

PUNTA DEL ESTE

A LA CARTA

2026



**Corporación
Gastronómica**

PUNTA DEL ESTE

“LA COCINA ES UN FESTEJO A LA VIDA”

Francis Mallmann



Dale comienzo a una nueva Ruta de sabores BBVA

Disfrutá de los descuentos en cientos de **locales gastronómicos** durante todo el verano, en todo el país.



HASTA **30% OFF**

con Tarjetas de Crédito BBVA



¿Aún no la tenés? Solicitala en bbva.com.uy



Además, tus compras en restaurantes
podés pagarlas canjeando tus Puntos
acumulados a través de la App BBVA.

Conocé más
escaneando acá



Producto sujeto a aprobación crediticia. Ver bases y condiciones en bbva.com.uy

LE PUSIMOS NOMBRE AL ASADO

Elegí vinos que
mariden con tu verano

Celebrá lo nuestro



PURA GENIALIDAD

Un sabor que ilumina los sentidos,
elevandolos a donde muy pocos pueden llegar.

5
CINCO JOTAS
JABUGO 1879



LA VIGNE
inspira tus sentidos

Montevideo:
Costa Rica 1740, Carrasco Valley
T: 2606 0498

www.lavigne.com.uy
Instagram icon [lavignecarrasco](https://www.instagram.com/lavignecarrasco)

BANG & OLUFSEN

Est. 1925

*100 años
de historia*

Gracias y felicitaciones
a toda la familia B&O y a
nuestros amados clientes.



Punta del Este: Av. Italia, parada 4 1/2 T: 4249 0203
Montevideo: Siria 6101 esq. San Marino T: 2600 88 87
Instagram icon [bang.olufsen.uruguay](https://www.instagram.com/bang.olufsen.uruguay)

Bang & Olufsen like no one else.
Jewels of audio & video



COMISIÓN DIRECTIVA

PRESIDENTE

Sr. Sebastián Raña - Establecimiento Virazón

VICEPRESIDENTA

Sra. Vanessa González - Establecimiento La Huella

SECRETARIO

Sr. Sebastián Freire - Establecimiento Moby Dick

TESORERO

Sr. Mauro Roibal - Establecimiento Ocho nudos

VOCAL

Sr. Diego de Sosa - Establecimiento Miró

VOCAL

Sr. Nicolás Zunino - Establecimiento Zunino Patisserie

VOCAL

Sr. Leandro Quiroga - Establecimiento Medio y Medio

VOCAL

Sr. Pablo Legnani - Establecimiento Enjoy Punta del Este

VOCAL SUPLENTE

Sr. Aníbal Muñoz - Establecimiento Zazú Puerto

COMISIÓN FISCAL

Sr. Santiago Mannella - Establecimiento The Grand Hotel

Sr. Facundo Lodeiro - Establecimiento The Grand Hotel

Sra. Noelia De Leon - Establecimiento The Tea House

Rambla Claudio Williman y calle 31 Parada 1 Playa Mansa
Teléfono: (+598) 4244 7109 / info@corporaciongastronomica.com
www.corporaciongastronomica.com

BALASTO

2020



98 PUNTOS - TIM ATKIN - BEST OF URUGUAY



BODEGA
GARZÓN
URUGUAY

bodegagarzon.com

FEEL JOSÉ IGNACIO



WWW.OJOSEIGNACIO.COM

FEEL O'

FRESCURA
OCEÁNICA
EN EL ALMA
DE NUESTRA
TIERRA

BEBER CON MODERACIÓN | PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



 bodegajoseignacio



LA EXCELENCIA VA MÁS ALLÁ DEL SABOR.

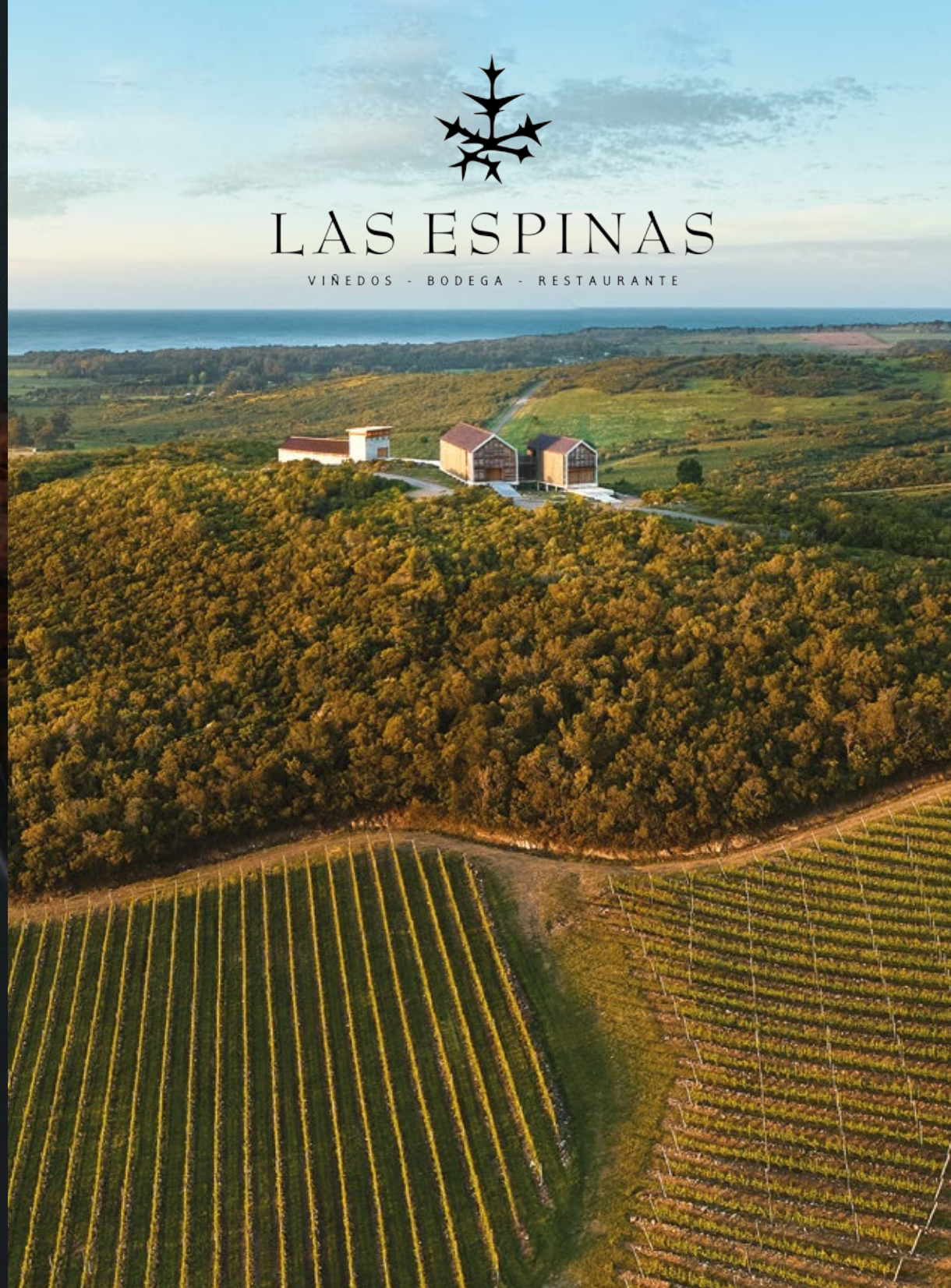
En Del Plata Beef, no solo ofrecemos la mejor carne Angus. Somos una empresa comprometida con la sostenibilidad, la transparencia y la ética empresarial. Trabajamos cada día para generar un impacto positivo en la sociedad y el medio ambiente.

Gracias a nuestros clientes, proveedores y amigos por confiar y acompañarnos en este camino.



LAS ESPINAS

VINEDOS - BODEGA - RESTAURANTE



www.bodegabouza.com



CASA CASTILLA

Somos una FAMILIA que, inspirados por una tradición de casi 100 años, decidimos lanzarnos a la aventura del trabajo en equipo ofreciendo productos de calidad en Punta del Este y Maldonado.

Buscamos a través de nuestro trabajo y de nuestras flores ser un vehículo de emociones y sentimientos.

Queremos estar presente en todos los momentos importantes de la vida de las personas que nos rodean, sirviéndolos con profesionalismo y amor.

Nuestra empresa tiene tres importantes rubros, florería personal y corporativa, paisajismo y jardinería, y ambientación de eventos.



42 48 30 87
42 48 30 24

Calle Viena Casi los
Alpes
Punta del Este
Uruguay

casacastilla.com.uy



CIPRIANI

RESORT RESIDENCES CASINO
PUNTA DEL ESTE

PROXIMAMENTE
ACEPTANDO RESERVAS
A PARTIR DE MARZO 2026

CIPRIANIPUNTA.COM



STAFF EDITORIAL

ANUARIO 2026

DIRECCIÓN Y EDICIÓN:

Joaquín Escardó y Manuel Mendoza

FOTOGRAFÍA:

Joaquín Escardó y Manuel Mendoza

REDACCIÓN:

Mariana Vieira Martins, Elena Risso,
Carina Fossati, Malena Rodríguez
Cuglielmone

DISEÑO GRÁFICO y MAQUETACIÓN

Pablo Mendoza

PINTURA DE PORTADA

Joaquín Sayago

COMERCIALIZACIÓN:

Joaquín Escardó

joaquin.escardo@gmail.com

Manuel Mendoza

mendouza@gmail.com

PRODUCCIÓN GENERAL:

www.faina.com.uy

info@faina.com.uy

FAINÁ
PRODUCTORA DE CONTENIDOS

Agradecimientos:

*Mariela Pérez Caggiano, Ana Inés Sánchez, Federico Racchi,
Juan Pablo Flores y a nuestros auspiciantes.*

*La Corporación Gastronómica de Punta del Este cuida la
calidad y coherencia de todos los artículos y avisos del presente
anuario, pero no se responsabiliza de las opiniones ni de las
imágenes vertidas, siendo éstas exclusiva responsabilidad de
sus firmantes.*

COLINAS DE GARZÓN

TAN ÚNICO COMO SU ORIGEN



f @ @colinasdegarzon | colinasdegarzon.com



OLIVARES DE
SANTA LAURA

ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

Pasión por la **tradición**,
lo **auténtico** y la **excelencia**.



¡Sumate a la experiencia!



Escaneá el código y
seguinos en Instagram

www.santalaurea.uy  

+598 29167122 +598 99672300 aove@santalaurea.uy

Ruta 7 a Centurión Km 9 Cerro Largo • URUGUAY

**Porque la cocina
exige el más
alto rendimiento.**

1980

**ACODIKE
SUPERGÁS**

70 AÑOS

La experiencia **GASTRONÓMICA**

va más allá del sabor.

La higiene transmite confort, confianza y profesionalismo.

Elite Professional es tu aliado para elevar cada detalle y ofrecer una experiencia impecable en cada servicio.



BENEFICIOS



Calidad superior garantizada



Soluciones que aseguran limpieza, seguridad y una experiencia confiable para clientes y staff.



Eficiencia y ahorro. Mejor rendimiento por uso, optimizando costos operativos.



Imagen profesional del establecimiento. Dispensadores en comodato.



Respaldo y confianza de una marca líder en el mercado.



ÚNICA COMO EL LUGAR DONDE NACE

CONTENIDOS

- 26 CARTA EDITORIAL**
SEBASTIÁN RAÑA
Corporación Gastronómica de Maldonado
- 28 CARTA EDITORIAL**
PABLO MENONI
Ministro de Turismo
- 30 CARTA EDITORIAL**
FERNANDA CARDONA
Ministra de Industria, Energía y Minería
- 32 CARTA EDITORIAL**
MIGUEL ABELLA
Intendente de Maldonado
- 34 CARTA EDITORIAL**
EDGAR SILVEIRA
Director de Turismo Intendencia departamental de Maldonado
- 42 GUARDIANES DEL VIENTO**
- 56 SABORES QUE IMPULSAN EL TERRITORIO**
- 68 HOY VIVO SOLO DEL ARTE**
- 80 ACEITES DE OLIVA URUGUAYOS SE CONSOLIDAN EN EL MERCADO LOCAL GRACIAS A SU CALIDAD**
- 88 UN MAR VERDE EN LAS COSTAS DE PUNTA BALLENA**
- 102 PENÍNSULA**
Mansa / Puerto / Roosevelt / Bulevar Gourmet
- 228 OESTE**
Piriápolis / Portezuelo / Punta Ballena / Pinares
- 274 ESTE**
Brava / La Barra / Manantiales / José Ignacio / Garzón
- 338 NOTAS EN PORTUGUÉS**



LA VIGNE
inspira tus sentidos

Montevideo:
Costa Rica 1740, Carrasco Valley
T: 2606 0498

www.lavigne.com.uy
Instagram: [lavignecarrasco](https://www.instagram.com/lavignecarrasco)



SEBASTIÁN RAÑA

Presidente Corporación Gastronómica de Punta del Este

CORPORACIÓN GASTRONÓMICA DE PUNTA DEL ESTE

SÍMBOLO DE UN PROPÓSITO COLECTIVO

La Corporación Gastronómica de Punta del Este nació como símbolo de un propósito colectivo: transformar nuestro patrimonio gastronómico en eje estratégico del desarrollo turístico. Durante años, hemos defendido con pasión los productos autóctonos de Maldonado, construyendo puentes entre autoridades, empresarios, proveedores y cocineros. Cada proyecto, cada evento, cada programa de formación y cada alianza forjada han sentado las bases de la resiliencia sectorial que hoy nos caracteriza.

En esta nueva etapa, reafirmamos nuestro compromiso sumándole algunas metas claves que queremos lograr.

Por un lado contar con una sede propia, un espacio físico que refleje nuestro crecimiento y sea centro neurálgico para la articulación sectorial. Trabajar en un

proyecto vinculado a las compras colectivas para lograr optimizar costos para nuestros socios y fortalecer cadenas de valor locales.

Seguiremos siendo escudo ante desafíos regulatorios y promotores de políticas que impulsen la competitividad.

Estas metas se entrelazan con nuestro trabajo continuo en el Mapa de Sabores y la profesionalización de la gestión, ampliando nuestro alcance territorial para integrar a nuevos actores.

Queremos agradecer, con profunda convicción, a los colaboradores que todos los días se levantan para trabajar y dar lo mejor en cada establecimiento. Son su actitud, su compromiso y su pujanza los que hacen posible que el desarrollo gastronómico siga siendo fuerte.

Más allá de las ideas, son las manos, las voces y el oficio de quienes están en sala, en cocina, en barra, en logística y en administración las que sostienen el servicio, elevan la experiencia y mueven al sector.

Gracias a ese esfuerzo cotidiano, nuestro destino crece, se profesionaliza y se consolida como referente gastronómico para la comunidad y para quienes nos visitan.

El futuro exige audacia; por eso, seguiremos trabajando junto a cada asociado, proveedor y autoridad del sector para consolidar nuestro destino como territorio gastronómico de referencia, donde nuestros sabores auténticos se reconozcan y se cuiden como patrimonio de la comunidad.

La gastronomía es dinámica y su evolución es constante: en propuestas, en técnicas y en modelos de gestión. Si no avanzamos, no prosperamos. Por ello, necesitamos abrazar esa dinámica con decisión y acostumbrarnos a convivir con el cambio, innovando sin perder la raíz que nos define. ■



PABLO MENONI

Ministro de Turismo

En Uruguay, la comida nunca es solo comida: es trabajo, encuentro y parte fundamental de lo que somos. Está en el asado del domingo, en el guiso que abriga en invierno y en la mesa que siempre tiene lugar para uno más. Comer, acá, es encontrarnos. Y eso dice mucho de quiénes somos.

Nuestra cocina se construye despacio, como nos gusta a los uruguayos. Con tiempo, con conversación y con respeto por lo que llega a la mesa. Nace en el trabajo del campo y del mar, en la pesca artesanal, en la chacra, en la feria barrial, en el almacén de toda la vida. Y sigue su camino en 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 lo sabe, en cada rincón hay una historia para contar a través de la comida. El chivito como clásico infaltable, la torta frita si llueve, un cordero en el norte, el pescado en la costa, la picada cuando hay partido o una parrilla que junta generaciones. Esa diversidad, tan nuestra, es una de las grandes for-

talezas de la gastronomía nacional y una oportunidad enorme para el turismo.

Hoy vemos a muchas y muchos gastronómicos apostando con coraje. Emprendimientos que abren sus puertas con esfuerzo, creatividad y amor por lo que hacen. Cocinas que mezclan tradición e innovación, que recuperan recetas, que prueban cosas nuevas sin perder identidad. Detrás de cada plato hay horas de trabajo, de aprendizaje, de prueba y error. Y eso merece reconocimiento.

La gastronomía genera empleo, mueve las economías locales, atrae turistas y ayuda a que la comunidad siga viva. Cuando al sector gastronómico le va bien, le va bien a los uruguayos y uruguayas.

En un mundo que corre rápido, Uruguay ofrece algo cada vez más valioso: cercanía, trato humano y experiencias reales. Esa forma de recibir, tan simple y tan honesta, es uno de nuestros mayores diferenciales como destino turístico.

Desde el Ministerio de Turismo creemos en esa manera de hacer las cosas con amor, creatividad, respetando nuestra historia e innovando a la misma vez.

En 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 con un turismo que sea motor de desarrollo, pero 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.

El sector cuenta con nosotros para impulsar y posicionar la gastronomía uruguaya a nivel internacional. ■



FERNANDA CARDONA

Ministra de Industria, Energía y Minería

LA GASTRONOMÍA ES UNA EXPERIENCIA PLACENTERA, ES IDENTIDAD, ES ENCUENTRO Y SIN DUDAS ES TRABAJO, ES INDUSTRIA.

La realidad estadística la miramos con responsabilidad política: el turismo y la gastronomía proyectan superar el 6% del PIB en este 2025.

