



las ánimas

CASA DE CAMPO



+598 99 264 627



Las Ánimas Casa de Campo



www.lasanimas uy



@lasanimas uy

BIENVENIDOS



**En Diciembre del 2020 nace
Las Ánimas Casa de Campo.**

Ya llegaste, es el momento en que invitamos a ponerse en **#modoanimas** y comenzar vivir una experiencia única, rodeados de naturaleza y disfrutando de muy buena gastronomía tanto a la hora del almuerzo como a la merienda.

Casa de Campo es un concepto que define al lugar como un paseo con fuerte acento en lo familiar, combinado con una propuesta gastronómica basada en la tradicional parrilla y en una cocina, con una impronta única, desde la presentación de los platos hasta en los sabores propios de la zona.

Somos un lugar ideal para el desarrollo de jornadas y eventos empresariales así como bodas, fiestas de 15 años o simplemente una celebración familiar.

Contamos con un servicio integral y capacidad de 200 personas en nuestros salones interiores sin contar el espacio exterior que conforman nuestras 3 terrazas con vista a las sierras.

La propuesta se completa con un área de recreación que permite a los visitantes disfrutar de actividades al aire libre, caminatas, paseos en bicicleta, juegos en familia entre otras propuestas puntuales en días festivos.

En lo que refiere a paseos, contamos con un equipo de guarda parques con los que - previa coordinación - se puede disfrutar del senderismo en los cerros circundantes así como de jornadas interpretación de Flora Fauna nativa y con un equipo de guías especializados.

Cómo podrán observar en el mapa que sigue, nos encontramos al pie del Cerro Betete, integramos el PARQUE DE NATIVA dónde se encuentra la fuente de Agua Mineral Natural más pura del Uruguay de aquí surge el **Agua Nativa**.

Si miran por las ventanas o visitan la terraza superior, podrán ubicar algunos de los cerros que nos rodean y que son parte de la grandiosa Sierra de Las Ánimas.

Les damos una vez más la bienvenida a nuestra casa!

Disfruten sin prisa de lo que hoy nos regala la naturaleza.





MENÚ

ENTRADAS

El Babo

Un rico queso provolone con tomates frescos, hongos terminados con unos cherrys confitados.

\$ 700

Tabla Don Italo (para 2)

Tabla de diferentes quesos y fiambres, panes saborizados, aceitunas maceradas, escabeche de berenjenas y grisines.

\$ 2.020

Bruschetta Beaggle

Servida en una rodaja de pan de campo de masa madre, con finas laminas de salmón grillado y ahumado sobre queso crema y cebolla caramelizada.

\$ 600

Carpaccio de Lengua

Servido con una salsa fría emulsionada en base a aceto balsámico y finas láminas de pistachos y almendras tostadas.

\$ 750

Mollejas Betete

Láminas de Molleja grilladas, con un toque de limón acompañado con un chutney de cebolla.

\$ 700

LAS PASTAS DE FERNANDO

Ñoquis de papa y boniato

con Ragú de Cordero.

\$ 990

Espaguetis Saltados

con verduras terminado al wok con salsa de soja y semillas crocantes.

\$ 870

Raviolones de Ricota y Puerro

Incorporado al relleno nueces y queso parmesano, servidos con una suave crema de azafrán y pimienta rosa.

\$ 870

LA COCINA DE

NUESTRO CHEF

Ensalada Las Ánimas

\$ 700

Mix de verdes con gajos de naranja al vivo, lascas de parmesano, croûtons, cherry salteados y caramelizados acompañado con un aliño de mostaza y salsa de soja.

Salmón Charles Darwin

\$ 1.200

Salmon marinado en especias preparado a la plancha servido sobre pure de arvejas y verdes frescos.

Risotto Betete

\$ 1.200

Un cremoso risotto de arroz carnaroli, preparado con un mix de diferentes hongos, trozos de pollo salteado en oliva con romero y terminado con demi-glacé y queso parmesano.

