_bodega_)

Sio Sushi

Rivera 379, Colonia
@siosushicolonia
siosushi.uy



Sio Sushi presenta un discurso gastronómico sorprendente. Su propuesta es un viaje nikkei con identidad propia, donde cada plato refleja técnica y sensibilidad.

El equipo transmite pasión y conocimiento, recomendando un recorrido equilibrado de piezas de autor y platos tradicionales. Asimismo, el servicio es profesional y cercano, con tiempos perfectos y un trato amable.

Desde la vajilla hasta la presentación, todo está pensado con precisión y coherencia.

Niguri a la Rossini

Lomo de res gratinado, foie gras de pato, trufa negra y demi-glace.

Ikar

Ceviche de salmón y atún marinado en ají amarillo peruano, langostino tempura, maíz cancha y puré de camote.

Parrillita rolls

Mollejas de cordero con chauchas a la parrilla y queso crema, envueltas en arroz y rebozadas en panco, con cobertura de lomo anticucho y salsa chimichurri.

Sio ofrece una experiencia de fusión cultural completa: tradición japonesa, sabor peruano y alma uruguaya. Es un restaurante de sushi, donde se celebra la técnica y la creatividad en la cocina.

Sin temor a unir mundos distintos, este restaurante promete acercar la escena gastronómica coloniense a la cocina internacional.



Abasto Bodegón
 Almacén de Campo La 104
 Bouza - Vinos y Tapas
 Floreal Restaurante
 Il Baretto Ristorante
 Las Espinas Viñedos, Bodega y Restaurante
 L'Incanto Restaurante
 Narbona Punta del Este
 Restaurante La Jabaluna
 Taberna Patxi

Referente marino

Maldonado presenta una poderosa combinación de paisaje de sierras, con una historia que le llega desde el siglo XVIII y un borde costero que deslumbra por su arena y sus aguas oceánicas.

La capital departamental conserva su trazado fundacional, con edificaciones que recogen la tradición de la arquitectura colonial, como el Cuartel de Dragones o la iglesia catedral, mientras que Punta del Este, su principal balneario, juega a un verdadero contrapunto con sus arquitecturas modernas y contemporáneas.

Pero si la ciudad de Maldonado es mediterránea, Punta del Este, en cambio, es un verdadero faro para el turismo de sol y playa. Excelentes infraestructuras y servicios hacen que este balneario logre un lugar de privilegio en el escenario mundial. Centros artísticos, museos, galerías y casas de artistas le agregan sentido cultural en todas las épocas del año, permitiendo, a su vez, diseñar estadías breves o largas según cada viajero.

El frente de mar es extenso y continuo en todo el departamento de Maldonado; la arena domina su costa salvo cuando las afloraciones rocosas emergen y toman protagonismo. Las islas de Lobos y Gorriti, así como el ingreso profundo de Punta Ballena en el agua oceánica, establecen componentes de enorme caracterización visual y paisajística. No obstante, otras regiones quedan definidas por importantes ejes balnearios como Solís-Piriápolis-Punta Colorada en la zona oeste, o bien La Barra-Manantiales-José Ignacio en el oriente departamental. En todos ellos es posible escuchar variadas historias de batallas navales, de naufragios y de antiguos e intrépidos bucaneros.

Campo y sierra

Más allá de la costa, Maldonado le ha abierto sus puertas al campo, con destacadas producciones de olivares y viñas, cuyos productos finales han alcanzado un excepcional prestigio. Se trata de un campo con potente identidad, donde las sierras generan valles con especiales microclimas para distintas producciones. Este territorio ha sido colonizado con interesantes construcciones rurales de los siglos XVIII y XIX, como ser caleras, molinos, cercos de piedra y significativos cascos de estancia.

Más cercanos en el tiempo, surgen ciertas agroindustrias asociadas a programas turísticos, cuyo propósito es brindar alternativas de fuerte sentido vernáculo. Las bodegas y las almazaras se combinan con la actividad hotelera o gastronómica aportando, a su vez, un nuevo perfil al paisaje fernandino.

Recorriendo este ámbito rural, se descubren pequeñas poblaciones con un fuerte carácter identitario: Pueblo Garzón, Valle Edén y, más al norte, Aiguá. En este territorio de ríos y arroyos, con espesos montes criollos, Maldonado también vale la pena.



Abasto Bodegón

Pedragosa Sierra parada 5
esq. Bvr. Artigas
@abasto_bodegon

El establecimiento ofrece una propuesta gastronómica auténtica y artesanal, con un cuidado especial por los productos locales y de elaboración propia. Es ejemplo de ello el pan de masa madre, realizado allí, con corteza crocante, miga aireada y sabor profundo que acompaña cualquier plato.

El lugar se encuentra en una casa de campo bien cuidada, rodeada de naturaleza en el corazón rural de Maldonado.

Tabla de quesos y fiambres

Selección de quesos suaves y curados, jamones, lomos, chorizos y salame.

Lomo a la mostaza con aligot

Lomo de vaca con salsa de mostaza decorada con semillas de sésamo, acompañado de aligot y repollo morado.

Panqueque de dulce de leche

Panqueque fino relleno con inconfundible dulce de leche Narbona, acompañado de crema y emplatado con chips de chocolate.

Abasto Bodegón es un establecimiento auténtico, bien atendido y con una cocina sólida que lo posiciona como una de las mejores opciones gastronómicas de Punta del Este.

Una extensa variedad de platos de gran nivel, verdaderamente memorables, demuestran que la cocina casera puede convivir perfectamente con técnica y buenos productos.



Almacén de Campo La 104

Ruta 104 km 5,500, Manantiales
@almacendecampola104

El establecimiento ofrece una propuesta gastronómica auténtica y artesanal, con un cuidado especial por los productos locales y de elaboración propia. Es ejemplo de ello el pan de masa madre, realizado allí, con corteza crocante, miga aireada y sabor profundo que acompaña cualquier plato.

El lugar se encuentra en una casa de campo bien cuidada, rodeada de naturaleza en el corazón rural de Maldonado.



Tabla de quesos y fiambres
Selección de quesos suaves y curados, jamones, lomos, chorizos y salame.

Lomo a la mostaza con aligot
Lomo de vaca con salsa de mostaza decorada con semillas de sésamo, acompañado de aligot y repollo morado.

Panqueque de dulce de leche
Pancake fino relleno con inconfundible dulce de leche Narbona, acompañado de crema y emplatado con chips de chocolate.

Almacén de Campo La 104 es un lugar para disfrutar, rodeado de belleza natural. Ofrece un menú único por día, con opciones que cambian según la disponibilidad de productos y la inspiración del chef.

El establecimiento cuenta también con una atractiva propuesta de desayunos y meriendas.





COMARCA
LAS LIEBRES
COLONIA DEL SACRAMENTO



Hotel-Restaurante-Huerta-Viñedo
en un entorno natural único, a minutos de todo.

Hotel: (+598) 96 120 040
Reservas restaurante: (+598) 96 112 660

Bouza

Vinos & Tapas

Calle 29 esq. Calle 18,
Punta del Este
@bouzavinosytapas
bodegabouza.com/restaurantes-y-boutiques

La familiar cocina de Bouza Vinos & Tapas trabaja con dedicación el producto y su territorio. En cada plato se percibe el respeto por los sabores simples y auténticos.

La atención, el ambiente y la calidad son una constante que asegura una grata experiencia.

Tortilla de papas
Papas cremosas y huevo en el punto exacto de cocción babé.

Gambas al ajillo
Camarones con aceite de oliva perfumado con ajo.

Chipirones con cebolla caramelizada
Delicados calamares acompañados de cebolla dulce.

Referente del buen comer y del maridaje inteligente, la familia Bouza propone, en vinos y tapas, una experiencia de coherencia gastronómica, demostrando pasión y oficio en cada paso.