En los últimos años, alrededor del 25% del gasto turístico total en Uruguay correspondió a alimentación, rubro sólo superado por el alojamiento, y este crecimiento ha provocado una profesionalización sin precedentes.

Representa el sustento de vida de unas 114.000 familias uruguayas a través del empleo directo e indirecto, y en este mapa de desarrollo, Maldonado concentra casi el 20% de los restaurantes del Uruguay e inyecta automáticamente un 15% adicional en la carnicería, la huerta o la logística local.

Lo más relevante de esta fuerza es quién la empuja.

En el sector, las pymes generan el 91% del empleo.

Nueve de cada diez personas que nos sirven un plato y nos reciben con una sonrisa, se sustentan gracias a estas empresas que apuestan, generan empleo de calidad y hacen del servicio un acto de cuidado y orgullo profesional.

En cada plato se cruzan tradición e innovación, saberes heredados y miradas nuevas, los colores de cada región y la creatividad, que a mí me gusta mencionar como la Innovación Criolla, que reafirma nuestra identidad.

Celebrar la gastronomía uruguaya es celebrar una forma de producir y vivir, reconocer a quienes trabajan la tierra, el mar y los fuegos con responsabilidad, con agregado de valor que respeta el esfuerzo y los vínculos entre quienes producen y quienes sirven.

Una de las tendencias más positivas en Maldonado y Punta del Este ha sido la búsqueda de cadenas de abastecimiento más cortas y justas entre los productores locales y los restaurantes.

Lo vemos en el mar, donde valiosas iniciativas han eliminado intermediarios para lograr un fair trade real: el pescador cobra lo justo y el chef sirve frescura local. Lo vemos en el campo, donde estrategias innovadoras con el cordero agregan valor en origen y rompen la estacionalidad.

Hoy esas recetas vuelven a la mesa con nuevas técnicas, con sensibilidad contemporánea, con creatividad. Continúa la tradición, y se la vuelve a poner en movimiento.

La industria gastronómica activa economías locales, fortalece cadenas productivas, integra saberes y expresa una manera de estar en el mundo.

Desde el MIEM creemos en una industria que crea valor con identidad, que innova con propósito y que se arraiga en cada región. El sector público es socio en el riesgo y en el crecimiento: acompañamos estos procesos donde la cocina es un puente entre tradición e innovación, producción e industria turística, desarrollo económico y bienestar social.

Esta temporada será también una celebración de quienes producen, cocinan, sirven y de quienes se sientan a la mesa. Cuando la gastronomía crece y se transforma, también crecen las oportunidades del país, que se reconoce orgulloso en sus aromas y sabores, y en su vocación de servicio. ■





MIGUEL ABELLA

Intendente de Maldonado

El departamento de Maldonado ha sido, a lo largo del tiempo, reconocido e identificado por sus privilegiadas bondades geográficas:

sus extensas playas, sus arenas doradas, la seguridad de su entorno y, especialmente, por la calidad y calidez de su gente, rasgos que lo distinguen y lo convierten en un destino elegido tanto por visitantes nacionales como internacionales.

Sin embargo, gracias a la capacitación constante, la apertura cultural y la instalación de destacados cocineros y restaurantes, hoy Maldonado también es reconocido por su excelencia gastronómica. Una gastronomía que año a año recibe premios de los jurados más exigentes a escala mundial y que atrae a viajeros que recorren nuestros balnearios motivados por el llamado “turismo gastronómico”, una propuesta que hasta hace algunos años parecía impensable.

Actualmente, el departamento se encuentra en condiciones de ofrecer una carta de alcance universal, capaz de representar sabores y tradiciones de todos los continentes. Al mismo tiempo, conviven y se

destacan las mejores especialidades de la tradicional “cocina de la abuela”, con preparaciones artesanales, sabores auténticos y elaboraciones sin apuro, que remiten a la memoria afectiva y al disfrute compartido.

Esta convivencia entre lo local y lo internacional no solo enriquece la identidad gastronómica de Maldonado, sino que genera experiencias únicas, donde cada plato cuenta una historia y cada espacio invita a detenerse, disfrutar y conectar con el entorno. La gastronomía se transforma así en un puente entre culturas, generaciones y formas de vivir el territorio.

En escenarios naturales privilegiados e irrepetibles, Maldonado consolida una propuesta integral que combina paisaje, hospitalidad y excelencia culinaria, posicionándose como un destino donde el comer bien es parte esencial de la experiencia y donde la tradición y la innovación encuentran un equilibrio armonioso.

Maldonado los espera todo el año,

Sean nuevamente bienvenidos !!! ■

Disfrutá un verano de beneficios junto a tu Banco.



20%

TODOS LOS DÍAS

BROU Recompensa Mastercard
Crédito y VISA Crédito

10%

VIERNES A DOMINGO

BROU Recompensa Mastercard
Débito y VISA Débito

Medios de pago participantes,
topes y demás condiciones en:

beneficios.brou.com.uy



**BANCO
REPÚBLICA**



EDGAR SILVEIRA

Director General Departamento de Turismo
Intendencia de Maldonado

EN UN DESTINO COMO EL NUESTRO, LA GASTRONOMÍA NO ES UN “SERVICIO” MÁS: ES UNA FORMA DE IDENTIDAD.

En cada carta hay geografía; en cada receta, memoria; en cada producto, un oficio que sostiene lo cotidiano y, a la vez, proyecta al mundo lo que somos. Por eso, que Punta del Este a la Carta llegue en 2026 a su 24.^a edición no es sólo un dato, es la continuidad de una cultura de hospitalidad que se construye con trabajo, creatividad y pertenencia.

Esta publicación reúne a los restaurantes y emprendimientos que dan vida al territorio gastronómico del departamento, acercando información útil, fotografías y contenidos que invitan a explorar sin prisa cada lugar, desde la cocina de autor hasta los clásicos que forman parte del ADN local. Y en ese recorrido aparecen también los sabores que nos representan, el vínculo con el mar, la pesca artesanal, los productos locales y las historias que hacen que un plato sea mucho más que un plato.

Detrás de cada mesa servida hay una ca-

dena humana enorme. En Maldonado, cerca de 6.000 personas trabajan en el rubro gastronómico, son quienes producen, transportan, cocinan, atienden, recomiendan, gestionan; quienes abren temprano y cierran tarde para que la experiencia del visitante sea impecable. Esa es, quizá, nuestra mejor definición de hospitalidad, la que no se cuenta, se practica día a día.

Los invitamos a usar Punta del Este a la Carta como se usan las buenas brújulas, para descubrir, para volver, para animarse a probar, porque no para perderse en ella. Y, sobre todo, para vivir Maldonado desde adentro, porque un destino se recuerda por lo que uno vio... pero se vuelve por lo que uno compartió. ■



Un sabor QUE VALE MÁS

Beber con moderación.
Prohibida su venta a menores de 18 años.



LAS GARZAS

bodegalasgarzas.com



Distibuye OCIO WINE



TAITTINGER

LA VIGNE
inspira tus sentidos

Montevideo:
Costa Rica 1740, Carrasco Valley
T: 2606 0498

www.lavigne.com.uy
Instagram icon [lavignecarrasco](https://www.instagram.com/lavignecarrasco)



DESDE 1960,
LLEVAMOS UN
**PRODUCTO
DE EXCELENTE
CALIDAD**
A TU MESA



RUTA 65 - KM. 73 | SAN BAUTISTA- CANELONES
(4313) 6016 - 095075242 | GAISIDRO@ADINET.COM.UY



Eventos / Fiestas / Restaurante / Posada / Bodega & Viñedo



aguaverde 
building unforgettable moments



Camino del Cerro Eguzquiza Km. 8, Punta del Este, Uruguay

email: info@aguaverde.uy phone: + (598) 9480 7766 instagram: [aguaverde.uy](https://www.instagram.com/aguaverde.uy)



GUARDIANES DEL VIENTO

Texto: Malena Rodríguez Guglielmo
Fotos: Joaquín Escardó y Manuel Mendoza



Según una leyenda árabe, Allah llamó al viento y le dijo: “Dejarás de ser invisible, tendrás forma y podrás ser acariciado; habitarás un cuerpo cuya belleza será la envidia de todos los animales”.



Uruguay es una tierra de caballos, no solo de vacunos: posiciona en el cuarto país del mundo con más ejemplares por persona, uno por cada ocho en un muy pequeño territorio. “La Patria se hizo a caballo”, versa el dicho, y no en vano este noble animal trota en el escudo nacional a la izquierda de la vaca.

Desde siempre el caballo ha estado ahí con su belleza y sus dones para dar lo que se le pide. Ofrece su esfuerzo y sudor en el trabajo diario en el campo, se entrega por completo en el turf, el polo, la equitación, las carreras de enduro, pruebas de raid o jineteadas.

Es un medio de transporte, una pasión para los que aman mejorar la raza y un instrumento de sanación a través del vínculo empático que se establece en técnicas como la equinoterapia. Los fines de nuestra relación con ellos son vastos, no solo como recreación o herramienta. Yeguas preñadas son sometidas a polémicos procedimientos para extraerles una codiciada hormona y alimentar cerdos. En otros casos, son tratados como ganado: se faenan seis mil cabezas por mes para exportar su carne a Francia, Italia, Bélgica, Rusia, China y México.

Este último dato comenzó a hacerse más visible con el trabajo de Santuario Primitivo, una ONG dedicada a comprar caballos cuyo fin último es el matadero. Creada en 2019 por Pablo Amorin y Martín Erro, la organización lleva rescatados hasta hoy unos 1500 ejemplares reubicados en un centenar de establecimientos. Su tarea suma cada vez más simpatizantes y ha sido reconocida por la Junta departamental de Maldonado con una Declaración de Interés Departamental.

Todo surgió a partir de un peculiar pedido que recibió Pablo Amorim hace años por parte de un monje budista. Pablo venía trabajando hacía mucho tiempo con caballos. El vínculo se dio tempranamente en la chacra de su abuelo en Las grutas, en Maldonado. En ese entorno se les acercaba, los domaba y preparaba para pruebas de rienda, criollas y desfiles. En esas vueltas conoció al emblemático domador argentino Oscar Scarpati y se fue con él a Argentina para aprender su método pacífico de amansamiento herencia de un cacique ranquel.

Pablo Amarin se acomoda la boina y da un sorbo a su café antes de explicar el modo tanpreciado que le enseñó Scarpati. Le pregunto si es similar a la doma mansa.

- Es una cosmovisión distinta a la doma mansa. El indio la crea desde la visión de que el caballo es un regalo de la divinidad. Cuando en 1536 llega Pedro de Mendoza a Buenos Aires con 20 berberiscos comienza a armarse el primer plantel genético. Los nativos ven que los españoles atacan con este animal. Y terminan interpretando que es un regalo divino para defenderse.

Los métodos tradicionales no le estaban convenciendo a Pablo y encontró en Scarpati y su doma india lo que estaba buscando. Luego de pasar una temporada en Argentina volvió a Uruguay y armó un centro de doma y entrenamiento. Fue profundizando en la técnica y al mismo tiempo, sin querer, fueron cambiando muchos parámetros de su vida.

- Si querés domar al caballo, te tenés que domar a ti mismo. El caballo es un espejo en un corral circular, es como estar en terapia. Hay cosas que aprendí, cosas de etología, de cómo se comporta la manada. Una de las cosas que entendí es que hay que despojarse de lo humano, vincularse con el animal “a lo más caballo posible”. Con mirarlo te das cuenta qué necesita, hasta dónde presionar. Es un entrenamiento de la percepción.

No es solo lo mecánico, tenés que prestar atención al viento, al frío; ver al caballo como un todo. El caballo entra en tu frecuencia y vos sos el líder de la manada; le tenés que transmitir esa tranquilidad.

Pablo explica que los indios ranqueles usaban sus piernas y brazos y la voz para comunicarse con el caballo: prescindían de las riendas y de la violencia. En su centro en Maldonado intentó trabajar con esas premisas. Con el tiempo, sin embargo, fueron surgiendo algunas dificultades prácticas y más existenciales y decidió cerrarlo. Tomó su mochila y se fue de viaje a Brasil.

En Uruguay había estado trabajando en la construcción del monasterio budista en Lavalleja. En ese ambiente se vio cautivado por los rituales y la simplicidad que planteaban para la vida diaria. Cuando viaja a Brasil visita un monasterio ubicado en Tres Coroas, cerca de Gramado. Allí se queda dos años y se hace amigo de una brasileña, Mayra. Ya de regreso en Uruguay recibe una llamada de Mayra preguntándole si había posibilidades de rescatar caballos con destino a frigoríficos. El pedido provenía de Péma Wangyal Rinpoché, un reconocido monje budista residente en Portugal.



**Entusiasmado con la misión logra rescatar tres caballos.
Muy rápidamente se da cuenta que es una tarea compleja.**

Es necesario disponer de dos hectáreas por animal y varios años, incluso décadas, de mantenimiento. En 2019, luego de un retiro en Brasil, se encuentra con un amigo de Maldonado, Martín Erro, quien estaba interesado en involucrarse en lo que venía haciendo. Piensan en diferentes posibilidades para emprender juntos y surge entonces Primitivo como una certificadora.

Hacen una investigación sobre los movimientos en torno a los frigoríficos e identifican el eslabón previo al matadero que son los tropilleros, acopiadores de caballos que recorren el territorio adquiriendo animales para engordar y revender a los tres frigoríficos que hay en el país, dos ubicados en Canelones y uno en Treinta y Tres. En una primera etapa Santuario Primitivo busca intervenir en esa práctica comprando caballos a los tropilleros con fondos provenientes de Portugal. Pero había que resolver también el tema del destino de los caballos rescatados. Como no tenían campo, idearon un mecanismo para generar rescates y sumar gente a la causa. Crearon protocolos y bautizaron como “santuarios” a los establecimientos que reciben a estos caballos. Establecieron un sistema automatizado de adopciones: se busca conocer al que recibe a

los caballos, asegurando que los cuide, y que también pueda pagar una tasa de adopción para financiar el andamiaje de la organización y generar filtros. Los santuarios se encargan también de los costos del traslado.

Si bien lograron comprometer a cien establecimientos –cien santuarios en el país– en estos momentos la actividad está en pausa pues están instalándose en un campo propio en las Sierra de las Ánimas, cerca de la Ruta Interbalnearia.

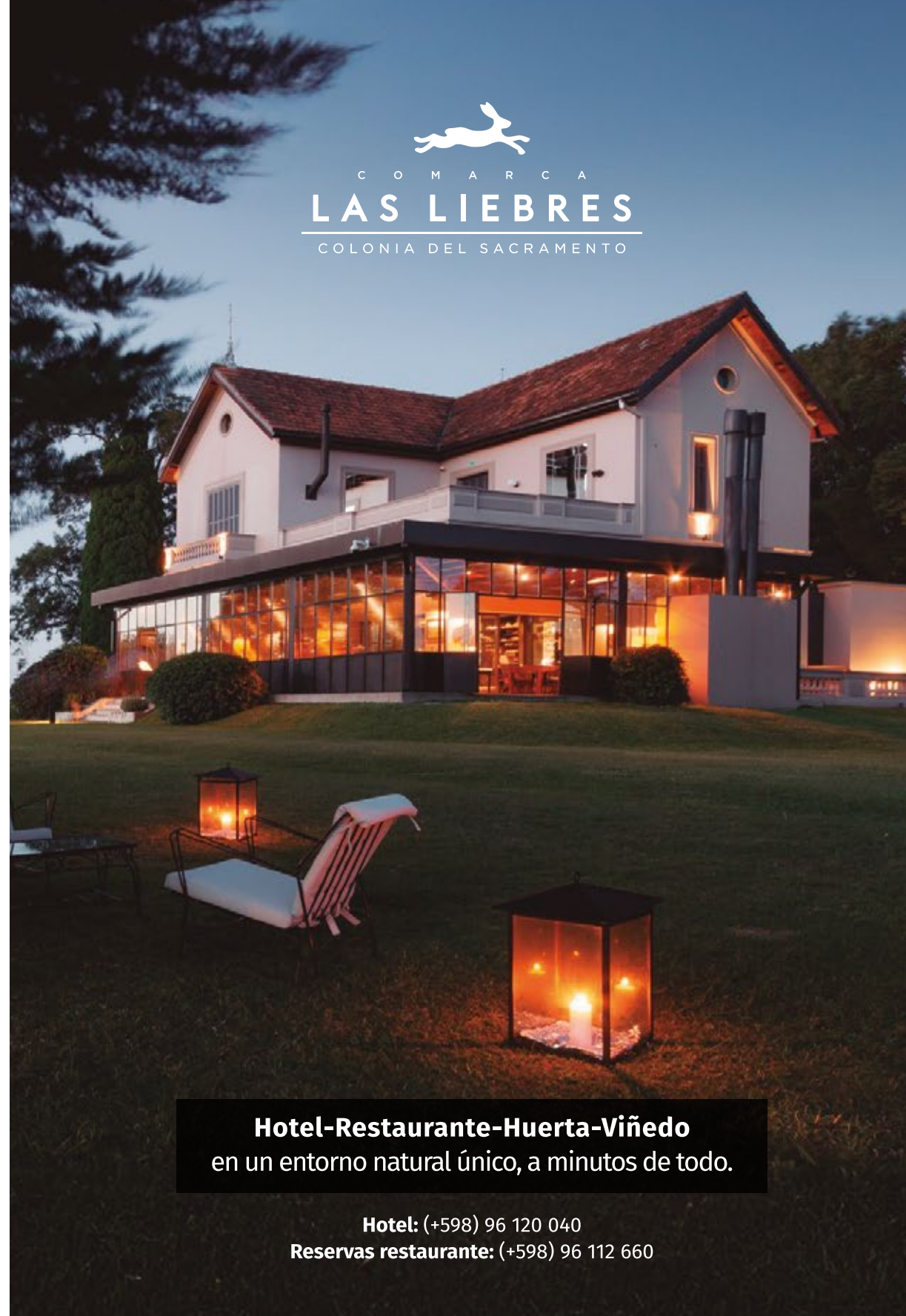
Allí mantienen a unos 70 caballos y están armando un espacio para albergar el Club de Santuario Primitivo. El mismo funcionará con una suscripción mensual de 10 dólares, con acceso a una aplicación donde se informará de toda la actividad de Primitivo. Cada socio podrá tomar cursos y charlas online y participar en jornadas programadas de trabajo en el campo para tomar contacto y relacionarse con los animales. Muchos de los caballos llegan maltrechos y parte de la tarea es ayudarlos a recuperarse a través del cultivo de un vínculo que los fortifique.