Suprema María Alba

\$ 980

Rellena de capresse envuelta en panceta sobre un colchón de pure de calabaza y zanahoria ahumada.

Lasaña del Campo

\$ 970

Es un plato icónico de Las Animas, mix de cordero y carne vacuna, separado por crepes, con finas capas de jamón, queso y verduras saltadas al wok se sirve terminado con una salsa de hongos y tomates cherry confitados.

CUBIERTOS \$ 200





MENÚ

LO MEJOR DE LA PARRILLA

El Cordero de la Sierra \$ 1.300

Se hace cocido al pincho macerado con una receta de aliño de LAS ANIMAS.

Entrecot Macerado \$ 990

Con el secreto especial del Chef

Asado de Tira o Banderita \$ 990

Muy fino, preparado vuelta y vuelta.

Morcilla Salada y/o Dulce \$ 250

Chorizo Parrillero \$ 250

Los cortes de nuestras carnes son premium y feedlot del frigorífico Santa Clara.

Los fiambres y chacinados son de SARUBBI

Los cortes de parrilla salen sin guarnición.

MENÚ INFANTIL



Milanesa casera de Pollo con Papas Fritas \$ 980

Nuggets caseras de Pollo con Papas Noisettes \$ 980

Spaguetis con salsa a elección. \$ 980

Incluye un refresco/agua y una bocha de helado.



ENCUENTROS CASUALES

GUARNICIONES*

Papas Mexicanas \$ 370

Corte en cuña, cocidas al horno con oliva y romero.

Boniatos Glaseados \$ 370

Cocidos al horno caramelizado.

Calabaza Cocida \$ 270

Al horno de barro con oliva y estragón.

Papas Fritas Bastón \$ 270

Verduras Salteadas al Wok \$ 270

Ensalada Mixta o Solo de Verdes \$ 270

EL TOQUE DULCE

Locura del Chef Juan \$ 540

Sobre una masa fina y esponjosa se sirve el helado de crema y se cubre con una gruesa capa de merengue italiano luego se gratina a horno muy fuerte.

Brown \$ 490

Una tibia porción del tradicional brownie de chocolate y nuez con salsa de chocolate amargo.

Panqueque de Manzana \$ 490

Con una bocha de helado y caramelo.

Pancake Rodelu \$ 490

Nuestro tradicional pancake con mucho dulce de leche y terminado caramelizado.

Las Ánimas Sweets \$ 490

Un suave y recién elaborado waffle, con una bocha de helado de crema y salsa de caramelo o frutas acidas.

*Consulte por opciones vegetarianas y gluten free cuando realice su reserva.



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Nix 500 cc. común o cero Cola / Lima / Pomelo / Mandarina	\$ 120
Jugo Watt's 400 cc. Naranja/ Durazno	\$ 150
Jugo Watt's 1,5 lt. Naranja / Durazno	\$ 350
Agua Mineral Nativa C/ GAS 600CC	\$ 100
Agua Mineral Nativa S/ GAS 600CC	\$ 100
Exprimido de Naranja	\$ 300
Limonada especial Nativa 1,2 lt.	\$ 250
Limonada especial Nativa 1,5 lt.	\$ 470
Limonada clásica Nativa 1,2 lt.	\$ 180
Limonada clásica Nativa 1,5 lt.	\$ 400
Agua Tónica 500 cc	\$ 144

MERIENDA CAFETERÍA

Café Expresso	\$ 150
Cortado	\$ 150
Café Doble	\$ 220
Cafê con Leche	\$ 240
Cafê Doble con Leche	\$ 250
Café con Crema	\$ 250
Capuchino	\$ 260
Té	\$ 140
Té con Leche	\$ 150
Submarino	\$ 250
Carajillo	\$ 250
Vaso de Leche	\$ 85
Té completo Betete para 1	\$ 1.100
Té completo Betete para 2	\$ 1.980
Budines de la casa	\$ 300
Sándwich caliente	\$ 490
Torta del día	\$ 450
Masas Secas X3	\$ 400
Waffles con Dulce de Leche X2	\$ 550
Churros con Dulce de Leche X2	\$ 480