Floreal Restaurante

Av. Pedragosa Sierra s/n, Punta del Este
@florealrestaurante
floreal.com.uy

Floreal Restaurante presenta platos de gran calidad elaborados con excelentes materias primas.

El lugar cuenta con una gran cava y ofrece un ambiente con un cuidado especial por el detalle, que transmite lujo y elegancia.

Mousse de foie gras
Mousse de hígado de pato acompañado de mermelada de tomate, chutney de frutas y cebollas glaseadas al vino tinto.

Rillette de esturión del Uruguay
Rillete de pescado con salsa de azafrán y vegetales aromatizados con orégano.

Magret
Pechuga de pato cebado en reducción de oporto Osborne con boniato.

Con cincuenta años de historia, Floreal es una joya gastronómica de Punta del Este que ha mantenido un equilibrio impecable entre ambiente, servicio, presentación y sabor.

Cada plato es una muestra de excelencia y creatividad.



Il Baretto Ristorante

La Salina 615, Punta del Este
@ilbaretto_ristorante
ilbaretto.com.uy



Ubicado en la península de Punta del Este, Il Baretto brinda una experiencia mediterránea auténtica, destacándose como un clásico contemporáneo de la gastronomía italiana en la zona.

La propuesta ofrece recetas tradicionales del norte y del sur de Italia, elaboradas con sofisticadas técnicas y productos frescos. Al mismo tiempo, la carta incorpora productos locales, como pescados y mariscos del Atlántico.

Gnocchi rellenos gratinados
Gnocchi relleno de provolone acompañados con salsa cremosa de quesos, acabados con un gratinado perfecto.

Porto di Genova
Trofie, pasta de formato corto y rústico, servida con un pesto aromático elaborado con albahaca fresca, aceite de oliva, ajo, pecorino, parmesano, pistacho, almendras y un toque de mascarpone.

Trilogía de canolis
Postre siciliano de masa dulce rellena, presentada en tres variantes: crema de avellana, crema pastelera y crema de chocolate.

Il Baretto se ha consolidado como un verdadero emblema de la cocina italiana en la zona, demostrando un profundo conocimiento de la gastronomía mediterránea.

El equipo demuestra compromiso con la excelencia en cada plato de la carta, desde las pastas hasta los postres.



ÚNICO EN
MONTEVIDEO

VIVÍ EL ARTE Y LA CULTURA
DEL MERCADO DEL PUERTO

DON
BOUTIQUE HOTEL
by EL PALENQUE

EL PALENQUE
MONTEVIDEO

Piedras 234 | +598 2915 9999
www.donhotel.com.uy | @donboutiquehotel

Pérez Castellano 1579 | +598 2917 0190
www.elpalenqueue.com.uy | @elpalenqueue.mvd

DESPIERTA EN
EL CIELO DE
PUNTA DEL ESTE

DON
MAJESTIC HOTEL
PUNTA DEL ESTE

EL PALENQUE
PUNTA DEL ESTE

Av. Roosevelt esq. Salto Pdo 7 | +598 4249 4257
www.elpalenqueue.com.uy | @elpalenqueue.pde

Av. Roosevelt P. 6 | +598 4249 6645
www.donhotel.com.uy | @donhotelpunta

Las Espinas Viñedos, Bodega y Restaurante

Ruta Interbalnearia km 104, Punta Negra
@bodegalaspinas
bodegabouza.com/bodega-las-espinas

Con una atmósfera elegante y serena, Las Espinas es un sitio donde la naturaleza, la arquitectura y la gastronomía se unen en una experiencia única. Una propuesta concebida con precisión que se desarrolla en un entorno rodeado de viñedos, donde convergen la sierra de las Ánimas y la sierra de Carapé.

La cocina del restaurante combina técnica, producto y sentimiento, con platos que reflejan la historia familiar y su experiencia en el rubro. La carta se ve enriquecida por un maridaje excepcional y vinos de alta calidad.

Queso tetilla casero

Plato originario de Galicia, España, pero elaborado en el establecimiento, se presenta suave y cremoso, con una ligera crocancia exterior.

T-Bone

Corte premium de carne de vaca con el hueso en forma de T, presentado con una cocción perfecta que resalta la combinación entre lomo y entrecot.

Volcán de dulce de leche con helado de coco

Postre con base de dulce de leche, cuyo centro fundente contrasta con la frescura del helado.

La experiencia gastronómica en Las Espinas se ve acompañada por un entorno singular y una selección de vinos que enriquece cada paso del recorrido culinario. Todo, desde el primer bocado hasta la última copa, es exacto.



L'Incanto Restaurante

Av. Pedragosa Sierra esq. De los Médanos,
Punta del Este
@lincantopunta
lincantoitaliano.com

Ubicado en el barrio San Rafael, L'Incanto captura la esencia de la cocina italiana. Mediante la combinación de productos de excelente calidad y una ejecución cuidada, logra evocar directamente a la península itálica.

El restaurante cuenta con un ambiente acogedor, en su decoración conjuga materiales nobles, iluminación tenue y un jardín cuidado al detalle.

Parmigiana di melanzane
Láminas de berenjenas a la parmesana, bañadas en una salsa de tomate y coronadas con un queso fundente y albahaca.

Pizza de alcauciles y salchicha italiana
Pizzas de estilo napolitano, de borde aireado con los característicos alveolos, cubierta con alcauciles, salchicha italiana y papa, que logran un sabor mediterráneo.

Pizza 'Nduja
Pizza de estilo napolitano con aceitunas negras, pimientos rojos asados y chorizo artesanal italiano picante.

L'Incanto es un pedacito de Italia en Uruguay, que combina elegancia y gastronomía de alto nivel.

Un lugar para disfrutar y descubrir su carta con una buena copa de vino.



Narbona Punta del Este

Camino de la Vid, La Barra, Manantiales
@narbonapde



Narbona Punta del Este ofrece una experiencia sólida, con platos bien ejecutados y productos frescos, en un entorno elegante inmerso en la naturaleza.

El espacio de bodega, el restaurante y el almacén gourmet reflejan el espíritu de Narbona: productos de calidad y una clara devoción por la gastronomía.

Tiradito de salmón

Típico plato peruano con salmón curado, acompañado de amaranto, con maracuyá ácido y brotes.

Pizza

Masa fina y crocante al horno de barro con mozzarella, rúcula, jamón crudo y queso brie.

Hamburguesa Narbona

Carne 100 % de ternera, queso provolone, rúcula, tomate, cebolla caramelizada y una salsa tártara casera, acompañada con papas fritas.

Narbona es un clásico que combina la tradición del campo con el espíritu costero de Punta del Este. El lugar es amplio y luminoso; allí se mezclan lo rústico y lo moderno, una decoración sobria pero acogedora que se complementa con una atención cordial y eficiente.

Un lugar ideal para disfrutar de una buena comida con la garantía de un equipo profesional en la materia.



Restaurante La Jabaluna

Cno. Arco del Sol, Pueblo Edén
@cofradiadelasierra

La experiencia única que propone La Jabaluna es de una cocina de autor, profundamente arraigada en el respeto por los productos estacionales y locales.

El restaurante está integrado a la bodega Cofradía de la Sierra y ofrece un ambiente de materiales nobles como la madera y la piedra, que se complementa con una vista increíble hacia los viñedos.

Tartar de esturión sobre base de arroz
Pescado crudo finamente picado y condimentado, sobre una base crocante de arroz de sushi frito, con toques de ciboulette y sésamo negro.

Vol au vent de hongos
Volován de masa hojaldrada, liviana y dorada, relleno de hongos shiitake y queso azul.

Flan casero con dulce de leche
Postre francés con base de leche, huevos y sabor vainilla, acompañado de dulce de leche.

La Jabaluna es un homenaje a la cocina de cercanía, donde cada plato cuenta una historia de territorio, temporada y cuidado artesanal.