Una causa disfrutable y llena de sorpresas: sintonizar con un caballo abre una puerta a una exquisita e insospechada percepción. ■

www.santuarioprimitivo.com



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

NUUESTRA FAMILIA



SIERRA ORIENTAL

MEDALLA GRAN ORO - CONCURSO INTERNACIONAL TANNAT AL MUNDO 2022
SIERRA ORIENTAL GRAND VIN 2020

PARAJE JOSÉ IGNACIO | RUTA 39, Km 46
Las Cañas, Maldonado - Uruguay
@sierraoriental | (+598) 099 904 894
www.sierraoriental.com



MONTESTOSCANINI

LAS PIEDRAS

Pasión por la excelencia



CRIADO EN ROBLE

Tiempo y sosiego
Patrimonio cautivo de cada botella.

www.montescanini.com

MERCADO GASTRONÓMICO



puntashopping.com.uy

Punta Shopping®

Once y Seis • Gelato Factory • Mr Kebaps • Grill House • Chivi Club • Plaza de Chueca
Mc Donalds • Subway • Burger King • Al Toke Poke • Forno di Roma • Burger Time
Esa Mila • MexiGo • Morfis • El Palacio del Café • Madre Tierra • Café Martínez
Tropical Smoothies • Nespresso • Porto Vanila • Iber House

SAN FERNANDO
MERCADO



CALIDAD **100%** PREMIUM



0800 1407 - Carlos Cal esq. Treinta y tres, San Carlos.

VINHO DO URUGUAI



a vibe do Rio



Distribuidora Rural Urban Ltda.

WhatsApp +55 21 97623-7997

Email rural@urban.com.br

Instagram [ruwinesuy](https://www.instagram.com/ruwinesuy)



MONTES TOSCANINI
LAS PIEDRAS

Pasión por la excelencia

CONCURSO INTERNACIONAL TANNAT AL MUNDO



Los enólogos eligieron los mejores Tannat.
Montes Toscanini la mejor calificada con
2 gran medallas de oro y 5 medallas de oro

Edición
2025



Montes Toscanini ha plasmado un liderazgo, basado en consistencia y solidez de calidad, cosecha tras cosecha, siendo la bodega que acumula la mayor cantidad de vinos distinguidos y premiados en la historia de éste emblemático concurso.

LA BODEGA MAS PREMIADA DEL CONCURSO

www.montestoscanini.com

SABORES QUE IMPULSAN EL TERRITORIO

Texto: Carina Fossati
Fotos: Manuel Mendoza

"En la actualidad funcionan 346 restaurantes que emplean a más de 8.000 personas aproximadamente con un ingreso medio de \$40.132 y una fuerte dependencia de la temporada turística. Aun así, los emprendimientos gastronómicos locales presentan un tamaño superior al promedio nacional, lo que evidencia mayor profesionalización y capacidad para sostener el empleo formal."

Desde Aromas y Sabores hasta el Pacto Oceánico, la Corporación Gastronómica de Punta del Este articula calidad, identidad local y cifras contundentes que posicionan a Maldonado en el mapa regional.

Corre octubre, aún es primavera en el este y las instalaciones del Centro de Convenciones del hotel The Grand están albergando la 16° edición del festival gastronómico Aromas y Sabores. Se vislumbra una nueva temporada estival en ese horizonte que parece fundirse en el infinito del Océano Atlántico para quienes lo observan desde el restaurante ubicado en el rooftop del hotel.

Un estudio sobre el impacto económico de la gastronomía en el departamento de Maldonado, realizado por la consultora PWC, se presenta durante el encuentro y revela que el sector gastronómico del departamento representa el 18,6% de los restaurantes del país, reafirmando el rol del departamento como el epicentro gastronómico del Uruguay.





El mismo departamento que tiene a dos restaurantes del país que figura en la prestigiosa lista “Latin America’s 50 Best Restaurants 2025”, realizada por la organización William Reed Business Media del Reino Unido: Este Maldonado que también alberga a tres de los cuatro hoteles uruguayos receptores de las prestigiosas “Llaves” de la guía internacional Michelin. Pero la elevada calidad gastronómica y hotelera no es una novedad de millenials sino que acompaña a Punta del Este casi desde sus inicios. Desde aquel 1910 en que el francés Émile Pitot y su mujer Jeanne Moulià -que pasó

a la historia como “Madame Pitot”- llegaron a estas tierras y crearon dos de los primeros hoteles “de lujo” del incipiente balneario: el British House (1910) y posteriormente La Cigale (1926). Previamente vivieron unos años en Argentina, donde ella fue cocinera del expresidente Carlos Pellegrini, por lo que elevó el nivel de la gastronomía local incorporando servicio de alta cocina francesa al balneario. Los intensos perfumes que se desprenden de múltiples platos en simultáneo nos regresan al presente, a una edición de Aromas y Sabores que no solo trajo a la mediá-

tica cocinera y pastelera argentina Maru Botana: también a Lucía Soria, la discípula estrella de Francis Mallmann, muy conocida más allá de los paladares foodies desde que participó en la versión uruguaya del reality “Master Chef”. Otros referentes convocados son Laura Rosano, especializada en frutos nativos y agroecología; La Milpa (Belén y Matías), chefs uruguayos de cocina mexicana; Adriana García, pastelera con formación internacional y experiencia en hotelería de lujo; Vanina Chimeno, cocinera de recorrido internacional enfocada en frescura y calidad;

Osvaldo Gross, maestro pastelero y referente latinoamericano; y Juan Manuel Herrera, panadero y chocolatero reconocido por su técnica y autenticidad.

Este es el marco idóneo para ilustrar la importancia que tiene la gastronomía dentro del turismo, que se despliega en el estudio de PWC, realizado en conjunto con la Cámara Empresarial y el Consejo Consultivo Local, con fondos de la Agencia Nacional de Desarrollo Económico y la Corporación Gastronómica de Punta del Este.

Asociación Civil sin fines de lucro, la Corporación Gastronómica de Punta del Este -que adopta el nombre de la ciudad como marca, aunque en la práctica nuclea emprendimientos de todo Maldonado- reúne cerca de 130 locales gastronómicos, lo que representa aproximadamente un tercio de la oferta del departamento.

En la actualidad funcionan 346 restaurantes que emplean a más de 8.000 personas aproximadamente con un ingreso medio de \$40.132 y una fuerte dependencia de la temporada turística. Aun así, los emprendimientos gastronómicos

locales presentan un tamaño superior al promedio nacional, lo que evidencia mayor profesionalización y capacidad para sostener el empleo formal.

El relevamiento de PWC subraya además el fuerte vínculo del rubro con otros sectores productivos. Su coeficiente de encadenamiento, indicador económico que muestra cuánto depende una actividad de otras y cuánto las activa cuando crece, es de 1,15, una cifra que está por encima de la media del país y revela como la inversión en gastronomía genera un efecto multiplicador sobre proveedores y servicios asociados, dinamizando una amplia red que va desde la producción de alimentos hasta la logística.

Por otro lado, Maldonado recibe una población flotante que supera las 316 mil personas y en 2024 registró un gasto turístico de 860 millones de dólares, del cual cerca de un tercio se destinó a comidas. Este flujo, que multiplica por ocho a la población residente, posiciona a la gastronomía como un pilar del desarrollo turístico y una expresión central de identidad y hospitalidad.





"Maldonado recibe una población flotante que supera las 316 mil personas y en 2024 registró un gasto turístico de 860 millones de dólares"

HAGAMOS UN PACTO.

En una escuela urbana o rural, ubicada en la ciudad de Maldonado, o en José Ignacio, o en Garzón, o en Piriápolis, o en San Carlos, esta escena se repite desde 2023. Los alumnos escuchan una charla sobre la pesca artesanal, con los cocineros y pescadores. Llega la parte práctica, de elaborar ellos mismos sus “hamburgpescas”, y alguno de ellos protesta que no lo quiere tocar, y mucho menos, comer. Pero viendo como se divierten sus amigos, se engancha en la actividad. Al probarlo confiesa que le encantó, y que le va a pedir a sus padres que les empien a cocinar pescado. El uruguayo promedio consume más de 100 kg. de carnes y solo 7 kg. de pescado, siendo que mundialmente el consumo anual es de 20 kg por persona. Paradójicamente el país tiene una costa de 672 km de largo para la explotación del fondo marino: 452 km en el Río de la Plata y 220 km al océano Atlántico. La actividad, que se realiza en coordinación con ANEP y el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), se realiza una o dos veces por mes, y el alcance logrado hasta el momento promedia los 3.000 niños. Forma parte del programa Pacto Oceánico, uno de los pilares de la Corporación Gastronómica de Punta

del Este, que tiene entre sus objetivos incentivar el consumo de pescado desde la primera infancia. Uno de sus logros es que el INDA, que se encarga de las compras para las escuelas públicas, empezó a comprar pesca local para los comedores de todo el país (antes se compraba pesca importada congelada). En conversación con Sebastián Freire, ex presidente de la Corporación Gastronómica de Punta del Este y actual vice presidente de Destinos de la Cámara Uruguaya de Turismo (CAMTUR), explica que Pacto Oceánico tiene entre sus principales cometidos acercar a cocineros y pescadores artesanales, promoviendo la comercialización y el consumo de especies no tradicionales como una estrategia clave para la sostenibilidad y el mejor aprovechamiento de los recursos marinos. La iniciativa apunta a ir más allá de los clásicos del paladar uruguayo, como la brótola o la corvina. “La anchoa ha ganado popularidad gracias a la recomendación de los pescadores y a su incorporación en los menús de restaurantes. El proyecto también ha logrado fomentar el consumo de otras especies, como sargos y palometas. En nuestras costas se pueden encontrar más de 60 especies”, agrega Freire.



Con el Pacto Oceánico, uno de sus logros es que el INDA, que se encarga de las compras para las escuelas públicas, empezó a comprar pesca local para los comedores de todo el país

EL RUMBO QUE SE CONSOLIDA

Llegamos a diciembre con fachadas cubiertas de pintores y andamios en cada cuadra, veredas en reparación por doquier: el panorama habitual de una ciudad que, año tras año, parece recordar a último momento la proximidad de la temporada estival.

Es de tarde y, en las instalaciones del clásico pub de nombre de ballena —que en más de 30 años de historia ha convocado y continúa atrayendo a residentes y veraneantes de distintas generaciones—, la brisa recorre el puerto. Allí, en lo que probablemente sean sus últimos meses como presidente, a medida que se aproximan las elecciones de nuevas autoridades, Sebastián Freire reflexiona sobre la labor de la institución como referente departamental del destino gastronómico, su proyección a nivel nacional, regional e internacional, y el trabajo sostenido en el fortalecimiento de los socios, la promoción de productos locales, el desarrollo territorial y la generación de empleo.

Entre los planes más inminentes para el 2026, destaca Implementar una estructura orgánica en 2026 “para mejorar la eficiencia en las compras colectivas y la pre compra de productos en gran volumen”, “continuar fortaleciendo la colaboración con otras asociaciones y departamentos para ampliar beneficios y proyectos”, y “mantener y expandir proyectos educativos y de promoción de productos locales, como Pacto Oceánico”.

Otro integrante del mapa de sabores locales son los aceites de oliva, dado que

el departamento de Maldonado lidera la plantación de olivos en Uruguay, con alrededor del 80 % de la superficie cultivada de todo el país concentrada en la región Este, donde también participan Rocha y Lavalleja. Esto convierte a Maldonado en el principal polo productivo del sector nacional.

Freire también menciona la importancia de haber fortalecido la gobernanza y la colaboración entre el sector público y privado, especialmente para influir positivamente en políticas públicas, y de sostener incentivos como el descuento del 18% de IVA para tarjetas extranjeras, que actualmente necesita ser renovado frecuentemente (el actual está vigente hasta fines de abril 2026) y debería ser permanente).

Con una agenda que combina profesionalización, sostenibilidad y defensa del producto local, la Corporación Gastronómica se prepara para una nueva etapa. El desafío ya no es solo crecer, sino consolidar un modelo gastronómico que dialogue con el mundo sin perder sus raíces y que siga haciendo del sabor una forma de desarrollo.

Desde los perfumes que anticipan la temporada en Aromas y Sabores hasta las aulas donde el pescado se descubre por primera vez, la gastronomía en Maldonado deja de ser solo experiencia para convertirse en herramienta. Una que conecta tradición y futuro, productores y cocinas, territorio y comunidad, proyectando al departamento mucho más allá del verano. ■





La excelencia también se cultiva



Con la calidad que nos caracteriza,
somos capaces de satisfacer
los paladares más exigentes del mundo.



BLACK RIVER CAVIAR
U R U G U A Y

Degustaciones privadas y eventos especiales – 00598 94 285050

Por más información lo invitamos a visitar
WWW.BLACKRIVERCAVIAR.COM.UY



“HOY VIVO SOLO DEL ARTE, ES UN PRIVILEGIO”

Textos: Elena Risso

A LOS 20 AÑOS DECIDIÓ DEDICARSE DE LLENO A LA PINTURA Y HOY, CON 31 AÑOS E INSTALADO EN PUNTA DEL ESTE, TRABAJA UN ESTILO QUE DEFINE COMO HIPERREALISMO O REALISMO MÁGICO.

En el taller Sayago de la calle 28 hay cuadros por todos lados: están colgados en las paredes, en los rincones, o apoyados uno contra otro. Entre las tradicionales marinas en tonos cálidos de la costa uruguaya resaltan los trajes de colores vibrantes de las obras sobre antiguos veraneantes. Desde afuera, a través de los vidrios, se ve que todas llevan la firma del artista Adolfo Fito Sayago.



El que abre la puerta es Joaquín Sayago, su hijo, también pintor. Llega caminando de bermudas, remera y ojotas en una abrazadora tarde de diciembre. Parece un surfista más de los tantos que corren olas a pocas cuadras, en la playa El Emir. Mueve algunos de los cuadros y coloca dos butacas enfrentadas para empezar a hablar.

En el taller Sayago no hay obras de Joaquín a la vista. De hecho, cuando se le pide para ver alguna, responde que no hay ninguna. No es su taller, es el de su padre. La charla se desarrolla ahí por comodidad, porque se está quedando cerca y es un buen espacio para conversar.

La realidad es que Joaquín no tiene un taller para exhibir sus obras y tampoco lo hace en una galería, sino que las muestra a través de Instagram, que funciona como una vidriera para captar seguidores y clientes que le encargan trabajos. Y esa forma de mostrar su trabajo artístico le está dando resultados.

El segundo de los cuatro hijos de Adolfo Sayago y María de la Paz Etcheverry estuvo, al igual que sus hermanos, vinculado al arte desde que nació. Su padre es uno de los pintores más reconocidos del momento y su madre hace comedia musical.

“Crecimos toda la vida escuchando música 24/7. Somos una familia muy sensible al arte”, según sus propias palabras.

Sus primeros recuerdos vinculados a la pintura son jugando con pinceles al lado de su padre. Mientras Adolfo pintaba, él se entretenía dibujando en las largas jornadas del campo familiar en Durazno. Era un niño más que pintaba, ni por asomo pensaba que con los años se ganaría la vida haciendo lo mismo que su padre, aunque guarda en su memoria algún cuadro empastado de cuando tenía cuatro años.

En el colegio se aburría mucho en las clases de dibujo; las proyecciones y las figuras geométricas no le interesaban para nada. Cuando dejó el liceo empezó a estudiar Hotelería, pero se dio cuenta que no era lo suyo. No le gustaba usar traje, ni las formalidades, ni le caía bien su jefe.

En el medio hizo, según sus palabras, de todo a nivel laboral. Una de sus ocupaciones fue vender uniformes en un local de la familia. Hasta que, cerca de los 21 años, se dio cuenta que quería pintar y su destino cambió.

El recorrido hasta hoy

Pasaron 10 años desde aquel momento en que decidió dedicarse a la pintura y hoy Joaquín está cien por ciento dedicado a ella. “Hoy vivo solo del arte, es un privilegio”, cuenta Joaquín en el taller de su padre cerca del Puerto de Punta del Este. En la década que lo llevó a convertirse en pintor, Joaquín pasó por distintas etapas. Cuando decidió que era lo que quería para su vida, resolvió prepararse en serio. Si bien su padre había sido una referencia constante y fue quien le regaló las primeras telas y pinceles, quiso hacer un camino propio y comenzó a estudiar pintura. Entendió que para convertirse en pintor debía aprender y meterse de lleno en ese mundo.

Comenzó con un taller de Andrés Vivo y siguió con Verónica Cestau. Tenía 20 años y seguía sin encontrar su estilo porque, según sus palabras, estaba mal consigo mismo. Siguió probando y experimentando, hasta se topó con la obra del pintor Pedro Peralta y no tuvo dudas. “Yo quiero pintar así”, pensó en ese momento.

Fue entonces que Joaquín empezó a tomar clases con Peralta, al que define como “un fenómeno total” y, de a poco, fue encontrando su propio estilo. “Cada vez me fui metiendo más, y desarrollando una técnica que me encanta. La definiría tirando al realismo o al hiperrealismo, pero no es hiperrealista. Se llama realismo mágico”, explica mientras toma su teléfono celular y muestra detalles que ayudan a entender de qué se trata.

Por ejemplo, pinta una playa y le incorpora una ola o un barco que sacó de otro paisaje, que tiene guardado en una foto en su celular. Porque Joaquín todo el tiempo está sacando fotos con su móvil, que archiva en carpetas con nombres como nubes, cielos, barcos o lunas, a las recurre cuando precisa incorporar esos elementos. Lo que aparece en sus cuadros es real, pero algunos de los detalles son tomados de otro sitio; como si se tratara de armar un puzle imaginario compuesto por piezas verdaderas.