DULCES & SALADOS





BEBIDAS CON ALCOHOL

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	\$ 400
JOHNNIE WALKER BLACK	\$ 690
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	\$ 690
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	\$ 690
ABERLOUR 12 YO	\$ 690
THE GLENLIVET FOURS	\$ 990
BALLANTINES	\$ 350
JAMESON	\$ 350
SANDY	\$ 350
CRAGGAMORE 12 YO	\$ 990
JACK DANIEL'S	\$ 520

TRAGOS

CAMPARI ORANGE	\$ 490
CAIPIS CON CACHAZA	\$ 240
CAIPIS CON VODKA	\$ 390
GIN & TONIC	\$ 420
MARGARITA	\$ 390
MOJITO	\$ 390
NEGRONI	\$ 420
DAIQUIRI	\$ 490
APEROL SPRITZ	\$ 450
MARTINI BIANCO, ROSSO Y DRY	\$ 350
MARTINI FIERO	\$ 350
FERNET BRANCA	\$ 380





BEBIDAS CON ALCOHOL

GIN & VODKA

VODKA RUSO	\$ 400
SMIRNOFF RED	\$ 300
TANQUERAY LONDON GIN	\$ 400
ABSOLUT	\$ 350

LICORES

BAILEYS	\$ 350
COINTREAU	\$ 400
LIMONCELLO	\$ 300
LICOR DE CACAO	\$ 280
TRIPLE SEC	\$ 280

RON

HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$ 390
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	\$ 900
CAPTAIN MORGAN SPICED	\$ 350

OTROS

TEQUILA SILVER	\$ 350
TEQUILA GOLD	\$ 450
COGNAC	\$ 550
GRAPPA ITALIANA	\$ 500
GRAPPA NACIONAL	\$ 250
JEREZ	\$ 400
PISCO	\$ 240
OPORTO	\$ 550
CLERICO Vino Chileno 1,5 LTS	\$ 1.220
SANGRIA Vino Chileno 1,5 LTS	\$ 1.220

CHAMPAGNE

MUMM CUVÉE EXTRA BRUT	\$ 3.000
MUMM CUVÉE DEMISEC	\$ 3.000
MUMM CUVÉE ROSE	\$ 3.000
COPA DE CHAMPAGNE	\$ 350





BEBIDAS CON ALCOHOL

CERVEZAS

Heineken chop barril 20L	\$ 300
Heineken 473 cc.	\$ 300
Heineken 330 cc.	\$ 216
Heineken 1L.	\$ 350
Heineken 1.5L	\$ 320
Imperial Lager Lata 473 cc.	\$ 216
Imperial Stout 473 cc.	\$ 216
Imperial IPA 473 cc.	\$ 216
Imperial APA 473 cc.	\$ 216
Imperial Golden 473 cc.	\$ 216
Imperial Lager vidrio 500 cc.	\$ 228
Miller Botella 355 cc.	\$ 300
Miller Lata 473 cc.	\$ 300
Miller 600 cc.	\$ 250
Miller Botella 1L	\$ 350
Kunstmann Torobayo 470 CC	\$ 240
Schnneider Lata 710	\$ 144
Schnneider Botella 1L	\$ 300
Cerveza Amstel Lata	\$ 204
Cerveza Amstel 1000CC	\$ 300





BEBIDAS CON ALCOHOL

CARTA DE VINOS

Errazuriz Estate	\$ 1.900
Eugenio Bustos Malbec	\$ 980
Misiones de Rengo Carmenere	\$ 890
Misiones de Rengo Reserva	\$ 2.060
Misiones de Rengo Varietal Carmenere	\$ 980
Misiones de Rengo Reserva Carmenere	\$ 1.600
Misiones de Rengo Sauvignon Blanc Varietal	\$ 890
Misiones de Rengo Gran Reserva Cuvee	\$ 3.080
La Celia Malbec - Cabernet Franc (AR)	\$ 1.200
La Celia Malbec	\$ 1.300