La experiencia es coherente de principio a fin: desde la selección de ingredientes y la armonía de los vinos hasta la ejecución técnica y el emplatado.

Un lugar ideal de gastronomía con identidad y sensibilidad.





Somos una experiencia que se construye con cada copa, cada visita y cada historia. Una bodega uruguaya con mirada internacional, donde la tradición, el territorio y una visión contemporánea se proyectan al mundo



MUCHO MÁS QUE UNA BODEGA

SABORES QUE NACEN DEL TERRUÑO

Pizzorno se ha venido consolidando como una propuesta diferente en gastronomía, primero en Canelones, con su restaurante entre viñedos, y ahora también en Montevideo, con la apertura de City Winery.

Se trata de dos proyectos gastronómicos distintos, que comparten una misma visión. En Canelones, la propuesta está liderada por el chef Mauro Fernández, acompañado por Mathias Olivera, con una cocina de raíz, conectada a la tierra. En Montevideo, City Winery desarrolla una mirada urbana y contemporánea bajo el liderazgo de Felipe Mutti.



PIZZORNO

1910 FAMILY ESTATES

Pizzorno Bistró, ubicado en Canelones, es una cocina que nace dentro de la bodega, donde conviven chefs y enólogos y donde el vino forma parte del proceso creativo desde el origen. Comer aquí es hacerlo en el mismo lugar en el que los vinos son elaborados, en diálogo entre cocina, viñedo y bodega. Una experiencia de mediodía en el campo, donde el vino marida con sabores auténticos y tradición.



City Winery, ubicado en Montevideo – Parque Rodó, traslada la propuesta a la ciudad con un estilo moderno e industrial, concebido como un espacio donde conviven vino, gastronomía y cultura. El menú propone una cocina urbana de carácter, pensada para dialogar con una amplia selección de vinos de diversas bodegas uruguayas. La experiencia se completa con una cava, un rooftop y una sala inmersiva 360°.



Taberna Patxi

José Dodera 944, Maldonado
@tabernapatximaldonado

El restaurante funciona en una casona de 1820 bellamente conservada y ofrece comida vasca. En la cocina, Pedro —el chef— trabaja con pasión y respeto por el producto; mientras que Yoli, su esposa, dirige el salón con hospitalidad genuina. A la experiencia la acompaña una cava que sorprende.

Tortilla española
Papas pochadas lentamente en aceite de oliva, integradas al huevo en un conjunto jugoso y babé.

Pulpo al aceite de oliva y pimentón
Pulpo a la gallega, tierno, preparado con excelente aceite de oliva y pimentón de calidad.

Soufflé de turrón
Postre cremoso, aireado, con el sabor inconfundible del turrón blando español.

La Taberna Patxi, en plena ciudad de Maldonado, con banderas de Euskadi, piedras antiguas y aromas a aceite de oliva, ajo y pimentón, es una puerta al País Vasco. Los diferentes detalles transmiten pasión por la cultura vasca, la cocina y la hospitalidad.



Alquimista Montevideo
 Arazá Bistró
 Baco Vino & Bistró
 Bodega Bouza
 Bruta
 Café Misterio
 Café Paraíso
 Charo
 Cucina Milajó
 Cuervo Capital
 El Palenque
 Es Mercat
 Francis Restaurant
 García Parrilla Clásica y Bar
 Hugo
 Il Trancio d'Italia
 La Carola
 La Imprenta Restaurante
 La Otra Parrilla
 Pantagruel
 Pompier
 Restaurant 1921
 Restaurante La Perdiz
 Restaurante Tandory
 Savarin
 Sushi True
 Toledo Bar de Tapas
 Vicenta

 Bar Arocena
 Bar Tinkal
 Matute
 Pulpo bar de pastas

Historia de la ciudad

En torno a su bahía, dos hitos geográficos otorgan impronta al paisaje de mar: hacia occidente el Cerro, con su fortaleza militar y sus suaves y extensas pendientes; hacia oriente, en cambio, una pequeña península le da cierre y ayuda a conformarla. Es sobre esta última, precisamente, que se fundó Montevideo en 1726.

Los primeros tiempos de la ciudad están marcados por el ritmo lento de la vida colonial, encerrada entre fortificaciones, aunque ese encierro se vio atenuado por la apertura portuaria y comercial. Algunos edificios de la época conforman el primer patrimonio urbano, como el Cabildo o la iglesia catedral; también algunas magníficas viviendas como las actuales sedes del Museo Histórico Nacional, llamadas Casa de Rivera y Casa de Lavalleja.

En el siglo XIX, ya en tiempos republicanos, la ocupación urbana se expande hacia el este: Centro y Cordón, fundamentalmente. Pero también otros barrios como Pocitos, Punta Carretas, Carrasco y la zona costera en general se consolidan hacia comienzos del siglo pasado. Es este un Montevideo que crece asociado al turismo de sol y playa, con excepcionales parques urbanos: Rodó, Central —actual parque Batlle y Ordóñez— y Rivera, entre otros.

Montevideo combina la escala amable de una ciudad intermedia con una intensa vida pública y cultural. Caminar por sus calles, recorriendo comercios y participando de su oferta gastronómica, es una experiencia más que recomendable.

Estacionalidad

Montevideo, como tantas ciudades, permite descubrir una fuerte caracterización de sus espacios urbanos, en acuerdo con el ciclo estacional.

Muchos de esos ámbitos se fortalecen en una relación muy directa con el clima dominante, ganando identidad y preferencia. En verano, por ejemplo, su borde costero se consolida como principal lugar de la ciudad: la rambla, las playas y sus terrazas sobre el mar se llenan de vida hasta bien entrada la noche. Asimismo, su calendario cultural alcanza un significativo momento —entre enero y marzo— con el carnaval más largo del mundo y las “llamadas” del candombe.

En otoño y primavera, en cambio, Montevideo invita a recorrer ferias, parques y festivales gastronómicos, así como a visitar la zona de los barrios Cordón y Punta Carretas por la noche, con sus bares y restaurantes. El invierno se vive, con mayor ímpetu, puertas adentro: en los museos, en los ciclos teatrales y musicales de los grandes auditorios como el Solís o las salas del Sodre. Montevideo es, sin duda, la capital cultural del país, en la que el visitante puede recorrer librerías, detenerse en tradicionales cafés o asistir a conciertos y exposiciones artísticas diversas.



Alquimista Montevideo

Av. Bolivia 1323, Carrasco
@alquimista.uy
alquimistamontevideo.com

La cocina de Alquimista combina raíces mediterráneas con un guiño al territorio uruguayo: ingredientes locales, técnicas cuidadas y presentaciones limpias. El menú no es extenso, pero cada plato parece pensado para equilibrar sabores, texturas y temperaturas.

El restaurante se encuentra en una casa de los años veinte, rodeada de arte, jardín y luz natural, en pleno barrio Carrasco.



Bruschetta de molleja y hongos
Base de pan artesanal de masa madre con hummus; sobre el pan, la molleja crujiente y los champiñones; a un costado lo acompañan hojas verdes mixtas.

Mezze
Selección de dips mediterráneos de hummus, berenjena, yogur, aceitunas, falafel y pan de pita.

Trío de empanaditas
Tres empanadas pequeñas con diferentes rellenos: pollo de pueblo, carne de campo y calabaza chacrera.



Alquimista ofrece una experiencia que combina sofisticación sin rigidez, con un menú en el que cada plato tiene intención y coherencia.

No es un restaurante de exhibición, sino de sensibilidad: sabores claros, técnica precisa y un ambiente apropiado para el disfrute.






PUEBLO
TANNAT

Bodega & Restaurante

Carmelo, Uruguay

www.pueblotannat.com.uy

 (+598) 092 641 652

Arazá Bistró

La cocina Arazá tiene una mirada contemporánea que combina técnica, creatividad y una profunda conexión con la tierra uruguaya y su biodiversidad.