En 2018 realizó su primera exposición en el restaurante de un conocido de su padre en Punta Carretas, Montevideo. Vendió todos los cuadros –“más que nada a conocidos”, admite– pero ahí entendió que era posible vivir del arte. Y a partir de ahí no paró.

Con la llegada de la pandemia comenzó a venir más seguido a Punta del Este, donde se había instalado su padre. Después le alquiló a un amigo una casa en Balneario Buenos Aires, donde acondicionó una parte de la construcción para montar su propio taller.

Se fijó una rutina inquebrantable: al levantarse un rato de gimnasio, luego a pintar, un corte para almorzar y después a seguir hasta la noche entre lienzos y pinceles, sin hora de finalización. Eso sí, un par de días a la semana con una pausa para ir a comprar pescado fresco. Desde que se instaló en Balneario Buenos Aires se “volvió loco” por la pesca y empezó a cocinar.



Sus primeros cuadros tenían como protagonistas las olas. En eso incidió su gusto por la playa y el surf en los días soleados bajo un cielo celeste profundo.

Joaquín es práctico y se adapta a las circunstancias, sin dar demasiadas vueltas ni aferrado a estructuras rígidas. Por ejemplo, prefiere el acrílico al óleo porque seca más rápido, sobre todo el color blanco. Dice que utiliza los mismos pinceles sea cual sea el material; los pinceles son pinceles.

Tampoco reniega en cómo impacta hoy la tecnología en la vida cotidiana y por eso anda con su teléfono en el bolsillo registrando todo lo que le llama la atención. Nubes, cielos, cerros, sierras, barcos, lunas, cualquier elemento que va a parar a carpetas específicas con fotos reales o capturas de Instagram.

En una época en que la Inteligencia Artificial desembarcó de lleno en distintas disciplinas, Joaquín todavía no siente necesidad de utilizarla en sus cuadros. Sí apeló a ella para mejorar la redacción de un texto, por ejemplo, para un catálogo. Pero en lo que respecta a imágenes, alcanza con las que tiene en el paisaje, en su cabeza, o en la memoria del celular.

Sus primeros cuadros tenían como protagonistas las olas. En eso incidió su gusto por la playa y el surf en los días soleados bajo un cielo celeste profundo. En el último tiempo, Joaquín incurrió

en un tipo de obra al que nunca se había acercado: la pintura de cuadros nocturnos. Compuso una serie llamada *Habitar la noche*, que luego convirtió en exposición. Él dudaba de la recepción del público, pero fue “un éxito total”, según sus palabras.

Joaquín plasmó sobre lienzos un rancho bajo un cielo estrellado de Cabo Polonio, un velero surcando el agua en Las Grutas bajo la luz de la luna, una casa frente a la costa rochense, o un fogón en la arena. Cuadros de fondo oscuro, con detalles luminosos trabajados con esmero que parecen focos brillantes en medio de la penumbra.

En general, la mayoría de sus clientes de Joaquín son uruguayos, aunque algunos son de la región. Trabaja por encargo y para eso tiene un stock de obras que envía en un pdf cuando se lo solicitan.

Puede pasar que alguien quiera un cuadro de determinadas características y que ninguna de las opciones lo convenza. En ese caso Joaquín puede pintar la playa que se le pida, un campo, o un paisaje nocturno que el potencial comprador prefiera. En eso también la tecnología juega su rol: su principal vínculo con el público es su cuenta de Instagram @joasayago.



Quiere seguir pintando fogones que convocan a ruedas de amigos, noches estrelladas del verano, olas que rompen en la orilla y playas vacías bajo la luz de la luna. Quiere dedicarse a eso, sobre todo en el verano, cuando la oscuridad se vuelve más amigable y las llamas de los faroles se encienden más.



Por ahora pintó pocos cuadros de campo, a pesar de que le gusta mucho. Cada tanto sale a buscar paisajes con los cielos azules de las sierras que tanto lo atraen. Un día resolvió que quería pintar el cerro Arequita de Minas, cargó los materiales en el auto y fue hasta allí.

A Joaquín no le gusta pintar personas. Admite que le han solicitado retratos, pero no se siente capaz de hacerlos. Este año volverá a Cadaqués, donde trabaja con una galería de arte con la que ya realizó una exposición, y antes de regresar a Uruguay tiene previsto hacer un taller de retratos en Barcelona.

Al igual que su padre, Joaquín es fanático de Nacional. Pero a diferencia de Fito, que tiene cuadros sobre planteles tricolores emblemáticos, Joaquín todavía no incursionó en esa temática. “Tengo alguna ideíta, pero todavía no”, agrega con una sonrisa.

Ahora Joaquín está inmerso en la noche.

Quiere seguir pintando fogones que convocan a ruedas de amigos, noches estrelladas del verano, olas que rompen en la orilla y playas vacías bajo la luz de la luna. Quiere dedicarse a eso, sobre todo en el verano, cuando la oscuridad se vuelve más amigable y las llamas de los faroles se encienden más.

Joaquín experimenta con la noche, sumando lunas, quitando estrellas, agregando olas, cambiando una nube por otra. En la noche todos los objetos se ven diferentes, también en los cuadros.

Además, la enigmática noche también le dio resultados concretos: vendió todas las obras de la serie. Todos menos una de la que no se quiso separar, ni siquiera cuando un primo intentó comprarla. Es un cuadro pequeño de una noche oscura que, desde la pared de la casa de su madre, irradia una luz que le recuerda una forma de experimentar el arte que logró fascinarlo. ■



Punta
Shopping®

Tu shopping de siempre

Las nuevas marcas del shopping

GAP

PANDORA

TROPICAL
SMOOTHIES

H&M

CaroCuore

oBOTICARIO

VETERINARIA ALEM

¡Bienvenidas!



VIÑA

VARELA ZARRANZ

URUGUAY



135 años de historia en Uruguay
Vinos • Visitas • Eventos

Viña Varela Zarranz – Ruta 74 km 29 Joaquín Suárez, Canelones – Uruguay
info@varelazarranz.com www.varelazarranz.com

USÁ TU CELULAR COMO SI FUERA UN POS

y cobrá en 24 h

UNA NUEVA OPCIÓN
PARA TU COMERCIO



1840

www.totalnet.uy



Descargá la app



VISA

ALTO DE LA BALLENA

BODEGA Y VIÑEDOS

Bodega pionera de
Punta del Este y Maldonado.

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

*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.*



Abiertos todos los días del año de 10:30 am a 17:00
(Experiencias de atardecer solo con previa reserva)



Por consultas o reservas:

Teléfonos: +598 94 410 328 / +598 96 979 995

Dirección: Ruta panorámica N°12 km 16.4

<https://altodelaballena.com/visitenos/> / @bodegaaltodelaballena



ACEITES DE OLIVA URUGUAYOS SE CONSOLIDAN EN EL MERCADO LOCAL GRACIAS A SU CALIDAD

Texto: Elena Risso
Fotos: Manuel Mendoza

Olivares Santa Laura y Tupercí Aceite de Oliva Extra Virgen simbolizan el crecimiento del sector en el país

Olivares de Tuperci, Florida, URUGUAY

Con el paso de los años, los campos que rodean las rutas uruguayas fueron cambiando su fisonomía con distintos tipos de plantaciones que modificaron sus paisajes. A la explosión de la soja, se sumó la aparición de viñedos de mayor o menor tamaño en distintos puntos del territorio, y de un tiempo a esta parte hay un cultivo se va abriendo camino, con sus hileras en tonos de verdes, marrones, negros y plateados: los olivares. Esas plantaciones discretas, de hojas pequeñas, que crecen entre montes y praderas de un campo uruguayo que parece infinito, son el origen de un aceite de oliva extra virgen, un producto que año tras año gana protagonismo entre consumidores y que logró imponerse en calidad a los que llegan del exterior. Porque en algo coinciden tanto productores como expertos en gastronomía: los aceites de oliva uruguayos extra virgen son mejores que los que llegan del exterior.

Durante años, se instaló la idea de que un buen aceite de oliva tenía que ser español o italiano. Las imágenes publicitarias con interminables olivares andaluces o paisajes ondulantes de la Toscana, impusieron a esos aceites como productos de excelencia. Pero la realidad es muy diferente: los aceites de oliva que llegan a Uruguay desde esa zona del mundo están muy lejos de ser de una calidad óptima.

Fue necesario que pasara un tiempo para que el aceite de oliva uruguayo se consolidara como un producto de calidad en

el mercado local, demostrando que eran mejores que los que venían de afuera. También empezaron a multiplicarse los fabricantes y las opciones; eso abrió una oferta más amplia de precios, que permitió que empezaran a ser considerados como una opción por un otros tipos de públicos que tal vez hace una década ni siquiera reparaban en ellos.

Hoy, el aceite de oliva extra virgen uruguayo se encuentra disponible en distintos precios y variedades en todo tipo de comercios; desde cadenas de supermercados, hasta pequeños comercios de productos gourmet, pasando por ferias gastronómicas o incluso a través de ventas en línea.

La clave está en saber qué elegir, experimentar, conocer los distintos tipos, dejarse sorprender por los aromas, sabores e incluso sus historias. Ningún aceite es igual a otro, por eso sus fabricantes prueban distintos cultivos, viajan y compiten a nivel internacional para obtener productos hoy están en las mesas uruguayas. Porque al momento de optar por un aceite de oliva, la clave está en elegir uno nacido en Uruguay.

Gonzalo Aguirre, director de Olivares Santa Laura de Cerro Largo lo explica así: “En Italia y en España, y en la gran mayoría de los mercados hay aceites muy buenos, sin dudas. Pero no son los aceites que llegan acá”. Esos productos que arriban a Uruguay no solo están lejos de ser de la mejor calidad, sino que están “mal viajados”. “No exagero, no vamos

a no decir todos, pero al menos el 90% de los aceites importados en Uruguay no vienen con la calidad adecuada, no son lo que dicen. Esa es la realidad”, agregó. “Más allá de que existe marketing en todo, hay una realidad muy clara: la calidad la tenés que apreciar, la tenés que conocer, y lamentablemente hay un porcentaje alto de la población que no la conoce. Sí notamos que, una vez que el consumidor conoce esa calidad, no tiene vuelta atrás”, dijo Aguirre.

Olivares de Santa Laura es una empresa familiar del sector ganadero, que en 2012 comenzó con la plantación de olivos y producción de aceites que se distribuyen en distintos puntos de ventas del país.

Está ubicada en Cerro Largo, a 60 kilómetros de la frontera con Brasil y hoy es un símbolo de identidad de la zona, luego de la primera producción de aceites en el 2017 que salió de su propia almazara.

Aguirre considera que se debe apostar al oleoturismo como parte del turismo rural. “En Cerro Largo se está trabajando para eso. Estamos cerca de la frontera con Brasil y yo estoy convencido que hay potencial enorme a nivel de lo que es turismo, turismo rural, turismo gastronómico. Hay que tener acomodados los locales, tener el mejor servicio posible y bueno, y creo que hay un camino a hacer y nosotros estamos encantados de poder ser protagonistas ahí”, agregó.

El principal consumidor de aceite de oliva uruguayo, explicó Aguirre, es alguien

que aprecia la gastronomía en general: el que valora un buen vino, el que se toma su tiempo para descubrir por los aromas las composiciones de los productos. Pero también hay sorpresas, contó Aguirre. “Hay mucha gente que te dice que hace cinco o hace diez años no consumía aceite de oliva y ahora consume. Eso ya es un gran cambio. Y mucha gente que te dice ‘antes compraba el importado este, ahora empecé a apreciar los aceites de acá y realmente no los cambio’”. Hay un cambio, es lento, y a veces es difícil pagar la calidad”, añadió.

Ernesto Singer es director de aceite de oliva extra virgen Tupercí, de Florida, a cinco kilómetros de Casupá. Él tampoco tiene dudas de que la calidad de los productos locales, por lejos, mejor que los extranjeros que llegan a estas tierras. Es más, admite que hay ocasiones en que va a un restaurante de buena calidad y come la ensalada sin aceite de oliva, porque le alcanza con ver la botella para darse cuenta de que el producto es malo.

“En Uruguay lo que viene importado es lo masivo, de calidad mediana a baja. Si fuera un mercado como el vino, lo que importan acá básicamente es tipo vino de mesa”, enfatizó. Singer agregó que esos productos que dicen venir de España o Italia tienen “procedencia variada”. “Lo que ponen adentro puede ser de cualquier lado. Un buen aceite de oliva italiano queda en Italia o va a mercados gourmet, que los pagan muy bien”, explicó.



Producir en un Uruguay, para un mercado pequeño, es costoso. Por eso, dijo Singer, la clave está en producir aceites de calidad, que lleven al público a optar por ellos frente al bombardeo de marcas extranjeras.

Apostar a la calidad de un aceite no solo es un atractivo para un público conocedor, sino que también puede dar resultados a nivel internacional. Un ejemplo de eso fue lo que sucedió con el aceite Mono Varietal Picual de Tupercí, que obtuvo el Primer Premio a la Calidad Mario Solinas, un concurso organizado por el Comité Oleícola Internacional. Tupercí, además, ha incursionado en otros productos, como aceitunas o jabones en base de aceite de oliva, otro producto que de a poco gana terreno en el rubro cosmética.

Los cambios culturales tardan, y la gastronomía no es ajena a ese fenómeno. Por eso pasaron años desde que el aceite de oliva pasara a ser parte de las mesas familiares y de las opciones que presentan los restaurantes. Hoy la oferta local es amplísima y los consumidores empiezan a darse cuenta de que, a la hora de elegir un aceite de oliva, siempre los mejores son los nacidos en estas tierras.

Para conocer más información de Olivares de Santa Laura y Tupercí visite:

www.santalauro.uy
www.olivatuperci.com

“En Italia y en España, y en la gran mayoría de los mercados hay aceites muy buenos, sin dudas. Pero no son los aceites que llegan acá”.



Olivares de Santa Laura, Cerro Largo, URUGUAY

ACEITE DE OLIVA NACIONAL DE CALIDAD EXCEPCIONAL

Texto: Gonzalo Aguirre
Presidente de ASOLUR

La Asociación Olivícola Uruguaya (Asolur) fundada en 2004, reúne hoy a más de 100 socios de toda la cadena olivícola —viveristas, productores, almazaras, técnicos, proveedores, sommeliers e investigadores— y abre sus puertas a quienes sienten pasión por la cultura del olivo. Uruguay produce aceites de oliva virgen extra (AOVE) de calidad excepcional, mayormente de cosecha temprana y cuidadosa elaboración, gourmet por naturaleza. Su frescura y condición de AOVE local expresan identidad y territorio, preservan mejor sus propiedades saludables y reflejan un modelo productivo sustentable y de baja huella ambiental. Pilar de la dieta mediterránea, el AOVE es rico en antioxidantes y grasas monoinsaturadas. Su consumo protege la salud cardiovascular, reduce el colesterol LDL, disminuye la inflamación, mejora la microbiota intestinal y contribuye a la prevención de enfermedades, además de fortalecer la salud cerebral, ósea e inmune. Nuestros olivares, desde las sierras de Maldonado hasta distintos puntos del

país, forman parte del paisaje que inspira a chefs y cocinas. Los AOVE uruguayos, elaborados a partir de variedades como arbequina, coratina, picual, frantoio o koroneiki, dan lugar a blends y varietales complejos, con frutados verdes y equilibrado amargo y picante. Han sido premiados en los principales concursos internacionales, destacándose el Premio Mario Solinas, cuya edición hemisferio sur se realizó por primera vez en Montevideo en 2024 y volverá a celebrarse en Uruguay en 2026, alternando con Argentina.

Para ASOLUR es un honor acompañar esta publicación que posiciona a Punta del Este como un faro de excelencia gastronómica. El AOVE uruguayo es aquí un protagonista silencioso pero esencial, hilo conductor que realza los sabores de nuestra tierra y expresa una identidad que une el campo y el mar. Felicitamos a la Corporación Gastronómica de Maldonado por este legado. Que estas páginas inspiren a seguir innovando con orgullo por lo nuestro. ¡Salud y bon appétit! ■



Eventos *de ensueño*

Cumpleaños | Casamientos | Celebraciones en general
Restaurante y cafetería abiertos al público

• Contáctenos •

☎ (+598) 4249 3494

📞 (+598) 94 493 495

✉ reservas@jeanclevers.com

Bvar. Artigas y Parada 7, Punta del Este

www.jeanclevers.com



UN MAR VERDE EN LAS COSTAS DE PUNTA BALLENA

Fotos: Carlos López y Marcos Mendizábal.
Autores: William Rey Ashfield y Christian Kutscher
Producción: BMR Productora Cultural

Arboreto Lussich

La palabra viene del latín *arborētum* y refiere a un gran espacio forestado, con distintas especies de árboles, que invitan a su estudio y contemplación.

Desde los tiempos del Renacimiento, fueron concebidos distintos arboretos en zonas vinculadas al mar Mediterráneo, en Italia y Croacia, aunque será recién en el siglo XIX cuando serán más frecuentes, en especial en países como Gran Bretaña y Francia, los que cultivarán atractivos parques de este tipo. El bosque natural dio paso, paulatinamente, a ciertas alianzas con especies exóticas, siendo del gusto de la aristocracia europea cultivar nuevos bosques, sobre todo aquellos adaptables a ciertos terrenos, hasta entonces improductivos o desérticos.

A fines de ese mismo siglo se inicia en Uruguay el más conocido de sus arboretos, cuando Antonio Lussich compra las tierras ubicadas en la zona de Portezuelo de Maldonado, hacia 1896, con el propósito de realizar allí una gran plantación de árboles y crear el mejor microclima para su casa de veraneo. Los pinos y eucaliptos jugarían entonces un muy particular papel de protección, aunque luego se añadirían otros tipos de árboles.