COPA DE VINO CARMENERE **\$ 290**

COPA DE VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC VARIETAL **\$ 290**





MARIDAJE

Vinos de la cepa de Carmenere

Bodega MISIONES de RENGO Chile

El vino Carmenere es considerado una cepa de gran potencial enológico, con un manejo delicado. A pesar de ser una cepa primo hermana del Cabernet Sauvignon, el Carmenere posee taninos más aterciopelados, más dulces, su fruta es más madura y su acidez es más baja. En cuanto al color, el Carmenere es de un color rojo-púrpura profundo y de intenso aroma a fruta roja madura, brinda un sabor que recuerda a cerezas, madera, y sus taninos son suaves y maduros. Es de corpulencia media y textura aterciopelada.

MARIDAJE EN PARRILLA:

Carnes rojas:

Entrecot a la parrilla.

Cortes de Cordero:

Con verduras asadas.



MARIDAJE EN COCINA:

Pastas sin rellenar:

Estofados con salsas de tomate y especias como romero o tomillo.

Vinos de la cepa de Malbec

En boca el Malbec es cálido, suave y dulce, con mucha fruta y notas florales que se dan cuando se produce en zonas más cálidas. Sus taninos, son suaves y redondos, no agresivos y tiene además elevada frescura. También tiene aromas secundarios que recuerdan al cuero, chocolate, violetas, pimienta negra y tabaco.

Bodega LA CELIA Argentina



MARIDAJE EN PARRILLA:

Carnes magras:

Pollo o cerdo a la parrilla con salsas fuertes en rojos.

Chorizos:

Su perfil especiado complementa estos sabores intensos.

Cortes de Cordero:

Con verduras asadas.

MARIDAJE EN COCINA:

Pastas:

Con salsas rojas, como boloñesa o napolitana.

Quesos:

Provolone o Gouda.

Cerveza IPA

La India Pale Ale IPA se caracteriza sobre todo por un lupulado generoso, que aporta un sabor amargo decisivo y un bouquet aromático que varía según la variedad de lúpulo utilizada. Las IPA son de alta graduación alcohólica y aromas intensos con cierta complejidad en el paladar.

IMPERIAL variedad IPA cerveza premium Argentina



MARIDAJE EN PARRILLA:

Carnes especiadas:

Pollo picantes o costillas con rubs intensos.

Embutidos:

Con sabores intensos acompañados de barbacoa o criolla.

MARIDAJE EN COCINA:

Comidas livianas e intensas:

Brusquetas con salmón o berenjenas

Platillos grasosos:

Frituras como aros de cebolla o papas fritas.

Cerveza Rubia Lager

Las Lager, son cervezas basadas en el empleo de levaduras que fermentan a baja temperatura y que necesitan más tiempo, se tardan 28 días en preparar cerveza de hermoso color dorado. El éxito de Heineken es la cebada malteada, el agua, el lúpulo y un pequeño pero importante detalle llamado levadura tipo A. La singular levadura es la responsable del rico sabor equilibrado y las sutiles notas afrutadas que han distinguido a cada Heineken desde el siglo XIX.

Heineken



Es la marca de cerveza premium internacional más valiosa del mundo.

MARIDAJE EN PARRILLA:

Carnes blancas:

Pollo o cerdo a la parrilla con adobos ligeros.

Verduras:

Calabacines, cebollas o espárragos.

MARIDAJE EN COCINA:

Platos ligeros:

Ensaladas, o pescados a la plancha.

Aperitivos:

Nachos, quesadillas o bruschettas.



GRACIAS POR TU VISITA

TU OPINIÓN NOS IMPORTA

Escanea el código con tu cámara y dejanos tu comentario!
Cada semana sortearemos entre los comentarios una merienda para 2 personas.

Google




tripadvisor