La propuesta gastronómica ofrece una experiencia sensorial de principio a fin.

Ramón Estomba 3332, Atahualpa
@arazacocinanativa

Gazpacho de arazá rojo

Sopa fría de arazá rojo, frutilla y tomate, con notas de cilantro y un toque de queso de cabra.

Cerdo de producción agroecológica

Cerdo con salsa de guayabo del país, boniato glaseado, acompañado con ensalada de estación.

Carpaccio de pera con croquetas de sirí

Carpaccio con croquetas, helado de remolacha, vinagre casero de guayabo, pistachos y flores comestibles.

La carta de Arazá se renueva constantemente, adaptándose a la estacionalidad de los productos frescos, lo que garantiza una experiencia siempre viva, en sintonía con el entorno.

Su cocina conjuga técnica, identidad y sensibilidad, logrando un equilibrio entre lo ancestral y lo moderno.



Baco Vino & Bistró

Zorrilla de San Martín 93, Punta Carretas
@bacomvd

La propuesta gastronómica de Baco es un viaje directo a la tradición francesa, con platos de excelente elaboración presentados con un toque sofisticado.

El restaurante dispone de un espacio elegante y acogedor, donde la cava de vinos se roba todas las miradas.

Steak tartar

Filete de res crudo con huevo pasteurizado acompañado de papas fritas y mix de lechugas.

Confit de canard

Carne de pato cocinada lentamente en su grasa, acompañada con cebolla confitada y papas con champiñones salteados.

Crème brûlée

Crema fría con azúcar caramelizada, quemada y crocante como cobertura.

Baco ofrece una típica y perfecta comida francesa en el corazón de Montevideo. Un restaurante imperdible para quienes aman la buena cocina.



M RAMBLA HOTEL

Carlos F. Saez



Frente al Río Negro, sobre la rambla más pintoresca del interior del país, una clásica casona renovada invita a disfrutar del paisaje y los pequeños placeres.
Un lugar para descubrir... y volver.



 +598 92 886 088  @mercedes_rambla_hotel

www.mercedesramblahotel.com

Sacro.

LO ARTESANAL NO SE EXPLICA.
SE PRUEBA.



Sacro combina botánicos seleccionados, maceraciones prolongadas y destilaciones cuidadas para crear bebidas con identidad propia. Una propuesta uruguaya que entiende el destilado como experiencia, no como producto.



sacrodestilados.com.uy

+598 94 605 030

Bodega Bouza

Cno. de la Redención 7658, Melilla
@bodegabouza
bodegabouza.com

La cocina de Bodega Bouza refleja respeto por el producto, creatividad sin excesos, y maridajes que resaltan el valor del vino de la casa.

El ambiente del restaurante es acogedor y elegante. Las mesas están dispuestas con amplitud y el personal sabe crear un clima cercano.



Milanesa de lomo con puré

Filete de lomo de ternera rebozado y frito, acompañado de cremoso puré de papas.

Cordero braseado con puré de garbanzos

Un plato fuera de la carta con carne de cordero cocinado durante horas, acompañado con puré de garbanzos.

Ciruelas al tannat con helado de vainilla

Fruta ácida cocida al vino tinto, coronada con bocha de helado de vainilla.

Un sitio que combina a la perfección el encanto natural con la calidez de la hospitalidad uruguaya. Todo transmite una sensación de armonía y cuidado por el detalle.

La arquitectura del espacio logra un balance entre lo moderno y lo rústico, con amplios ventanales que dejan ver prolijos viñedos que parecen extenderse hasta el horizonte.



Bruta

Luis de la Torre 818, Pocitos
@restaurantebruta

Bruta es un restaurante que logra equilibrar la potencia del fuego con las sutilezas de un trabajo minucioso. Su propuesta combina materias primas de calidad y técnicas precisas.

La carta se mueve entre lo local y lo internacional, con guiños mediterráneos y asiáticos, siempre bajo la impronta del fuego. Cada plato parece pensado para equilibrar sabor, textura y presentación con una naturalidad sorprendente.

Carrillera de ternera

Carne de la mandíbula de ternera braseada en vino tinto, acompañada de puré rústico y chips de puerro.

Filet mignon

Lomo de ternera a las brasas con panceta crocante, reducción dulce de vino tannat y milhojas de papa.

Tikka masala

Suprema de pollo marinado y salteado en salsa de tomate, yogur, curry y mezcla de especias, acompañado de pan naan.

Bruta honra su nombre sin perder elegancia: es una cocina con carácter, fuego y corazón. Cada plato refleja una búsqueda de perfección en la técnica y el sabor.

En la cocina a la vista se trabaja con fuego, tiempo y cuidado por cada ingrediente y cada plato. El ambiente logra ser sofisticado, con un servicio atento y amable que acompaña sin interrumpir.



Café Misterio

Costa Rica 1700, Carrasco
@cafemisterio
cafemisterio.com.uy



Café Misterio, ubicado en el barrio Carrasco, combina elegancia contemporánea con un ambiente cálido. Es un restaurante clásico de la escena gastronómica montevideana.

La atención cuidadosa y una carta que mezcla sabores locales con técnicas internacionales lo convierten en un lugar ideal para una experiencia gastronómica de alto nivel.

El restaurante ofrece un excelente servicio. La ambientación moderna y el cuidado en la presentación de cada plato completan un recorrido gastronómico que equilibra sofisticación y confort.

Tiradito blanco

Lisa blanca ahumada con chimichurri de hierbas frescas y quinoa crocante.

Empanadas de cordero braseado

Masas rellenas de cordero de cocción lenta, con cebollas caramelizadas, gruyere y cilantro, acompañadas con chutney de tomates.

Bife ancho

Corte de vacuno madurado sobre papas gratinadas, bañado con salsa de mostaza y miel.

Café Misterio es un referente de la gastronomía uruguaya, con una cocina que demuestra en cada plato técnica, equilibrio y sabores bien definidos.



Café Paraíso

Constituyente 1866, Cerdón
@cafeparaisouy

Café Paraíso es un rincón de la ciudad donde la estética, el ambiente reconfortante y la cocina conviven en armonía.

La carta mezcla creatividad con técnica: platos que respetan los ingredientes, pero se animan a combinaciones inesperadas, logrando sabores afinados y memorables.



Paté de ave
Entrada fría con una base de pan brioche y una pasta untable y cremosa de carne procesada de ave, bañada en gel de frambuesa y perejil.

Pollo frito
Milanesa frita de pollo en sándwich de pan de boniato, con repollo y mayonesa de chiles ahumados, coronado con pepinos encurtidos.

Flan de haba tonka
Tradicional postre con base de huevos y leche, aromatizado con haba tonka —una semilla exótica de Sudamérica—, acompañado de crema batida y salsa de caramelo salado.



Café Paraíso ofrece una experiencia gastronómica moderna, en la que cada detalle, desde los tragos hasta el postre, está pensado con dedicación y coherencia.

En el lugar se percibe pasión por la cocina y un enfoque creativo que no pierde de vista el sabor. Una propuesta diferente en Montevideo, con mucha personalidad.



Charo

Rambla República de México 6363, Carrasco
@charo.montevideo

La propuesta gastronómica de Charo es de estilo contemporáneo con inspiración mediterránea y productos locales. Todo en Charo parece responder a una idea clara: ofrecer una vivencia completa, en la que estética, sabor y calma se encuentran.

Este armonioso espacio, ubicado en el barrio Carrasco, combina el diseño interior en tonos de verdes, la naturaleza del jardín y una ambientación con luces suaves, creando una experiencia que se siente cuidada al detalle.

Croquetas de caciocavallo

Rebozadas en pan rallado artesanal grueso, el interior con queso artesanal ahumado caciocavallo, con mermelada casera y vegetales de primavera.