El presente texto — Un mar verde en las costas de Punta Ballena—, forma parte del libro Parques del país, integrante de la serie editorial PATRIMONIOS (BMR) y su autor es el arquitecto historiador Christian Kutscher.



En origen, el arboreto Lussich cubría una superficie de 1800 hectáreas. Además de lo forestado, también contaba con distintas e interesantes plantas, las que fueron acrecentándose con el devenir temporal. Algunos investigadores han hecho especial referencia a su peculiar diversidad, afirmando —como en el caso del especialista Carlos Brussa— que se trata de uno de los conjuntos botánicos más interesantes y variados del Cono Sur.

Actualmente, el parque cuenta con 192 hectáreas que pertenecen a la Intendencia de Maldonado. Gran parte del resto de la propiedad de Lussich, que se repartió entre sus ocho hijas al momento de su muerte, terminó conformando la zona urbanizada de Punta Ballena.

Conceptualmente, el arboreto fue concebido bajo la lógica de un área perimetral protectora —con pinos y eucaliptos, fundamentalmente— y otra de carácter más interior integrada por las especies consideradas más valiosas, básicamente de origen exótico. Se han identificado en el lugar al menos trescientas setenta especies exóticas y sesenta nativas, sin contar las ubicadas en los predios pertenecientes a particulares, pero que también son resultado de la labor de aquel pionero.

Un aspecto singular de este gran espacio verde reside en su condición topográfica, que alterna ámbitos más altos o más bajos que se van sucediendo a lo largo de un posible recorrido. En el trayecto, algunas paradas se imponen para



observar a lo lejos el paisaje de cerros, como el Pan de Azúcar: el magnífico mirador concebido por el gran arquitecto catalán Antonio Bonet Castellana, a partir de una cúpula forrada de azulejos bajo la técnica del trencadís, que parece estar suspendida ante la delgadez de los pilares metálicos que la sostienen.

Las afloraciones rocosas son frecuentes y presentan una variedad de colores que, asociadas con el verde, establecen una comunión ambiental única. La presencia de la antigua casona de veraneo, hoy constituida en museo, permite reconocer el proceso de formación del arbolito y la historia de su creador. Esta casona debió estar rodeada originalmente —tal como lo muestran algunas fotos antiguas— de un jardín al gusto de su esposa, donde dominaba la presencia de palmas formando un camino y algunos ejemplares de plantas y flores de profundos aromas.

La riqueza biográfica de don Antonio Lussich se expresa en datos que van desde su temprana dedicación a la poesía gauchesca hasta la participación en el movimiento armado llamado la Revo-



lución de las Lanzas. Pero la faceta de su historia que merece ser destacada es la de su experiencia como empresario naviero, pues una parte importante de su vida estuvo vinculada a una empresa de navegación y al salvataje marino. Este oficio, además de generar los fondos necesarios para adquirir los terrenos del arbolito, le significó formar parte de un mundo de conexiones globales, lo que le facilitó la obtención del variado catálogo de semillas para su proyecto.

Toda la obra de este pionero de Maldonado podría analizarse como el triunfo de la voluntad, como el esfuerzo gigante de los seres humanos por operar sobre la naturaleza agreste, aun cuando desde una mirada contemporánea podría discutirse su objetivo de transformar el paisaje natural. La obra de Antonio Lussich no deja de asombrarnos, sobre todo si además tenemos en cuenta el factor de desarrollo que implicó ese primer impulso en una región que luego conocería la hermosa urbanización de Punta Ballena, de la mano del citado arquitecto Bonet. ■

fiserv.

Más innovación para tu negocio.



- › **Arancel preferencial** para crédito y débito
- › **Soporte técnico 24x7**
- › **Aceptación de pagos con Pix**
- › **Terminales Android de última generación e integradas con su sistema de caja**
- › **Oficina Fiserv en Punta del Este con atención personalizada**
- › **Cobro de ventas a las 24hs hábiles**



PASIÓN POR EL QUESO



QUESO
CREMA
TALARCREM



MARCATALAR

PICORELL®

Si es irresistible, es Picorell



Irresistiblemente
Ahumado.

picorell.com.uy

Seguinos y unite a la irresistible comunidad



Tels-fax: 2296.90.54 - 2296.93.18



El mejor
sushi está
en Solanas



Escaneá el código y
descargá el menú

 (+598) 95 382 186
 Internos: Grenn Park: 6992 | Solanas: 8752 / 4050
 dashipuntadeleste.com.uy


solanas
Punta del Este

El blend perfecto.

Una experiencia consistente, una calidad con garantía italiana.

En illy, seleccionamos solo el 1% de los mejores granos 100% Arábica del mundo. Cada paso del proceso –desde el cultivo hasta la taza– refleja nuestra búsqueda inquebrantable por la calidad, la consistencia y el sabor perfecto. Con espíritu italiano y vocación por la excelencia, llevamos más de 80 años transformando el ritual del caffè en una experiencia incomparable.



0800 - illy (4559) / +598 97 003 444 | www.vanacity.com



**Estamos disponibles 24hs
los 365 días del año**



**¡PRÓXIMAMENTE
EN MALDONADO!**



099 618 325

sanitariapatron.uy

NUESTROS SERVICIOS

- ✓ Barométrica
- ✓ Reparaciones
- ✓ Limpieza de campanas
- ✓ Filmación de cañerías
- ✓ Limpieza de graseras colectivas e individuales

Todo el año cerca de vos

**RADIO
viva**
96.7 | 96.3
Punta del Este | Colonia

Actualidad
Negocios
Gastronomía
Deportes
emergentes
Tiempo libre

Se escucha en nuestra costa



MULTIMEDIO ANUARIO COLECCIONABLE

LA VIDRIERA DE MAYOR PRESTIGIO EN LA REGIÓN



Lee nuestra edición digital



+70.000

seguidores en Instagram
Comunidad activa con un engagement del 3.94%.

+100.000

contactos en nuestra base de datos
Impacto directo a través de nuestro newsletter.

+50.000

visitas mensuales en nuestra web. Alto tráfico y posicionamiento digital garantizado.

+30.000

Seguidores en Facebook
Alcance premium con un 33% de engagement.

WWW.PUNTADELESTEINTERNACIONAL.COM

Tu socio estratégico en los mercados más exclusivos de la región

Kalhúa

RESTAURANTE - SOLANAS



Restaurante a la carta

con servicio de salón, take away y delivery




solanas
Punta del Este

 (+598) 95 382 186
 **Internos:** Green Park: 6992
Solanas: 8752 / 4050



Escaneá el código y descargá el menú

PENINSULA

Maldonado / Mansa / Puerto / Roosevelt / Bulevar Gourmet





100% ARTESANAL



📍 Pedragosa Sierra y Av. Italia, Parada 5.

📞 4249 9941

🌐 www.delonuestrolomejor.com.uy
@empanadas100artesanal

USD 10 - 12
Promedio por persona
Média por pessoa



Este clásico y familiar rincón gastronómico de Punta del Este nació del campo uruguayo, impulsado por el deseo de mantener vivas las recetas de las abuelas y el valor de lo hecho con las propias manos. Fiel a su esencia, 100% Artesanal cocina cada plato: desde la masa de empanadas de variados sabores, pizzas artesanales, tartas, pastas y panes. Cada producto proviene de proveedores artesanales de todo el país. Con una planta de elaboración propia, elaboran miles de empanadas diarias que se pueden consumir en el local, por delivery o en restaurantes y supermercados de todo Uruguay. Su propuesta se completa con cerveza artesanal y una carta de vinos seleccionados. Así, 100% Artesanal rinde homenaje a la herencia familiar y al trabajo uruguayo.

Este clássico e acolhedor recanto gastronômico de Punta del Este nasceu do campo uruguiaio, impulsionado pelo desejo de manter vivas as receitas das avós e o valor do feito à mão. Fiel à sua essência, a 100% Artesanal prepara cada prato de forma totalmente artesanal: desde a massa das empanadas de variados sabores até pizzas artesanais, tortas, massas e pães. Cada produto provém de fornecedores artesanais de todo o país. Com uma planta própria de produção, elaboram milhares de empanadas diariamente, que podem ser consumidas no local, por delivery ou distribuídas em restaurantes e supermercados de todo o Uruguai. A proposta se completa com cerveja artesanal e uma carta de vinhos cuidadosamente selecionados. Assim, a 100% Artesanal presta homenagem à herança familiar e ao trabalho uruguiaio.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



481 PARRILLA



Av. Pedragosa Sierra y San Francisco

+598 4249 7647

parrilla481gourmet@gmail.com

USD 30

Promedio por persona
Média por pessoa



Esta moderna parrilla uruguaya busca destacarse por la calidad de sus carnes. Su nombre refiere a la cuota de calidad creada por la Unión Europea para la importación de carne. Los cortes que se cocinan sobre las brasas son provenientes de vaquillonas y novillos seleccionados y criados en base a una dieta exigente que resulta en carnes de primera calidad. Es uno de los lugares más visitados por comensales locales y extranjeros que llegan al balneario y quieren degustar la carne uruguaya, ya sea en su preparación tradicional o en la técnica Dry Aged (madurada).

Esta moderna churrascaria uruguia busca se destacar pela qualidade de suas carnes. Seu nome faz referência à cota de qualidade criada pela União Europeia para a importação de carne. Os cortes preparados na brasa são provenientes de novilhas e novilhos selecionados e criados com base em uma dieta rigorosa, resultando em carnes de primeira qualidade. É um dos locais mais visitados por clientes locais e estrangeiros que chegam ao balneário e desejam degustar a carne uruguia, seja em sua preparação tradicional ou na técnica Dry Aged (maturada).

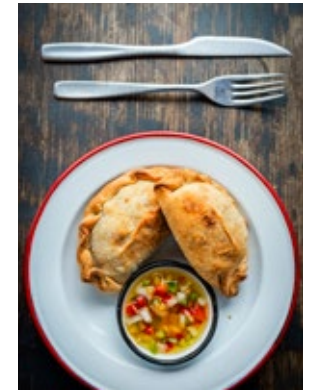


ABASTO



📍 Pedragosa Sierra y Bvar. Artigas
📞 092 561616
🌐 elabastobakeryalmacen@gmail.com

USD 22 a 25
Promedio por persona
Média por pessoa



Abasto se expandió y ahora tiene una gran cocina, con parrilla incluida, para abastecer un salón donde recibir a muchos más comensales. Con un concepto de bodegón, ofrece una gastronomía sencilla, casera y sustanciosa con productos locales de gran calidad. Sigue siendo la estrella del lugar la tortilla en todas sus variedades. La rotisería y el almacén de campo se mantienen, y de ahí se pueden llevar a sus hogares charcutería de autor elaborada en exclusividad para el local, quesos, conservas, así como algunas de las preparaciones más conocidas del lugar, como las milanesas (gigantes), el chivito, los “sanguches”, etc. Tienen cervezas y vermouth artesanales y tirados.

O Abasto se expandiu e agora conta com uma grande cozinha, com parrilla incluída, para atender um salão preparado para receber muito mais clientes. Com um conceito de bodegón, oferece uma gastronomia simples, caseira e substanciosa, elaborada com produtos locais de alta qualidade. A grande estrela da casa continua sendo a tortilla, em todas as suas variações. A rotisseria e o armazém rural seguem funcionando, permitindo que os clientes levem para casa charcutaria autoral produzida com exclusividade para o local, queijos, conservas, além de algumas das preparações mais conhecidas da casa, como as milanesas (gigantes), o chivito, os sanduíches, entre outros. O Abasto também oferece cervejas e vermouthes artesanais, servidos na pressão.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



ATREVIDA



Calles 8 y 9 Punta del Este
42436038
info@atrevidapizzeria.com.uy
IG: @atrevida.pizzeria

USD 15 a 20
Promedio por persona
Média por pessoa



En la zona más antigua de la Península, en una esquina donde todavía se respira aire de pueblo y cuyo guardián es el Faro de Punta del Este, nació Atrevida. Una pizzería de centenaria tradición italiana que elabora sus pizzas con harina y tomates originarios de Italia, así como el fainá genovés, en una antigua casona que combina la arquitectura original en su estructura con un diseño industrial en su interior.

Es un lugar muy acogedor, tanto dentro como fuera, con mesas rodeadas de árboles y plantas que, gracias a la iluminación nocturna, se transforman en un jardín mágico. A la vista están los grandes hornos a leña, donde se puede observar a los pizzeros realizando un trabajo artesanal mientras dialogan con la masa y el calor del fuego del horno.

Na parte mais antiga da Península, em uma esquina onde ainda se respira o ar de vila e cujo guardião é o Farol de Punta del Este, nasceu a Atrevida. Uma pizzeria de tradição italiana centenária que prepara suas pizzas com farinha e tomates originários da Itália, além do fainá genovés, em uma antiga casa que combina a arquitetura original de sua estrutura com um design industrial no interior.

É um lugar muito acolhedor, tanto na área interna quanto externa, com mesas rodeadas de árvores e plantas que, com a iluminação noturna, se transformam em um jardim mágico.

Os grandes fornos a lenha estão à vista, onde é possível observar os pizzaiolos realizando um trabalho artesanal enquanto dialogam com a massa e o calor do fogo do forno.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

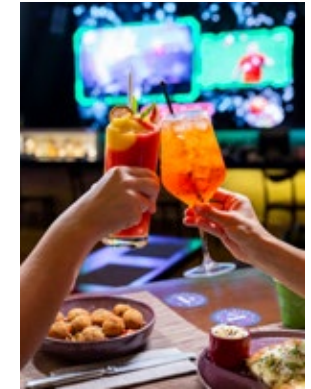


BLEND / Enjoy



📍 Parada 4. Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman
☎ 4247 2152
🌐 IG: @gastronomiaenjoypunta

USD 30 a 50
Promedio por persona
Média por pessoa



Blend Bar ofrece una experiencia vibrante en un entorno lleno de entretenimiento. Cuenta con un escenario para shows en vivo, una pantalla gigante y una terraza con vistas panorámicas a la bahía de Punta del Este. Su menú incluye una variedad de sándwiches clásicos y gourmet, tacos, ensaladas frescas, postres deliciosos y una amplia carta de tragos. Ya sea para disfrutar de un cóctel al atardecer, compartir una comida con amigos o relajarse, Blend Bar ofrece una combinación particular de sabor, música y vistas espectaculares.

O Blend Bar oferece uma experiência vibrante em um ambiente repleto de entretenimento. Tem um palco para shows ao vivo, uma tela gigante e um terraço com vistas panorâmicas para a baía de Punta del Este. Seu cardápio inclui uma variedade de sanduíches clássicos e gourmet, tacos, saladas frescas, sobremesas deliciosas e uma ampla carta de drinks. Seja para apreciar um coquetel ao pôr do sol, compartilhar uma refeição com amigos ou apenas relaxar, o Blend Bar combina sabor, música e vistas espetaculares de uma forma única.



BOUTIQUE DE JEAN PAUL



📍 Av Pedragosa Sierra y Av. Del Mar

📞 +598 4248 6145

🌐 contacto@labourgogne.uy

USD 35

Promedio por persona
Média por pessoa



En la boutique de La Bourgogne se sirven desayunos y meriendas con los panes que se hacen allí mismo. Hay una propuesta de almuerzo y cena con platos franceses tradicionales y también recetas de todo el mundo, acompañados de una excelente selección de vinos. En el mismo sitio hay venta de pan, brioches, croissants, pan de nuez, pastelería francesa de alto nivel y quesos que solo se encuentran ahí. Además, se pueden comprar vinos y cervezas artesanales, Miel de Aiguá elaborada por Aurelien Bondoux, y otros productos de la mejor calidad elegidos por Jean Paul Bondoux.

Na loja de La Bourgogne, o café da manhã e lanches são servidos com os pães feitos ali mesmo. Há uma proposta de almoço e jantar com pratos tradicionais franceses e também receitas de todo o mundo, acompanhadas por uma excelente seleção de vinhos. No mesmo local vendem-se pão, brioches, croissants, pão de nozes, doces franceses de alto nível e queijos que só se encontram ali. Além disso, você pode comprar vinhos e cervejas artesanais, mel de Aiguá feito por Aurelien Bondoux, e outros produtos da melhor qualidade escolhidos por Jean Paul Bondoux.



BOUZA VINOS & TAPAS



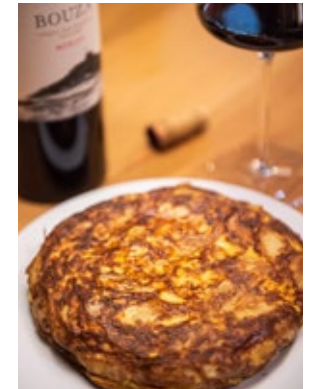
📍 Calle 29 y 18, Punta del Este

📞 (+598) 94 776 308

🌐 [@bodegabouza](https://bodegabouza.com/menu-bouza-vinos-tapas)

USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



En plena península, en una típica casona del balneario construida en los años 40, se encuentra otra propuesta gastronómica de Bodegas Bouza, de ambiente tranquilo y cálido con un jardín con mesas para las noches más calurosas. Se puede pedir diversidad de tapas, pinchos y raciones.

Se destacan las clásicas tapas de jamón crudo, las croquetas, la tortilla de papa y una gran variedad de opciones con mariscos como los camarones al ajillo y el pulpo a la gallega.

La carta de vinos cuenta con todas las variedades y terruños que ostenta la bodega.

Em plena península, em uma típica casa do balneário construída nos anos 1940, encontra-se mais uma proposta gastronômica da Bodegas Bouza, de ambiente tranquilo e acolhedor, com um jardim com mesas para as noites mais quentes. É possível escolher entre uma diversidade de tapas, espetos e porções.

Destacam-se as clássicas tapas de presunto cru, as croquetes, a tortilla de batata e uma ampla variedade de opções com frutos do mar, como os camarões ao alho e o polvo à galega.

A carta de vinhos reúne todas as variedades e terroirs que a vinícola apresenta.