Fideuá

Plato originario de Gandia, España, con base de fideos, elaborado con pesca local —corvina negra—, langostinos de Rocha y alioli negro de langostinos.

Pastel de queso Charo

Clásica torta vasca de queso cremoso, bañada con salsa de frutos rojos y decorada con arándanos, frutillas y flores comestibles.

Charo es un espacio gastronómico fundado en la armonía entre diseño, naturaleza y técnica culinaria. El establecimiento invita a una experiencia sensorial desde el primer momento.



Cucina Milajó

Libertad 2919, Pocitos
@cucinamilajo



El ambiente en Milajó tiene el encanto rústico de una trattoria y el detalle acogedor de un almacén típico italiano: estanterías llenas de salsas, fideos artesanales, harinas y productos para llevar.

Es un lugar donde uno se siente invitado a quedarse largo rato, disfrutando tanto de la comida como del entorno.

Bruschettas italianas

Antipasti de pan tostado rebozado, servido con bondiola, parmesano, lima y pimienta.

Ravioli de cordero

Pasta rellena de cordero cortado a cuchillo y braseado al vino blanco, bañado con salsa de crema de hongos.

Lasagna del abuel

Pasta de láminas superpuestas, rellena de ternera estofada y cortada a cuchillo con jamón y muzzarella, gratinada con salsa bechamel, tomates italianos y pesto.

La experiencia gastronómica es cálida, generosa, con una cocina que destaca por la calidad de sus materias primas y la armonía en los sabores.



Cuervo Capital

Luis Alberto de Herrera 989, Pocitos
@cuervoresto



Cuervo Capital mantiene el espíritu del restaurante Cuervo original ubicado en Canelones, con una puesta en escena moderna y audaz. El lugar combina un interior sofisticado y cálido con un exterior amplio, verde y luminoso.

Presenta una propuesta gastronómica que atrapa desde el principio. Sus platos están diseñados con inteligencia: sabores profundos, contrastes equilibrados y una presentación cuidada que apela a los sentidos.

Hongos a la chapa

Portobellos y tomates cherry asados, acompañados por queso azul, salsa de vino blanco y una reducción de hongos.

Pappardelle con salsa cítrica de limón

Pasta al huevo con salsa de limón, alcaparras, tomates secos, anchoas, langostinos marinados con curry, miel, maíz tostado y aceite de merkén.

Lasagna de paleta

Paleta de res cocida en kamado, salsa soubise, parmesano, maíz y una reducción de sus propios jugos.

Cuervo Capital tiene una propuesta que combina servicio impecable y una cocina que logra el difícil balance entre creatividad y sabor.

Cada plato tiene una razón de ser: sabores definidos, técnicas precisas y presentaciones armónicas.



El Palenque

Pérez Castellano 1579, Ciudad Vieja
@elpalenque.mvd
elpalenque.com.uy

Fundado en 1954 y ubicado en el corazón del Mercado del Puerto, El Palenque es parte de la historia viva del puerto y más que una parrilla, es un restaurante con cocina española, mediterránea y con algunos platos italianos.

El ambiente es vibrante: el bullicio del mercado, las brasas encendidas, el ir y venir de locales y turistas crean una atmósfera única. En el espacio interior se combina tradición y nostalgia mientras que la parrilla a la vista aporta un espectáculo más. Cada plato, desde las entradas hasta las carnes principales, demuestra calidad y tradición.



Pulpo a feira
Plato tradicional gallego de pulpo cocido, servido en rodajas sobre tablas de madera con aceite de oliva extra virgen, pimentón (dulce/picante) y sal gruesa.

Cordero a las brasas
Carne cocida a la parrilla, humectada en salmuera de ajo y romero, acompañada de papas.

Cochinillo
A las brasas de carne tierna y piel crocante, acompañado de papas al horno.



Comer en El Palenque es vivir una experiencia auténtica de Montevideo: mariscos, cocina española, italiana y diferentes carnes, todo de excelente calidad, en un entorno cargado de historia y un servicio que mantiene viva la esencia del Mercado del Puerto.



Es Mercat

Colón 1550, Ciudad Vieja
@esmercatuy
esmercat.com.uy

En Es Mercat, desde el primer plato hasta el postre, la experiencia gastronómica es sorprendente, con una calidad que se impone sobre cualquier expectativa previa.

La propuesta culinaria es moderna y fresca. Cada preparación refleja técnica, sensibilidad y un respeto absoluto por la perfección en la cocción.

Tartar de bonito con miel de cayú y langostinos

Albacora crudo picado, aderezado con almíbar de cayú, acompañado de langostinos.

Merluza negra

Un pescado de carne blanca del Atlántico sur, cocinado a la plancha.

Cordero de larga cocción

Carne ovina cocinada a baja temperatura en cerveza negra.

Es Mercat es un destino ideal en la capital uruguaya para quienes buscan dejarse sorprender por la innovación y la excelencia gastronómica.

La precisión, el cuidado en cada detalle y la perfección en las cocciones convierten la experiencia en un homenaje al buen comer.



Francis Restaurant

Luis de la Torre 502, Punta Carretas
@francis_montevideo
francis.com.uy

Francis es un restaurante tradicional de Montevideo, conocido por ofrecer una cocina de autor con base mediterránea y fuertes guiños a la tradición uruguaya.

La cocina demuestra en todos los platos buena sazón, equilibrio entre los diferentes componentes y puntos de cocción exactos. Los ingredientes se perciben frescos y bien seleccionados.

El ambiente combina una decoración sobria con un clima perfecto para disfrutar en familia o con amigos.

Provolone relleno

Queso semiduro fundido en sartén de hierro, relleno de jamón crudo y hongos frescos, acompañado de tomates secos y rúcula.

Risotto de cordero y hongos frescos

Arroz de grano redondo cocinado al estilo italiano con caldo, de textura cremosa, acompañado con hongos y costilla de cordero.

Mousse de dulce de leche

Crema ligera y aireada realizada con el clásico manjar de leche criollo, acompañado con una masita de chocolate.

Francis se confirma como una propuesta ideal por la excelencia de su cocina y por el cuidado en la presentación de cada plato.



García Parrilla Clásica y Bar

Dr. Alfredo Arocena 1587, Carrasco
@garciauruguay
garcia.com.uy

En el corazón de Carrasco, García es una de las parrillas más memorables de Montevideo.

Su carta, centrada en carnes uruguayas, también ofrece productos de mar y platos cuidadosamente elaborados que elevan la experiencia más allá del tradicional asado.

Merluza negra

Pescado de carne blanca servido con espinacas gratinadas y vegetales grillados.

Baby beef García premium

Marca registrada del establecimiento, corte del centro del lomo de ternera de alta calidad de Vila (Frigorífico Pando) a la parrilla, con punto de la carne a gusto.

Panqueque de manzanas

Clásica torta plana delgada y frita con manzanas caramelizadas en uno de sus lados, coronada con helado de vainilla.

García, que parte de la premisa de un servicio de calidad, es el resultado de una parrilla excelente, con una cocina de mar atractiva que logra balancear muy bien la carta.