BUNGALOW SUIZO



Avda. Roosevelt y Parada 8
 +598 4248 2358 / 4248 4764
 reservas@bungalowsuizo.com
 www.bungalowsuizo.com

USD 50 a 70
 Promedio por persona
 Média por pessoa



En una cabaña como en los Alpes, desde 1960, este clásico de Punta del Este recibe a sus comensales con un amplio menú de gastronomía suiza. Fondue de queso o de chocolate, papa rösti y tantos otros platos típicos de este país se sirven con mucha calidez y simpatía, lo que hace que el momento sea una experiencia difícil de olvidar. Igual que los postres, que quedan grabados en la memoria por su delicada presentación. La cava de vinos se destaca por su gran variedad de etiquetas nacionales y extranjeras. Además de los cuatro salones comunicados entre sí, el patio al aire libre es el lugar ideal para disfrutar de las cálidas noches de verano. Para reuniones sociales o empresariales, se dispone de un salón exclusivo.

Numa cabana como nos Alpes, desde 1960, este clássico de Punta del Este recebe a seus clientes com um variado cardápio de gastronomia suíça. Fondue de queijo ou de chocolate, batata rösti e tantos outros pratos típicos deste país servem-se com muito aconchego e simpatia, o que faz que esse momento seja uma experiência difícil de esquecer. Assim como as sobremesas, que ficam gravadas na memória por sua delicada apresentação. A adega de vinhos se destaca por sua grande variedade de rótulos nacionais e estrangeiros. Além dos quatro salões comunicados entre si, o patio ao ar livre é o lugar ideal para aproveitar as noites quentes de verão. Para reuniões sociais ou empresariais, oferecem um salão exclusivo.

PUNTA DEL ESTE
 A LA CARTA



CAFÉ DE LA MANSA – ZUNINO



📍 Rambla Claudio Williman Parada 1 de la mansa
☎ 092 412150
🌐 cafedelamansasas@gmail.com
IG: @cafedelamansazunino

USD 15
Promedio por persona
Média por pessoa



A lado de la Liga de Fomento de Punta del Este en la parada 1 de la mansa y frente a la playa, se instaló a finales del 2023, este café de ambientación despojada, blanca y con gran luz natural. Tiene en el exterior espacio para gran cantidad de mesas protegidas por grandes sombrillones.

El horario es amplio para poder observar a toda hora, la vista que brinda la playa y el sol en esa particular ubicación.

Sirven desde desayunos y brunch, pasando por almuerzo livianos, hasta tragos para ver el atardecer.

La carta tiene variedad de ensaladas, pesca del día y sándwiches. La gastronomía está a cargo de Zunino Patisserie.

Personal atento y joven acompañan de forma fresca y natural la experiencia.

Ao lado da Liga de Fomento de Punta del Este, na parada 1 de La Mansa e em frente à praia, foi inaugurado no final de 2023 este café com uma atmosfera despojada, predominando o branco e com muita luz natural. No exterior, há espaço para muitas mesas protegidas por grandes guarda-sóis.

O horário é amplo para que se possa apreciar a qualquer momento a vista que a praia e o sol oferecem nessa localização única. Eles servem desde café da manhã e brunch, passando por almoços leves, até drinques para apreciar o pôr do sol. O cardápio apresenta uma variedade de saladas, peixe do dia e sanduíches.

A gastronomia fica a cargo da Patisserie Zunino. A equipe, composta por pessoal atencioso e jovem, proporciona uma experiência fresca e natural.



CAPI BAR



27 entre Gorlero y la 24

4243 8103

capibar.com.uy
IG: Capi_bar

USD 23 a 50
Promedio por persona
Média por pessoa



En el centro de la península se encuentra Capi Bar, un bar de impronta surfista que fue el primero en traer la cerveza artesanal a Punta del Este. Hoy en día ofrece una variedad de más de 70 cervezas, algunas de ellas tiradas. Entre los platos se destacan varios vinculados a la pesca y los mariscos, siendo el pulpo grillado la estrella. También cuentan con pizzas, entre las que sobresale la muy solicitada Napolitana Capitán. A la hora de los postres, el panqueque de banana es uno de los más pedidos. El servicio es joven y dinámico, en un ambiente relajado y cálido. Por la noche, hay música en vivo (reggae, rock y jazz) todos los días durante la temporada alta, y al mediodía se puede almorzar disfrutando del acogedor local o del deck al aire libre con vistas a las aguas de la playa El Emir. Capi Bar se encuentra abierto todo el año.

No centro da península encontra-se o Capi Bar, um bar com estilo surfista que foi o primeiro a trazer a cerveja artesanal para Punta del Este. Hoje em dia, oferece uma variedade de mais de 70 cervejas, algumas delas servidas na pressão. Entre os pratos, destacam-se opções relacionadas à pesca e frutos do mar, sendo o polvo grelhado a estrela do cardápio. Também há pizzas, com destaque para a muito requisitada Napolitana Capitán. Na hora das sobremesas, o panqueca de banana é um dos mais pedidos. O atendimento é jovem e dinâmico, em um ambiente descontraído e acolhedor. À noite, há música ao vivo (reggae, rock e jazz) todos os dias durante a alta temporada, e ao meio-dia é possível almoçar no aconchegante salão ou no deck ao ar livre, com vista para as águas da praia El Emir. O Capi Bar permanece aberto durante todo o ano.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



CASA ASTIGARRAGA



📍 Joaquín Lenzina y Bulevar Artigas.

📞 (+598) 42493723

🌐 @casaastigarraga

USD 30

Promedio por persona
Média por pessoa



Nuevo emprendimiento del chef Leonardo Etxea, quien trae una nueva propuesta culinaria, ubicada junto a su tradicional local. Casa Astigarraga se especializa en cocina vasca y variedad de pintxos (otra versión de las tapas españolas) pescados y mariscos, entre otras opciones que también incluyen carnes.

El local se presenta como más informal y rústico, que recibe a sus comensales con un gran fogón en el fondo y al frente se ubica una importante barra de madera para completar un ambiente típico de taberna vasca. También complementa la propuesta gastronómica con una cava de excelentes vinos nacionales y del mundo.

Novo empreendimento do chef Leonardo Etxea, que traz uma nova proposta culinária, localizada ao lado de seu tradicional local.

A Casa Astigarraga é especializada em cozinha basca e uma variedade de pintxos (outra versão das tapas espanholas) peixes e mariscos, entre outras opções que também incluem carnes. Um espaço mais informal e rústico, que espera os seus comensais com um grande fogão situado ao fundo e na frente há um importante balcão de madeira para completar um ambiente de típica taberna basca. Também complementa a proposta gastronômica com uma adega de excelentes vinhos nacionais e do mundo.



CASA PROA



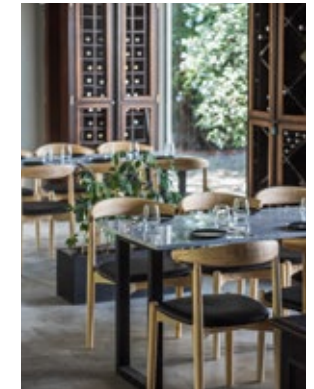
📍 Bulevar Artigas esquina California

📞 094 720 031

🌐 joacoja@hotmail.com

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



Un nuevo concepto de tapas y tragos se presenta en la ciudad de Punta del Este. La llegada de Casa Proa, no solamente logró conjugar estas dos propuestas gastronómicas, sino también crear un ambiente acogedor, especialmente enfocado en el público joven que llega al departamento. Si bien el tapeo es el fuerte de la casa, sus diferentes espacios también llaman la atención de los clientes. Al ingresar al lugar podrán elegir entre cinco rincones diferentes, cada uno con un detalle y estilo único.

Um novo conceito de tapas e drinks se apresenta na cidade de Punta del Este. A chegada da Casa Proa conseguiu não só conjugar estas duas propostas gastronômicas, como também criar um ambiente acolhedor, especialmente vocacionado para o público jovem que chega ao concelho. Embora as tapas sejam o forte da casa, os seus diferentes espaços também atraem a atenção dos clientes. Ao entrar no local pode escolher entre cinco recantos diferentes, cada um com um detalhe e estilo únicos.



COSTERO

📍 Rambla Claudio Williman, parada 31.

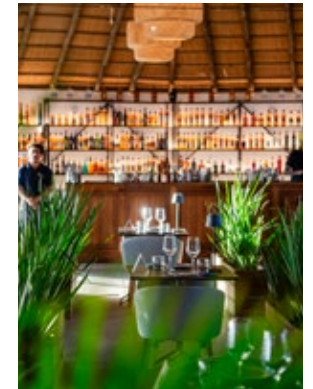
📞 095 652 583

🌐 parador31pinares@gmail.com



USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



Situado en la parada 31 de la Mansa, este parador se renovó para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Costero se especializa en resaltar los sabores del mar y la frescura de los ingredientes locales. La propuesta gastronómica se basa en la tradicional cocina mediterránea y la buena técnica culinaria. La carta ofrece productos de temporada que reflejan la simpleza y la riqueza de la región. Las vistas panorámicas al océano y una decoración que evoca la esencia del mar lo hacen un lugar privilegiado. Abiertos todos los días desde las 10:00 de la mañana hasta las 21:00 horas, esta nueva propuesta se ha reconvertido para ser un destino para aquellos que disfrutan de la buena gastronomía en un entorno idílico frente al agua.

Localizado na parada 31 da Mansa, este parador foi renovado para oferecer uma experiência culinária excepcional. O Costero é especializado em valorizar os sabores do mar e a frescura dos ingredientes locais. A proposta gastronômica baseia-se na tradicional cozinha mediterrânea e na boa técnica culinária. O cardápio apresenta produtos sazonais que refletem a simplicidade e a riqueza da região. As vistas panorâmicas para o oceano e uma decoração que evoca a essência do mar fazem dele um lugar privilegiado. Aberto todos os dias, das 10h às 21h, esta nova proposta foi reinventada para se tornar um destino para quem aprecia a boa gastronomia em um ambiente idílico à beira-mar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



CRÊPAS



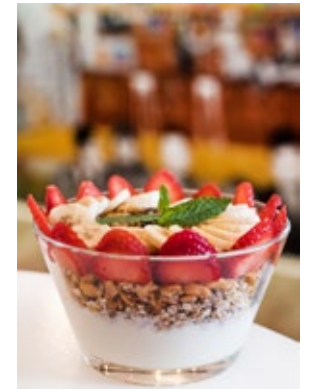
Península Manantiales.
La Barra. José Ignacio.

+598 4247 9561

www.crepas.com.uy

USD 10

Promedio por persona
Média por pessoa



Es un espacio especialmente dedicado a la elaboración de crêpes salados y dulces. Estas clásicas masas francesas tipo panqueque se rellenan con una amplia variedad de sabores y resultan siempre una tentación. Tanto las versiones dulces como las saladas combinan sabores de antaño con un sutil toque de modernidad. La mejor forma de acompañarlas es con los jugos naturales que se preparan en el lugar. Para quienes buscan ampliar el abanico de opciones, también se ofrecen sopas, ensaladas frescas y sándwiches gourmet, además de tragos. Según sus responsables, el restaurante propone “una puesta en escena que busca llevar la experiencia más allá de los límites gustativos habituales”. Esta cadena internacional, con presencia en Argentina y Paraguay, cuenta con cuatro locales en Punta del Este y alrededores.

É um espaço especialmente dedicado à elaboração de crêpes doces e salgados. Essas clássicas massas francesas tipo panqueca são recheadas com uma ampla variedade de sabores e são sempre uma tentação. Tanto as versões doces quanto as salgadas combinam sabores de antigamente com um sutil toque de modernidade. A melhor forma de acompanhá-las é com os sucos naturais preparados no local. Para quem busca ampliar o leque de opções, também são servidas sopas, saladas frescas e sanduíches gourmet, além de drinks. Segundo seus responsáveis, o restaurante propõe “uma encenação que busca levar a experiência além dos limites gustativos habituais”. Essa cadeia internacional, com presença na Argentina e no Paraguai, conta com quatro unidades em Punta del Este e arredores.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



EL SECRETO



 Rambla Gral. Artigas entre Los Meros y Los Muergos
 +598 4244 8773
 elsecreto@adinet.com.uy
www.elsecreto.com.uy

USD 9 a 35
 Promedio por persona
 Média por pessoa



Con una ubicación privilegiada con vista al mar, El Secreto se erige como un destino culinario que celebra el arte de la parrilla. Con una gran variedad de cortes de carne cocinados con cuidado sobre las brasas, este espacio gastronómico invita al comensal probar las distintas texturas y sabores que distinguen a la carne uruguaya. Además, podrán experimentar con una combinación innovadora de sabores a través de su propuesta Sushi Fusión, donde resaltan los sabores del mar. La diversidad de su carta se adapta a cualquier momento del día: desde un desayuno relajado hasta una cena bajo las estrellas. El Secreto es un lugar donde los sabores se unen al paisaje marítimo para ofrecer una visita completa.

Con uma localização privilegiada com vista para o mar, El Secreto se destaca como um destino culinário que celebra a arte da churrasqueira. Com uma grande variedade de cortes de carne cuidadosamente preparados nas brasas, este espaço gastronômico convida os comensais a experimentar as diferentes texturas e sabores que distinguem a carne uruguaia. Além disso, podem vivenciar uma combinação inovadora de sabores através da proposta Sushi Fusão, onde se destacam os sabores do mar. A diversidade do cardápio se adapta a qualquer momento do dia: desde um café da manhã relaxado até um jantar sob as estrelas. El Secreto é um lugar onde os sabores se fundem com a paisagem marítima para oferecer uma experiência completa.

PUNTA DEL ESTE
 A LA CARTA



EMPANADAS CALENTITAS



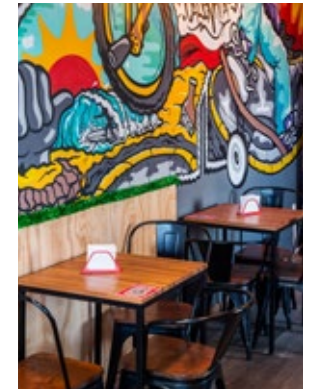
Av. Gorlero y Calle 31, Punta del este
Av. Pedragosa Sierra 1029, Punta del este

097 650 984

@calentitas.empanadas

USD 7 a 10

Promedio por persona
Média por pessoa



Local ubicado en una clásica esquina de Gorlero, de estilo informal y sistema de autoservicio, con una estética joven marcada por grafitis coloridos y neones. Su propuesta es de comida al paso, artesanal y liviana, con especial foco en empanadas al horno, pizzas a la piedra y el tradicional fainá elaborado con harina de garbanzo. Ofrecen distintas promociones que combinan empanadas o pizzas con refresco o cerveza. Entre las empanadas más elegidas por el público se destacan la Vaca VIP, de carne cortada a cuchillo al estilo tucumano, y la Chivito, preparada con carne desmenuzada y los ingredientes clásicos de este ícono uruguayo. Cada pedido se acompaña con diferentes dips para mojar.

Localizado em uma clássica esquina da Avenida Gorlero, o espaço tem estilo informal e sistema de autoatendimento, com estética jovem marcada por grafites coloridos e luzes de neon. A proposta é de comida rápida, artesanal e leve, com foco especial em empanadas assadas, pizzas à pedra e o tradicional fainá elaborado com farinha de grão-de-bico. Oferecem diferentes promoções que combinam empanadas ou pizzas com refrigerante ou cerveja. Entre as empanadas mais escolhidas pelo público destacam-se a Vaca VIP, de carne cortada à faca ao estilo tucumano, e a Chivito, preparada com carne desfiada e os ingredientes clássicos desse ícone uruguaio. Cada pedido é acompanhado por diferentes molhos para mergulhar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

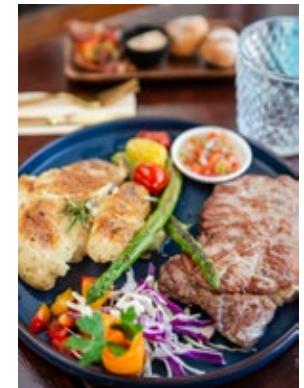


ENTRE MARES



📍 Gorlero 681 entre 21 y 23
📞 422 445103 / 094 411 990
🌐 @resto.entremares

USD 15 a 30
Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en pleno centro de Punta del Este, Entre Mares forma parte del circuito gastronómico tradicional del balneario. El restaurante está inspirado en la esencia marina tanto en el diseño de su local como en su cocina vinculada al mar, con una carta versátil y accesible que ofrece pesca, mariscos en combinación con coloridas ensaladas y clásicos como el chivito, la milanesa y un entrecot incluido en el menú turístico. Ofrece, asimismo, desayunos y meriendas con aroma a café y suaves medialunas. Su perfil auténtico lo convierte en un punto de encuentro tanto para los turistas como para residentes de la zona. Las reseñas de los visitantes destacan la constancia del servicio y la calidad de los ingredientes. En verano está abierto hasta la medianoche.

Localizado no coração de Punta del Este, o Entre Mares integra o circuito gastronômico tradicional do balneário. O restaurante é inspirado na essência marinha, tanto no design do espaço quanto na sua cozinha voltada ao mar, com um cardápio versátil e acessível que oferece peixes e frutos do mar combinados com saladas coloridas, além de clássicos como o chivito, a milanesa e o entrecôte incluído no menu turístico. Oferece também cafés da manhã e lanches da tarde, com aroma de café e macias medialunas. Seu perfil autêntico faz dele um ponto de encontro tanto para turistas quanto para moradores da região. As avaliações dos visitantes destacam a regularidade do serviço e a qualidade dos ingredientes. Durante o verão, funciona até a meia-noite.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



FELIX CAFFÈ & RISTORANTINO



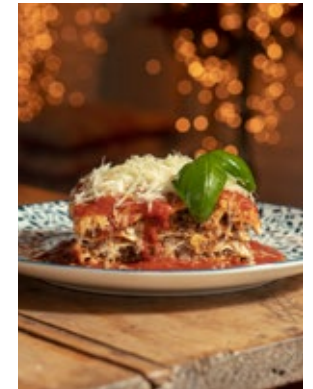
Av. Pedragosa Sierra y Av. Mar, Punta del Este.