RADIO

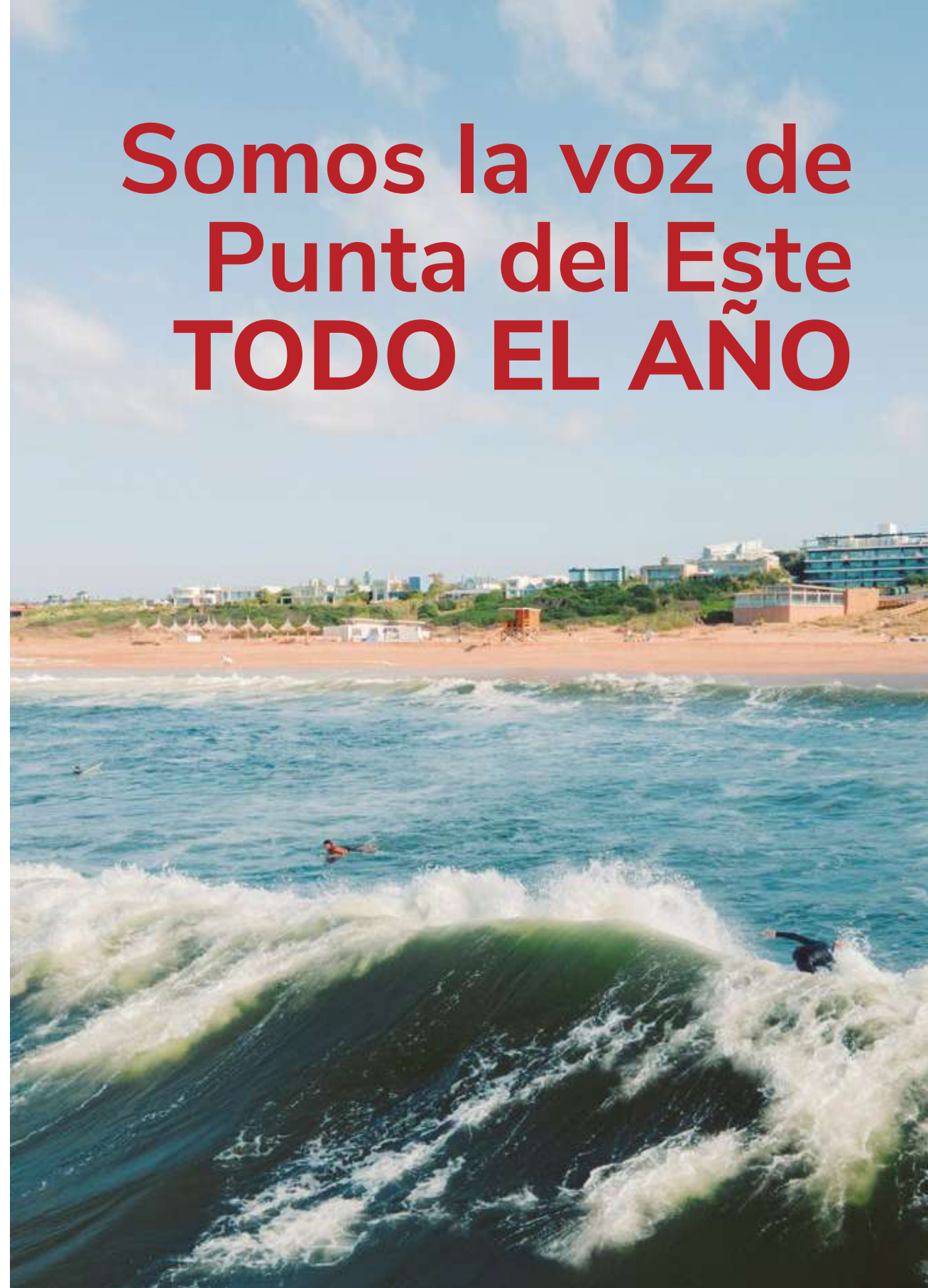
VIVA

96.7

Punta del Este

🌐 radiovivafm.uy 📷 [radioviva967](https://www.instagram.com/radioviva967)

**Somos la voz de
Punta del Este
TODO EL AÑO**





Visitar el restaurante de Hugo Soca en Montevideo es una experiencia que conquista los sentidos. El espacio es descontracturado y contemporáneo e incluye una cava de vinos. El contacto con la naturaleza a través de ventanales y jardines crea un ambiente acogedor, sumado a una cocina a la vista que permite ver el proceso de elaboración de cada plato.

La propuesta gastronómica refleja perfectamente la esencia de la cocina uruguaya, pero reinterpretada con creatividad y ejecutada con eficacia.

Buñelo de hojas verdes con alioli casero
Crujientes buñuelos de verdura acompañados con alioli casero de ajo asado.

Milanesa de berenjena ahumada con crema fría de tomates
Berenjenas cocinadas al fuego rebozadas con panco, harina, ajo, mostaza, tomillo y perejil, acompañadas de crema de tomate fría.

Flan de dulce de leche con salsa y tuile de dulce de leche
Postre cremoso con base de leche y huevos que incorpora el clásico dulce insignia del país, acompañado de oblea francesa.

Cada plato muestra un buen manejo de la técnica, una presentación cuidada y sabores que combinan tradición con un toque contemporáneo.



Il Trancio d'Italia

Av. Julio Herrera y Reissig 957, Parque Rodó
@iltrancioditalia

El local tiene la estética típica de una pizzería tradicional, sencilla y acogedora.

Las masas son finas y crocantes con un equilibrio perfecto de ligereza y carácter. La elección y proporción de los ingredientes es precisa, logrando un resultado que conquista desde el primer bocado.

Pizza Capricciosa
Salsa de tomate, mozzarella, hongos, jamón, aceitunas y pepperoni.

Pizza Mamma mía
Salsa de tomate, mozzarella, panceta, hongos y roquefort.

Pizza La notte irripetibile
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, zucchini, cebolla, parmesano y roquefort.

Il Trancio demuestra que no hace falta un lugar llamativo para ofrecer pizzas memorables. Su propuesta es honesta y de calidad.



La Carola

Av. Gonzalo Ramírez 2225, Parque Rodó
@lacarolatapas

La propuesta gastronómica de La Carola tiene raíces españolas, reinterpretadas con un aire contemporáneo, que homenajean sabores clásicos de la península ibérica, con un cuidado especial en la técnica y la presentación.

El restaurante cuenta con rincones acogedores y detalles que transmiten armonía. El gran protagonista es su jardín de invierno, lleno de plantas que generan un ambiente relajado y agradable.

Croquetitas

Rellenas de cremosa bechamel y corvina rubia con un rebozado crocante, acompañadas de alioli y limón.

Chipirones encebollados

Pequeños calamares con cebolla dorada, rehogados en aceite de oliva y perejil.

Crema catalana

Crema con base de yema de huevo, aromatizada con canela en rama y limón, bañada en azúcar quemada.

La vivencia en La Carola se apoya en tres pilares: el lugar, la cocina y la hospitalidad; la atención cercana y cordial de los anfitriones realza la experiencia.



La Imprenta Restaurante

Cerrito 553, Ciudad Vieja
@la_imprensa

La Imprenta en Ciudad Vieja combina el encanto arquitectónico de un edificio antiguo con una propuesta gastronómica actual y depurada.

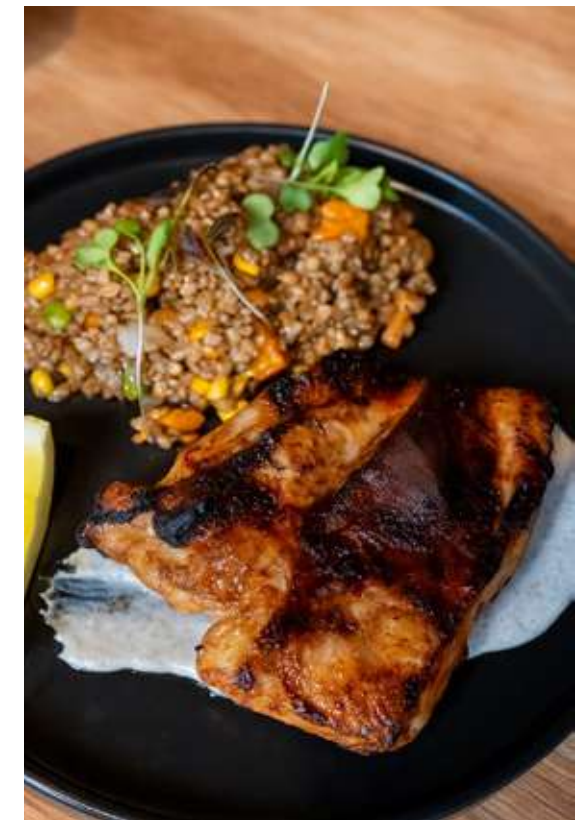
El servicio es atento y la cocina a la vista permite disfrutar del espectáculo culinario. El uso del horno Jospers —una de las joyas del lugar— imprime a los platos ese toque ahumado que caracteriza la propuesta del restaurante.