4248 31 25 / 099 312 525

felixcaffe@felixcaffe.com.uy
www.felixcaffe.com.uy

USD 10 a 40

Promedio por persona
Média por pessoa



En su salón o jardín se sirven desayunos, almuerzos, cenas y un delicioso high tea. También se acondicionan los productos para llevar a casa o a la playa. Elaboran repostería europea y regional, platos mediterráneos, ensaladas y bocadillos en panes caseros como: pan ciabatta, focaccia, brioche o de eneldo. Su cocina se caracteriza por elaborar los productos cuidadosamente a mano, en base de materias primas naturales, sin aditivos conservantes ni colorantes.

No seu salão ou jardim servem Café da manhã, almoço, jantar e um delicioso high tea. Os produtos também são embalados para levar para casa ou para a praia. Produzem confeitaria europeia e regional, pratos mediterrâneos, saladas e sanduíches em pães caseiros como: ciabatta, focaccia, brioche ou pão de endro. A sua cozinha caracteriza-se por elaborar os produtos cuidadosamente à mão, à base de matérias-primas naturais, sem aditivos, sem conservantes e sem corantes.



FLOREAL



Av. Pedragrosa Sierra esq. Los Eucaliptus.

092 820 630

info@florealestaurant.com.uy
Ig: @florealestaurante

USD 80 a 100

Promedio por persona
Média por pessoa



Lo clásico y vanguardista se ensambla en Floreal, un restaurante y salón de té que ya es un símbolo de Punta del Este. La carta es breve, pero cuenta con opciones originales elaboradas con técnicas de calidad, que representan la cocina internacional. Uno de los clásicos de este podría ser el magret de pato, pero también los langostinos envueltos en masa árabe, o el foie gras acompañado de uvas acarameladas. En cuanto a los postres, uno de los más elegidos es la sinfonía de chocolate acompañada de frutos secos. Floreal está lleno de historias y experiencias, pero sin dudas lo que los sigue caracterizando es el cálido trato hacia sus clientes, y la calidad de sus productos que son elaborados con cariño y pasión.

O clássico e o vanguardista se unem no Floreal, um restaurante e salão de chá que já se tornou um símbolo de Punta del Este. O cardápio é enxuto, mas apresenta opções originais, elaboradas com técnicas de alta qualidade, que representam a cozinha internacional. Entre os pratos clássicos da casa, destacam-se o magret de pato, os lagostins envolvidos em massa árabe e o foie gras acompanhado de uvas caramelizadas. Já entre as sobremesas, uma das mais escolhidas é a sinfonia de chocolate, servida com frutas secas. O Floreal é repleto de histórias e experiências, mas o que continua a caracterizá-lo é, sem dúvida, o atendimento acolhedor aos clientes e a excelência de seus produtos, preparados com cuidado e paixão.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



GENUÍNA

📍 Avenida La Paloma y Pedregosa Sierra

📞 092 981 975

🌐 @genuinauruguay



USD 60 a 100
Promedio por persona
Média por pessoa



Genuína, cocina con alma, es un restaurante que fusiona la esencia uruguaya con el espíritu brasileño. Escondido dentro de una encantadora casa del Boulevard Gourmet, invita a descubrir una experiencia gastronómica auténtica y sorprendente. La propuesta gira en torno al fuego en todas sus expresiones: horno de barro, parrilla, pinchos y fuego de suelo, donde carnes, mariscos y vegetales se transforman en platos de sabores genuinos y contemporáneos. El espacio se abre a un gran patio al aire libre donde la vegetación exuberante es protagonista, creando una atmósfera cálida y sensorial. Las galerías bajo techo completan la experiencia y ofrecen el marco perfecto para disfrutar de originales tragos de autor.

Genuína, cozinha com alma, é um restaurante que funde a essência uruguia com o espírito brasileiro. Escondido em uma charmosa casa do Boulevard Gourmet, convida a descobrir uma experiência gastronômica autêntica e surpreendente. A proposta gira em torno do fogo em todas as suas expressões — forno de barro, parrilla, espetos e fogo de chão — onde carnes, frutos do mar e vegetais se transformam em pratos de sabores genuínos e contemporâneos. O espaço se abre para um amplo pátio ao ar livre, onde a vegetação exuberante é protagonista, criando uma atmosfera acolhedora e sensorial. As galerias cobertas completam a experiência e oferecem o cenário perfeito para apreciar coquetéis autorais originais.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



GOZAR



📍 Juan Gorlero 1047

📞 098 995 696

🌐 @gozarpde

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



Frente al skate park de Gorlero se encuentra Gozar, un joven y moderno espacio donde se pueden comer smash burgers de autor, así como coloridas y contundentes ensaladas. Para acompañar estas burgers, elaboradas con carne picada de bife ancho, hay cerveza artesanal tirada. Además de las smash de carne tienen una de pollo, única en el este. La música y el estilo del lugar son parte importante de la propuesta con Dj's invitados que acompañan la personalidad marcada de este lugar.

Em frente ao skate park da Gorlero encontra-se o Gozar, um espaço jovem e moderno onde é possível saborear smash burgers autorais, além de saladas coloridas e bem servidas. Para acompanhar os burgers, elaborados com carne moída de bife ancho, há chope de cerveja artesanal. Além das smash burgers de carne, o cardápio inclui uma versão de frango, única na região. A música e o estilo do lugar são parte essencial da proposta, com Djs convidados que reforçam a personalidade marcante do espaço.



GUAPPA RESTO & CAFFE



📍 Rambla Gral. Artigas entre 27 y 28

📞 +598 4244 0951

🌐 info@guappa.com.uy
www.guappa.com.uy

USD 40

Promedio por persona
Média por pessoa



En este restaurante con una vista privilegiada al puerto convergen los sabores del mar y de la tierra en una propuesta que combina la tradición local con influencias mediterráneas.

Su carta ofrece pescados y mariscos frescos, carnes, pastas y risottos preparados con dedicación y equilibrio de sabores. Los panes, la repostería y las conservas se elaboran artesanalmente.

La cercanía al mar se refleja en cada plato y en el ambiente: una experiencia que une la gastronomía, el paisaje y la calidez del servicio lo que convierte a Guappa en un clásico renovado de Punta del Este.

Neste restaurante com vista privilegiada para o porto, convergem os sabores do mar e da terra em uma proposta que combina a tradição local com influências mediterrâneas. O cardápio oferece peixes e frutos do mar frescos, carnes, massas e risottos preparados com dedicação e equilíbrio de sabores. Os pães, a confeitaria e as conservas são elaborados de forma artesanal. A proximidade com o mar se reflete em cada prato e também no ambiente: uma experiência que une gastronomia, paisagem e a cordialidade do serviço, fazendo do Guappa um clássico renovado de Punta del Este.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



IL BARETTO



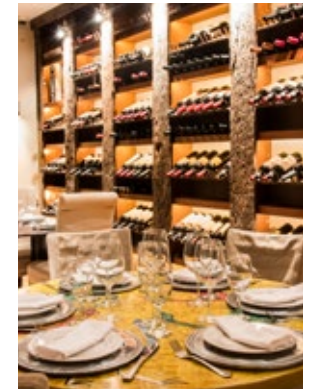
📍 Calle 9 y 10 Altos del Puerto

📞 +598 4244 5565 / 095 808 099

🌐 ilbarettopunta@gmail.com

USD 30

Promedio por persona
Média por pessoa



Il Baretto propone lo mejor de la tradición gastronómica italiana en el entorno mágico del casco antiguo de Punta del Este, dominado por el faro, donde el transcurrir del tiempo es bien diferente al frenesí de la península. La calidad de las materias primas, la comida mediterránea gourmet y el ambiente cálido y ecléctico lo convierten en un lugar de disfrute para todos los sentidos. Su vera cucina italiana incluye platos de base tradicional, ingredientes revalorizados y recetas rescatadas de cuadernos familiares con la pasta y la inspiración del mar como protagonistas. Este restaurante cuenta con una huerta orgánica que provee a la cocina de hierbas y algunos vegetales. Además de los salones, la galería y el jardín ofrecen hermosos espacios al aire libre.

Il Baretto propõe o melhor da tradição gastronômica italiana nos arredores mágicos da parte antiga de Punta del Este, dominada pelo farol, onde a passagem do tempo é muito diferente ao frenesi da península. A qualidade das matérias-primas, a comida mediterrânea gourmet e o ambiente acolhedor e eclético fazem dele um lugar de desfrute para todos os sentidos. Sua vera cucina italiana inclui pratos tradicionais, ingredientes revalorizados e receitas resgatadas de cadernos familiares com as massas e a inspiração do mar como protagonistas. Este restaurante tem uma horta orgânica que fornece à cozinha ervas e alguns vegetais. Além dos salões, a galeria e o jardim oferecem belos espaços ao ar livre.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



IL CAPO DELLA PIZZA



18 de Julio y Florida, Maldonado

+598 4224 6161

ilcapo@vera.com.uy

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



La verdadera pizza italiana, esa redonda y chatita, de 32 centímetros, con varios gustos como rúcula, alcaparras, alcachofas, salame picante, y hasta con frutos del mar como berberechos y calamares, tiene su maestro en Maldonado. Este restaurante se especializa en elaborar la mejor pizza para sus clientes, que van allí a buscar deleitarse con los distintos sabores. También se preparan platos de cocina internacional y los clásicos de siempre. Carnes, pollo, pescados, mariscos, pastas y chivitos son sus fuertes, que se sirven en diferentes preparaciones, como por ejemplo las deliciosas cazuelas.

A verdadeira pizza italiana, aquela redonda e fininha, de 32 centímetros, com vários sabores como rúcula, alcaparras, alcachofas, salame picante e até com frutos do mar como amêijoas e lula, tem seu mestre em Maldonado. Esse restaurante é especializado em fazer a melhor pizza para seus clientes, que vão lá para buscar delícias com os diferentes sabores. Pratos internacionais e os clássicos de sempre também são preparados. Carnes, frango, peixe, frutos do mar, massas e chivitos são os seus pontos fortes, que são servidos em diferentes preparações, como por exemplo os deliciosos ensopados,

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



I'MARANGATÚ

BEACH CLUB Y BAR
by Awa boutique & design hotel



📍 Rambla Claudio Williman, Parada 7, Playa Mansa
☎ +598 4248 8116 +598 92 291 919
🌐 imarangatubeach@gmail.com
www.imarangatu.com.uy

USD 25 a 50
Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en la Mansa frente a la Isla Gorriti, I'marangatú ofrece unas vistas increíbles y es un lugar ideal para disfrutar de la puesta de sol. Bajo la dirección de Analía Suárez y Carlos Baglivo, este icónico parador sigue siendo un referente de la vida social y gastronómica de Punta del Este. Transformado en un espacio gourmet de estilo y diseño, cuenta con una variada propuesta para todo el día: desayunos saludables y almuerzos frescos, tardes de té, tragos al atardecer y cenas relajadas. La gastronomía del chef Matías Sanjurjo se renueva cada estación incorporando productos frescos, naturales y locales. Además, ofrece otras actividades como I'marangatú Respira, una experiencia de bienestar guiada por la Prof. Alejandra Mejuto, o los Sunsets con DJ en vivo.

Localizado na Mansa, em frente à Ilha Gorriti, I'marangatú oferece vistas incríveis e é um lugar ideal para aproveitar o pôr do sol. Sob a direção de Analía Suárez e Carlos Baglivo, este icônico restaurante continua sendo um referencial da vida social e gastronômica de Punta del Este. Transformado em um espaço gourmet de estilo e design, oferece uma variada proposta para todo o dia: cafés da manhã saudáveis e almoços frescos, tardes de chá, drinks ao entardecer e jantares relaxados. A gastronomia do chef Matías Sanjurjo se renova a cada estação, incorporando produtos frescos, naturais e locais. Além disso, oferece outras atividades, como o I'marangatú Respira, uma experiência de bem-estar guiada pela Prof. Alejandra Mejuto, ou os Sunsets com DJ ao vivo.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



ISIDORA



Rambla portuaria y Calle 21 La Galerna

+598 4244 9646

info@isidora.com.uy
www.isidora.com

USD 35

Promedio por persona
Média por pessoa



La cocina mediterránea es la esencia de este restaurante ubicado en el puerto desde hace más de 20 años. En su amplio menú se puede encontrar pesca, mariscos, risottos, carnes y pastas. Entre sus platos más emblemáticos se destacan la brótola puerta (preparada con puerros y camarones en una canasta de masa filo), la pasta rellena de salmón (con langostinos y un toque de azafrán), el risotto Piamontesa (pollo trozado con champiñones y trufas, un toque de crema y parmesano). Para acompañar estos platos, cuenta con una importante carta de vinos con más de 200 etiquetas de bodegas locales y del mundo.

A cozinha mediterrânea é a essência deste restaurante localizado no porto há mais de 20 anos. Em seu extenso menu, é possível encontrar peixes, frutos do mar, risottos, carnes e massas. Entre seus pratos mais emblemáticos, destacam-se o peixe brótola à porta (preparado com alho-poró e camarões em uma cesta de massa filo), a massa recheada de salmão (com camarões e um toque de açafrão), o risoto Piamontesa (frango desfiado com cogumelos e trufas, um toque de creme e parmesão). Para acompanhar esses pratos, o restaurante oferece uma importante carta de vinhos com mais de 200 rótulos de vinícolas locais e internacionais.



LA BOURGOGNE



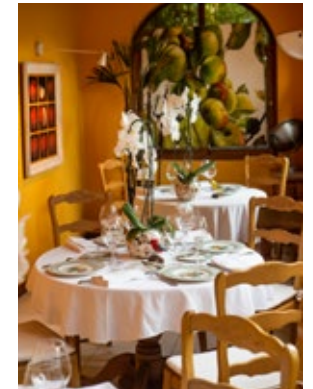
Av. Del Mar y Av. Pedragosa Sierra

+598 4248 2007

contacto@labourgogne.uy

USD 120

Promedio por persona
Média por pessoa



Entre playas y pinares, el chef Jean Paul Bondoux recreó un rincón de su Borgoña natal, rodeado de un magnífico jardín. Hoy junto a sus hijos Aurelien y Amandine, ofrece una cocina francesa de familia con los mejores productos locales e importados. Es uno de los dos restaurantes de Uruguay que integró la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, y es miembro de la asociación mundial de hoteles y restaurantes de lujo Relais & Châteaux.

Entre praias e pinhais, o chef Jean Paul Bondoux recriou um canto da sua Borgonha nativa, rodeado por um magnífico jardim. Hoje, junto com seus filhos Aurelien e Amandine, oferece uma cozinha familiar francesa com os melhores produtos locais e importados. É um dos dois restaurantes no Uruguai que compõe a lista dos 50 melhores restaurantes da América Latina e é membro da associação mundial de hotéis e restaurantes de luxo Relais & Châteaux.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA CANTINA DEL VIGÍA



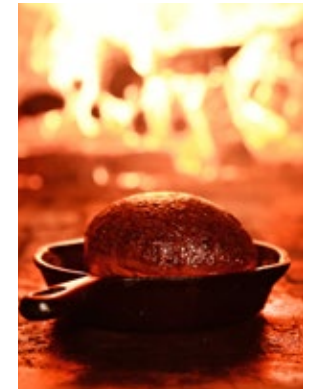
📍 Zelmar Michelini 744 Maldonado

📞 +598 4226 8075

🌐 info@cantinadelvigia.com
www.cantinadelvigia.com

USD 30

Promedio por persona
Média por pessoa



Clásico de Maldonado frente a la emblemática torre del vigía, con los hornos de barro y toda su cocina a leña, se puede disfrutar de todos los productos de estación con un patio alfresco y vista a la plaza. Los esperamos este verano con nuestra carta. De clásicos el bar a la vista bajo la sombra y protección de una hermosa pérgola.

Este verano continuando con una modalidad de invierno, sumamos un menú con dos opciones de entradas y plato principal a elección más postre, copa de vino y agua en la mesa a 800 pesos todo incluido. Los esperamos.

É um clássico em Maldonado, em frente à emblemática torre de vigia. Com os fornos de barro e toda a sua cozinha à lenha, pode desfrutar de produtos sazonais num pátio ao ar livre com vista para a praça. Outro clássico é o bar à vista, sob a sombra e proteção de uma linda pérgola. Neste verão, continuando com a modalidade de inverno, acrescentam um cardápio com duas opções de entradas e prato principal à sua escolha mais sobremesa, taça de vinho e água na mesa a 800 pesos (tudo incluído).

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA CAVA

📍 Boulevard Artigas y Avenida Chiverta

📞 +598 4249 3432 091299221

🌐 Facebook: lacavapunta
lacavapunta@hotmail.com



USD 22

Promedio por persona
Média por pessoa



La nutrida parrilla de La Cava expone carnes de calidad premium, con todos los cortes y variedades que una parrilla clásica uruguaya debe tener, y más. La estrella del lugar es el brasero Cava, que además de las carnes típicas, llega a la mesa con brochette, carnes rellenas, rack de cordeiro, provolone y vegetales. Además, siguiendo la tendencia vegetariana, también hay braseros solo de vegetales.

Cerca del intenso calor de la leña, en los fogones de la cocina se preparan platos elaborados con pescado, como la brótola a la berenjena en salsa de jengibre y camarón o salmón grillado con arroz al azafrán.

Para los días lindos o las noches de calor, el agradable salón de la parrillada se extiende hacia el jardín en un espacio al aire libre.

A grande churrascaria La Cava expõe carnes de primeira qualidade, com todos os cortes e variedades que uma churrascaria tradicional uruguaia deve ter e muito mais. A estrela do lugar é o braseiro Cava, que além das carnes típicas, chega à mesa com espetinhos, carnes recheadas, costela de cordeiro, provolone e legumes. Além disso, seguindo a tendência vegetariana, também há braseiros apenas de vegetais. Perto do calor intenso da lenha, nos fogões da cozinha preparam-se pratos feitos com peixe, como a brótola com berinjela em molho de gengibre e camarão ou salmão grelhado com arroz com açafrão.