Quesos fundidos con peras asadas, pesto, miel cítrica y focaccia tostada
Queso servido en una pequeña cazuela de barro con peras asadas, bañados de pesto y miel cítrica; acompaña el plato la focaccia tostada, pan plano típico de Italia.

Matambrito de cerdo con arroz integral
Secreto de cerdo tiernizado con una emulsión de cebolla asada, acompañado de arroz integral de grano redondo especiado en mirim, soja y vegetales con emulsión de cebolla.

Costillar de corvina negra al Jospers con repollos y tomate
Costilla de pescado blanco cocinado al horno de brasa, servido junto a repollos marinados cubiertos con tomate cocinado a la plancha y sal en escamas.

La Imprenta brilla por la integridad de su propuesta. Las técnicas modernas aplicadas a productos locales se conjugan con un ambiente que invita a disfrutar. Cada plato tiene una historia y un equilibrio entre sabor, textura y presentación.



La Otra Parrilla

Tomás Diago 758, Pocitos
@laotraparrilla
laotraparrilla.com

La Otra es una parrilla clásica de Pocitos que mantiene viva la tradición uruguaya. El lugar es sencillo, capaz de infundir ese aire auténtico de parrilla montevideana que tanto atrae a locales y turistas.

Asado

Clásico corte del costillar vacuno en el sentido transversal, con equilibrada proporción entre la carne, la grasa y el hueso, cocinado lentamente en la parrilla.

Pulpa

Corte de la pierna trasera del bovino, magro y de textura firme, con perfume ahumado de la parrilla a leña.

Ojo de bife ancho

También conocido como bife ancho, corte sin hueso de gran tamaño y cocido a la parrilla, bien sellado por fuera y rosado en el centro.

La Otra es una parrilla auténtica, donde lo que impera es la calidad de la carne y la simpleza de la experiencia.



SOFITEL
MONTEVIDEO CASINO CARRASCO & SPA



Hotel 5 estrellas ubicado en el corazón del barrio Carrasco, frente al Río de la Plata, donde la elegancia histórica se combina con una propuesta gastronómica de excelencia en su restaurante 1921.



 (+598) 2604 60 60 | reservations.montevideo@sofitel.com
 Rambla República de México 6451

Pantagrúel

Obligado 1199, Pocitos
@pantagrueubarbodegon

En Obligado y Maldonado, una esquina con historia propia, resurgió el viejo Pantagrúel. Después de veinticinco años del clásico montevideo, un nuevo bar bodegón reabrió sus puertas buscando rescatar la esencia del 'comer bien'. Con platos abundantes y sabores familiares, devuelve a la ciudad ese espíritu de casa.

Además, ofrece una de las cartas de vino uruguayo más completas de la ciudad, con 26 etiquetas diferentes que recorren las principales bodegas del país.

Milanesa napolitana gigante
Corte de casi un kilo de nalga vacuna, rebozada, que sostiene una capa generosa de jamón, queso fundido y salsa fileteada casera.

Ensalada de zanahoria y garbanzo
Base de hummus acompañado de zanahorias asadas selladas a la plancha, servido con ricotta y granola salada.

Manzana, crumble de avellanas y sabayón
Postre que combina crocante y tibieza con aromática manzana, acompañado con helado de sabayón con toffee y sal en escamas.

Pantagrúel propone un homenaje a la mesa abundante, al bodegón de siempre.



Pompier

Costa Rica 1740, Carrasco
@pompier.uy

Instalado en el corazón de Carrasco, Pompier apuesta por una experiencia diurna de excelencia.

Su carta está pensada para desayunos largos, almuerzos relajados y meriendas tardías, con un espíritu de encuentro cotidiano.

La propuesta gastronómica de Pompier se define por una cocina de día: platos bien pensados, de ejecución precisa, con foco en ingredientes frescos y sabores exactos.



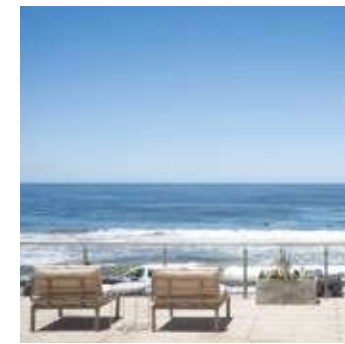
Tabla de salchichas caseras cortaditas
Producto de charcutería condimentada y de elaboración propia, acompañada de chips de papa crujiente y mostaza Pompier.

Ensalada de salmón
Surtido de hojas verdes Salanova, zanahoria, variedad de achicoria, radicchio, tomates cherry y gremolata de naranjas, albahaca, almendras y hierbas.

Tostado de pan de masa madre y jamón crudo
Sándwich de pan de masa madre con jamón crudo, acompañado de tomates secos, hojas de rúcula y crema de Dijon.

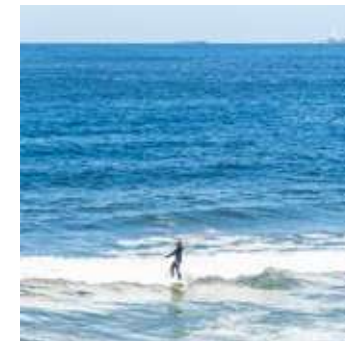
Su cocina combina frescura y carácter, sin perder la elegancia ni el pulso de la city. Es un espacio disfrutable que transmite modernidad.





CASA DE PLAYA & CAFÉ

DESAYUNO Y ALMUERZO /
COWORK / EVENTOS
COCINA ABIERTA DE 8 — 20 HS
TODOS LOS DIAS TODO EL AÑO



PUNTA DEL ESTE
PLAYA EL EMIR
ENTRE 28 Y 29

095 465 113
WWW.VITAMINAS.UY
@VITAMINAS.UY

Restaurant 1921

Rambla República de México 6451, Carrasco
@1921.restaurant

Restaurant 1921 ofrece una experiencia que combina lujo, tradición y una cuidada carta. Instalado en el majestuoso Sofitel Casino Carrasco, tiene una propuesta que complace las expectativas contemporáneas inspiradas en la cultura francesa.

Entre su exclusiva arquitectura y su elegante ambiente, presenta una variedad de estaciones y platos principales que invitan a disfrutar entre aromas, texturas y un servicio de gran categoría.

Ceviche

Pescado curado con equilibrada acidez cítrica, combinado con ají y cebolla morada.

Huevos poché con salsa holandesa

Huevos con la cocción justa, de yema cremosa que se mezcla con la salsa holandesa aterciopelada, servidos con espárragos o sobre pan.

Pesca con mousseline

Pescado relleno de mousseline, pasta cremosa de pescado, huevo y crema de leche, que acompaña sin invadir realzando el sabor del mar.

Restaurant 1921 combina lo mejor de la gastronomía francesa con la cultura local. Es una propuesta en la que el servicio, la calidad y la ambientación se unen para honrar el espíritu del histórico hotel.



Restaurante La Perdiz

Guipúzcoa 350, Punta Carretas
@laperdizmvd
laperdiz.com.uy



En un espacio agradable y cómodo, La Perdiz despliega una cocina tradicional uruguaya junto a una destacable parrilla.

Provolone

Queso semiduro derretido y servido en sartén de hierro, con costra crocante e interior cremoso, rociado de orégano.

Asado de ocho costillas

Corte vacuno de Vila premium cocido a la parrilla y servido en su punto justo, acompañado de boniatos zanahoria caramelizados.

Martín Fierro

Clásico postre rioplatense de rebanadas triangulares de dulce de membrillo y queso semiduro.

La Perdiz ofrece una experiencia sólida con platos muy destacados. El servicio y el ambiente acompañan.

Es un lugar recomendable para disfrutar buena parrilla, buena cocina y una gran barra para el encuentro.



Restaurante Tandory

Libertad 2851, Pocitos
@tandoryresto
tandory.com.uy



El restaurante es una celebración del sabor, el detalle y la sensibilidad culinaria.

El jefe de cocina aporta una mirada profundamente personal de las cocinas de distintas culturas. Ninguna decisión es casual, cada sabor tiene un contrapunto, cada textura un sentido.

Vieiras gratinadas

Moluscos perfectamente cocidos, gratinados con sofrito de puerro, manteca, vino blanco y parmesano.

Magret de canard

Carne de pato cocida a punto rosado, con salsa de quinotos cítrica y amarga, acompañada de verduras orgánicas horneadas.

Langostinos al ajillo con polenta grillada

Langostino al ajillo con salsa de queso azul, acompañados de polenta grillada con puré de dátiles.

La experiencia en Tandory es un viaje a los sentidos. Hay un hilo conductor de sabor y técnica que se percibe en todos sus platos.

La carta cambia según la temporada, respetando los productos frescos y orgánicos, con una mirada ética y sostenible.



Savarin

Maldonado 2370, Pocitos
@savarin_restaurante

El restaurante Savarin es una joya de la gastronomía francesa en Montevideo. Se distingue por un manejo excelente de los ingredientes, trabajando siempre con materias primas frescas de temporada y una carta que cambia según la estación, lo que asegura sabores vibrantes, genuinos y de alta calidad.

El lugar es sobrio y elegante.



Esturión ahumado
Una rilette servida sobre brioche tostado, con huevos de codorniz, cebollitas encurtidas, mostaza a la antigua y alcaparras.

Carpaccio de langostinos
Entrada fresca de langostinos, con un puré de limón que aporta acidez, aceite de oliva y hierbas, más el picor sutil del rábano blanco.

Pierna de cordero
Corte de extremidad trasera del ovino, acompañada de un cremoso puré de castañas, un pancake de arvejas, calabazas especiadas y su jugo reducido.



Su cocina está a la altura de los grandes restaurantes franceses, convirtiendo su propuesta en algo interesante para expandir los horizontes de los paladares locales, así como para introducir a un público extranjero a las particularidades de los sabores uruguayos.



Sushi True

Obligado 1101, Pocitos
@sushitrue_bydannysadi

Sushi True es un verdadero viaje sensorial a Japón sin salir de Montevideo. La decoración está cuidada en cada detalle y es capaz de transportar al comensal inmediatamente al ambiente nipón.

El destacado talento del chef deslumbra con una propuesta gastronómica de alto nivel, en la que cada bocado supera al anterior.

Takoyaki
Buñuelo de pulpo con katsuobushi.

Foie gras nigiri
Arroz avinagrado con una pequeña lámina de carne de pato.

Bonsái
Algodón de azúcar sobre un pequeño árbol de chocolate con sésamo y sal, praliné, helado de matcha y un toque de pimienta rosa.

Sushi True es uno de los mejores restaurantes de sushi y de cocina japonesa en Montevideo y, probablemente, a nivel regional.

La técnica, la creatividad y el respeto absoluto por los ingredientes convierten cada plato en una obra de arte.

Verdaderamente, es un lugar imprescindible para quienes recorren Montevideo buscando una experiencia de alta cocina japonesa.



Toledo

Bar de Tapas

Pablo de María 1018, Parque Rodó
@toledobardetapas
toledobardetapas.com

Toledo es un lugar que impacta desde el ingreso al local. En el acceso, un almacén boutique, coqueto y sugerente, prepara al visitante para la experiencia culinaria. El salón principal es impresionante: techos altos, detalles cuidados, iluminación adecuada.

Dos elementos consolidan el carácter del restaurante: una gran barra que da a la cocina y deja ver todo el proceso de elaboración añade emoción y transparencia a la experiencia. El otro distintivo del lugar es el jardín interior, ideal para épocas cálidas, celebraciones o eventos especiales: un espacio verde y elegante que complementa el ambiente interior.

Tartar de lomo

Tapa de carne vacuna cruda cortada a cuchillo en finas tiras, aliñada con cebolla y aceite de oliva.

Alcauciles

Tapa de hortaliza mediterránea servida con mayonesa de miso blanco.

Torta vasca

Porción de torta realizada con base de queso cremoso.

Toledo es un bar de tapas que tiene mucho para ofrecer en ambiente, diseño y propuesta visual.



Vicenta

Tomás Diago 796, Pocitos
@vicentabonino

Vicenta propone una experiencia fluida: un ambiente cálido con un servicio atento que acompaña sin invadir.

La cocina combina toques mediterráneos y contemporáneos con una ejecución precisa y productos frescos. El resultado es una propuesta honesta, sabrosa y bien equilibrada.

Tiradito de corvina marinado con maracuyá y jengibre

Láminas de corvina finas y frescas, con salsa de maracuyá, jengibre, cebolla roja, cilantro y limón.

Morcillas crocantes

Crocante de morcilla con puré de manzana, consomé de vermouth y almendras tostadas.

Mousse de chocolate blanco

Espuma de chocolate blanco con curd de limón, salsa de frutos rojos y almendras laminadas.

Vicenta muestra una cocina segura y cuidada. Los platos destacan por la frescura de sus ingredientes y por combinaciones bien ejecutadas. La experiencia gastronómica es consistente y muy recomendable.



Bar Arocena

Av. Alfredo Arocena 1564, Carrasco
@bararocena
bararocena.com

Fundado hace más de noventa años, el Bar Arocena es una verdadera institución. Nació como un pequeño bar de Carrasco y con el tiempo se transformó en un símbolo de la cultura montevideana.

El emblema del lugar es el chivito Arocena, que consiste en un sándwich de lomo a la plancha con lechuga, tomate, huevo duro, morrón, jamón, muzzarella, panceta y mayonesa.



Bar Tinkal

Dr. Emilio Frugoni 853, Palermo
@tinkalbar
tinkal.com.uy

Situado frente a la Rambla de Montevideo, este bar ofrece una experiencia que combina los elementos identitarios culinarios, paisajísticos y culturales de la ciudad. Allí la Rambla comparte el rol protagonista junto a los chivitos.

El chivito uruguayo completo con papas fritas es un sándwich generoso, con los ingredientes clásicos: carne jugosa, jamón, queso, panceta, huevo, verduras frescas y salsas en la medida justa; acompañado por papas fritas doradas y crocantes.



Matute

Pablo de María 1318, Cordon
@matutecerveceria
matute.uy

Matute es una cerveceria artesanal que combina dos atractivos principales: una carta con 40 variedades de cerveza, varias de produccion propia, y una propuesta gastronomica en la que todo se cocina en horno de barro. Esa fusion que incluye empanadas, pizza de fermentacion lenta y provolone, con toques rusticos lo convierte en un espacio atractivo en la noche montevideana.



Pulpo Bar de pastas

Charrúa 2054, Cordon
@pulpo_bar_de_pastas

Nacido de los impulsores del reconocido Baker's Bar, e instalado junto este, Pulpo es un restaurante que combina cocina moderna con calidez e intimidad. Cada plato está pensado de manera creativa, resaltando así los productos locales y técnicas cuidadas de su elaboracion.

Pulpo, junto a Baker's, ofrece una experiencia gastronomica diferente y completa: cocina de autor con raíces locales, atencion esmerada y cocteleria de primer nivel.



Beneficios exclusivos

para disfrutar todo el año.

Eso es
Itaú Personal Bank.