Para dias bonitos ou noites quentes, a agradável churrascaria se estende para o jardim em um espaço ao ar livre.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA HUERTA EN CHÂTEAU



Rambla Claudio Williman-Parada 17

4222 2774

@fendichateau puntadeleste

USD 30 a 50

Promedio por persona
Média por pessoa



La Huerta en Château Punta del Este ofrece una experiencia gastronómica que combina frescura, creatividad y calidez en un entorno elegante y relajado. Ubicado dentro del reconocido complejo Château, el restaurante apuesta por una cocina de estación con ingredientes frescos y de calidad, muchos de ellos provenientes de su propia huerta orgánica. La carta incluye platos como sushi, pulpo a la gallega con una vuelta de tuerca de autor y deliciosas empanadas elaboradas con una receta especialmente traída de Tucumán. La vista al cantero frondoso de hortensias y el servicio atento completan una propuesta ideal para almuerzos y cenas sin apuro en Punta del Este.

La Huerta no Château Punta del Este oferece uma experiência gastronômica que combina frescor, criatividade e acolhimento em um ambiente elegante e descontraído. Localizado dentro do reconhecido complexo Château, o restaurante aposta em uma cozinha sazonal com ingredientes frescos e de qualidade, muitos deles provenientes de sua própria horta orgânica. O cardápio inclui pratos como sushi, polvo à galega com um toque autoral e deliciosas empanadas preparadas com uma receita especialmente trazida de Tucumán. A vista para um canteiro frondoso de hortênsias e o serviço atencioso completam uma proposta ideal para almoços e jantares sem pressa em Punta del Este.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA PASIVA ROOSEVELT



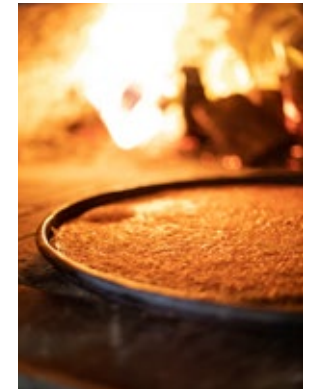
Av. Roosevelt y Av. Acuña de Figueroa

+598 4224 7575

rooseveltpasiva@gmail.com

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



La cadena de comida rápida uruguaya es, sin dudas, La Pasiva, donde los comensales encuentran la tradición y la cultura más popular de esta gastronomía. Entre los puntos atractivos está el encanto de sentarse en una de sus mesas y ver el folclore de sus costumbres; mozos rápidos y siempre dispuestos llevan y traen pedidos, el pizzero frente al horno de leña despliega su velocidad con la cuchilla y por el mostrador desfilan los platos más clásicos y ricos de la cocina uruguaya, desde los memorables panchos y chivitos, pasando por las pizzas, muzzarellas y fainá, hasta las minutas y las pastas. Ningún visitante puede decir que estuvo en Uruguay si no pasó por La Pasiva.

A maior rede de fast food uruguia é, sem dúvida, La Pasiva, onde os clientes encontram a tradição e a cultura mais popular desta culinária. Entre os pontos atraentes está o encanto de sentar-se em uma de suas mesas e ver o folclore de seus costumes; garçons rápidos e sempre dispostos levam e trazem pedidos, o pizzaiolo em frente ao forno a lenha desloca sua velocidade com a faca e pelo balcão desfilam os pratos mais clássicos e deliciosos da culinária uruguia, desde os memoráveis hot dog e chivitos, passando pelas pizzas, pizzas com muzzarella e fainá, até as minutas e massas. Nenhum visitante pode dizer que estava no Uruguai se não passou por La Pasiva.



LA REBELIÓN, Roast & Bake



La Galerna 638, entre Rambla y Gorlero

(+598) 99 695 434

@larebelion.uy
www.larebelion.uy

USD 15

Promedio por persona
Média por pessoa



Son tostadores de café de especialidad y panaderos artesanos 100% masa madre, con insumos orgánicos y procesos cuidados. Ofrecen una amplia propuesta gastronómica para desayuno, brunch, almuerzo, merienda y sunset, con una vista privilegiada al puerto, buena música y energía. Elegido por locales y turistas para comenzar el día, comer liviano o disfrutar del atardecer. Todos los productos son de elaboración propia. Por las noches, el espacio se transforma con arte, cenas con chefs, microteatro, after beach con DJ, tragos y propuestas culturales en su terraza frente al mar. LaRebelión convierte lo simple en extraordinario.

São torradores de café especial e padeiros artesanais 100% de fermentação natural, trabalhando com insumos orgânicos e processos rigorosos. Oferecem uma ampla proposta gastronômica para café da manhã, brunch, almoço, lanche e sunset, com vista privilegiada para o porto, boa música e ótima energia. É um espaço escolhido por moradores e turistas para começar o dia, fazer uma refeição leve ou apreciar o pôr do sol. Todos os produtos são de fabricação própria. À noite, o local se transforma com arte, jantares com chefs, microteatro, after beach com DJ, drinks e propostas culturais em sua terraza com vista para o mar. A LaRebelión transforma o simples em extraordinário.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LAS BRISAS / Enjoy



📍 Parada 4. Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman

📞 4247 2276

🌐 www.enjoy.cl/puntadeleste/restaurantes-bars

USD 30 a 60
Promedio por persona
Média por pessoa



Desde su terraza exterior, ofrece una vista privilegiada al mar y a la Isla Gorriti, convirtiéndose en un lugar ideal para disfrutar del paisaje. Su carta, amplia y variada, presenta una selección de platos internacionales, entre los que destacan las pastas caseras, la pesca del día y la tradicional parrilla uruguaya. Además, es el restaurante donde los huéspedes inician su jornada con un completo y delicioso desayuno buffet.

De sua varanda externa, oferece uma vista privilegiada para o mar e para a Ilha Gorriti, tornando-se o lugar ideal para apreciar a paisagem. Seu cardápio, amplo e variado, apresenta uma seleção de pratos internacionais, com destaque para as massas artesanais, o pescado do dia e a tradicional parrilla uruguia. Além disso, é o restaurante onde os hóspedes começam o dia com um delicioso e completo café da manhã em estilo buffet.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LEONARDO ETXEA



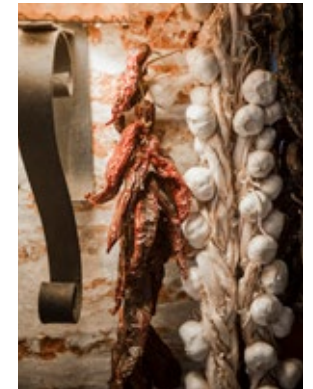
📍 Joaquín Lenzina y Bulevar Artigas

📞 +598 4249 3723

🌐 leoetxea@gmail.com
@leonardoetxea

USD 40

Promedio por persona
Média por pessoa



Con 14 años de trayectoria, Leonardo Etxea se mantiene como un referente de la cocina vasca, con una carta amplia que recorre pescados, mariscos, carnes y postres, siempre fiel a la tradición y a la calidad del producto. Entre los platos más pedidos se destacan el tentáculo de pulpo traído de España y la paella, elaborada únicamente con reserva previa. También sobresalen los cochinitillos, los chipirones rellenos y las gambas al ajillo, junto a novedades de temporada como el calamar relleno con carne de esturión. La propuesta se completa con una cava de más de 700 etiquetas y postres como las frutas al fuego o el clásico turrón de Jijona que cierran la experiencia.

Com 14 anos de trajetória, o Leonardo Etxea mantém-se como uma referência da cozinha basca, com um cardápio amplo que percorre peixes, frutos do mar, carnes e sobremesas, sempre fiel à tradição e à qualidade do produto. Entre os pratos mais pedidos destacam-se o tentáculo de polvo trazido da Espanha e a paella, elaborada exclusivamente mediante reserva prévia. Também se sobressaem os leitões, os chipirones recheados e as gambas ao alho, além de novidades da temporada como a lula recheada com carne de esturjão. A proposta se completa com uma adega com mais de 700 rótulos e sobremesas como as frutas ao fogo ou o clássico torrão de Jijona, que encerram a experiência.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LIFE BISTRÓ Hotel Awa

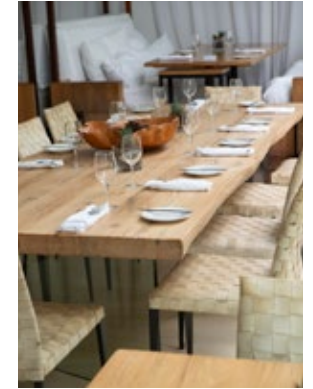


📍 Pedragosa Sierra y San Ciro

📞 +598 4249 7777

🌐 bistro@awahotel.com
www.awahotel.com

USD 15 a 30
Promedio por persona
Média por pessoa



Life Bistró de AWA boutique + design Hotel se caracteriza por su excelente gastronomía. Un chef peruano y su equipo preparan todos los días diferentes platos de la alta cocina internacional, especialidades peruanas, entradas gourmet, deliciosos postres y exquisitos de distintas regiones. Esta cocina fusión combina recetas europeas con los sabores autóctonos. Se destacan las pastas caseras, el cordero uruguayo de exportación, los lomos y las variadas ensaladas. La cava de vinos cuenta con una amplia selección de etiquetas nacionales y extranjeras. El toque de la cálida ambientación lo termina de dar la música chill out.

Life Bistró de AWA Boutique + Design Hotel é caracterizado pela sua excelente gastronomia. Um chef peruano e sua equipe preparam diariamente diferentes pratos da alta cozinha internacional, especialidades peruanas, aperitivos gourmet, deliciosas sobremesas e iguarias de diferentes regiões. Esta cozinha de fusão combina receitas europeias com sabores locais. Destacam-se as massas caseiras, o cordeiro de exportação uruguaio, os lomos e as variadas saladas. A adega tem uma vasta seleção de marcas nacionais e estrangeiras. O toque do ambiente acolhedor acaba de dar a música chill out.



L'INCANTO Cucina Italiana



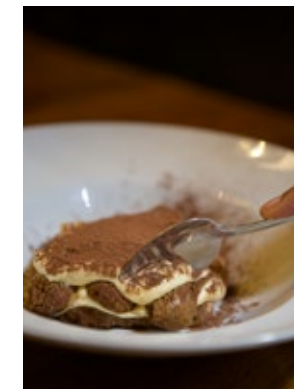
AV. Pedragosa Sierra y Av. La Paloma

+598 4249 3939

www.lincantoitaliano.com
Instagram: @lincantopunta

USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



L'Incanto Cucina Italiana & Pizza Napoletana es un referente de la alta gastronomía italiana en Punta del Este. Bajo el concepto “El arte de celebrar la vida”, el chef Carlos Guerra Centurión y la Cra. Bibiana Souto dirigen una experiencia integral que combina técnica, producto y hospitalidad. Reconocido internacionalmente, ostenta el puesto 10° en 50 Top Pizza Latin America y el 78° en 50 Top Pizza World 2025, junto al premio de oro “3 Pinceles” de L’Arcimboldo, así como el galardón “Latteria San Salvatore Award” por su carta de postres. L’Incanto busca honrar la tradición de “la nonna” con materia prima italiana de excelencia y logra fusionar el carácter italo-uruguayo con acierto en cada plato.

O L'Incanto Cucina Italiana & Pizza Napoletana é uma referência da alta gastronomia italiana em Punta del Este. Sob o conceito “A arte de celebrar a vida”, o chef Carlos Guerra Centurión e a contadora Bibiana Souto conduzem uma experiência integral que combina técnica, produto e hospitalidade. Reconhecido internacionalmente, ocupa a 10ª posição no ranking 50 Top Pizza Latin America e a 78ª no 50 Top Pizza World 2025, além de ter recebido o prêmio ouro “3 Pincéis” do L’Arcimboldo, bem como o “Latteria San Salvatore Award” por sua carta de sobremesas. O L’Incanto busca homenagear a tradição da nonna com matéria-prima italiana de excelência e consegue fundir, com precisão, o caráter italo-uruguayo em cada prato.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LITTLE JOHN



📍 Bulevar Artigas esquina Emilio Sader (Box Garden).
☎ 094 182 468
🌐 littlejohnburgerbar@gmail.com
Ig: @littlejohn.uy

USD 10 a 15
Promedio por persona
Média por pessoa



En 2020 abrió en Punta del Este Little John, un local dedicado a hamburguesas caseras de calidad, servidas en un pan suave y esponjoso. Entre las más destacadas está la Potion, con doble carne, cheddar, cebolla caramelizada, panceta crocante y salsa barbacoa, y la Predator, con triple carne y triple cheddar. La propuesta se completa con papas fritas con cheddar y panceta, además de opciones vegetarianas. Para acompañar, ofrecen refrescos, aguas saborizadas y cervezas.

Em 2020, o Little John abriu suas portas em Punta del Este, dedicado a hambúrgueres artesanais de qualidade, servidos em um pão macio e fofo. Entre os destaques está o Potion, com dupla carne, cheddar, cebola caramelizada, bacon crocante e molho barbecue, e o Predator, com tripla carne e triplo cheddar. A proposta se completa com batatas fritas com cheddar e bacon, além de opções vegetarianas. Para acompanhar, há refrigerantes, águas saborizadas e cervejas no cardápio.



LO DE TERE



Rambla del Puerto y Calle 21

+598 4244 0492

info@lodetere.com
www.lodetere.com

USD 55

Promedio por persona
Média por pessoa



Con el objetivo de revalorizar el producto local, la destacada chef María Elena Marfetán está al frente de esta cocina de autor donde, de manera creativa y simple, pretende realzar los sabores que le ofrece el propio entorno geográfico. La pesca artesanal, los mariscos de la zona, las algas y los productos de estación se combinan en los platos de este tradicional restaurante. El plato estrella de la carta son los raviolos de sirí con salsa de langostinos, una receta de su madre que solo se puede hacer cuando este cangrejo se encuentra en el mercado, y no es siempre. Otra especialidad son los mejillones de la Isla de Lobos con hierbas de playa. Y con este mismo criterio de originalidad y sencillez, entre los postres se destacan uno a base de albahaca, tomate y frutos rojos, y el gazpacho de durazno y pepino.

Com o objetivo de dar valor ao produto local, a destacada chef Maria Elena Marfetán está na vanguarda desta cozinha de assinatura, onde, de uma forma criativa e simples, visa realçar os sabores oferecidos pelo próprio ambiente geográfico. A pesca artesanal, mariscos do lugar, algas e produtos sazonais são combinados nos pratos deste restaurante tradicional. O prato destacado do cardápio é o ravioli de sirí com molho de camarão, uma receita de sua mãe que só pode ser feita quando o caranguejo está no mercado e nem sempre é assim. Outra especialidade são os mexilhões da Isla de Lobos com ervas de praia. E com esse mesmo critério de originalidade e simplicidade, destacam-se entre as sobremesas uma à base de manjeriço, tomate e frutas vermelhas, e o gazpacho de pêssego e pepino.

PUNTA DEL ESTE
A LA CARTA

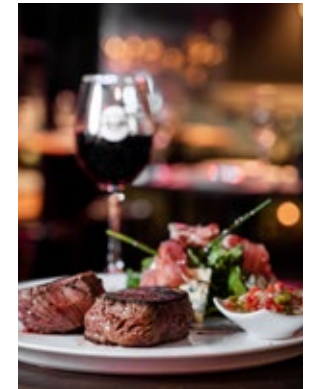


MANANTIALES POINT



📍 Rambla Artigas y El Fogue
☎ 42438817
🌐 manantialespoint@gmail.com
springspoint@gmail.com

USD 16
Promedio por persona
Média por pessoa



Desde media mañana, este restaurante mantiene la cocina abierta a lo largo de todo el día, hasta altas horas de la madrugada. Allí se preparan los platos de la gastronomía tradicional uruguaya: chivitos, milanesas, pizzas, pastas, ensaladas, y pesca del día. Todos estos sabores se acompañan de música en vivo, una nutrida carta de tragos y diferentes propuestas durante el día y cada noche. Al obligado sunset, con licuados y cafetería, le sigue: los jueves On point, con la presencia de un dj en vivo; los viernes Black Friday, en los que se ambienta con luz negra; y los Saturday Night Live, que traen espectáculos en vivo.

Desde o meio da manhã, este restaurante mantém a cozinha aberta ao longo do dia, até altas horas da madrugada. Ali se preparam os pratos da tradicional gastronomia uruguaia: chivitos, milanesas, pizzas, massas, saladas e pesca do dia. Todos esses sabores são acompanhados por música ao vivo, um amplo cardápio de drinks e diferentes propostas durante o dia e todas as noites. O obrigado sunset, com batidas e cafeteria é seguido pelas quintas-feiras On point, com a presença de um DJ ao vivo; nas sextas, Black Friday, ambientado com luz negra; e os Saturday Night Live, que traz shows ao vivo.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



MI PIACE



Calle 18 casi Rambla, Punta del Este



4244 4861 / +598 94 422 927 / 094 422 772



www.mipiace.uy
@mipiacepde

USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



Mi Piacce celebra la auténtica tradición de la cocina italiana, con el cuidado y la dedicación que Luciano, su dueño, ha sabido transmitir a lo largo de los años. Reconocido internacionalmente, ha sido galardonado con el premio Giovanni Nuvoletti de la Accademia Italiana della Cucina, destacando su compromiso con la excelencia y el buen comer italiano. En un ambiente cálido y acogedor, el restaurante ofrece una propuesta que combina pastas, pizzas, carnes y pescados frescos. Ubicado en la península frente al puerto, Mi Piacce se consolida como un referente de la gastronomía italiana en la región.

O Mi Piacce celebra a autêntica tradição da culinária italiana, com o cuidado e dedicação que Luciano, seu proprietário, soube transmitir ao longo dos anos. Reconhecido internacionalmente, foi premiado com o prêmio Giovanni Nuvoletti da Accademia Italiana della Cucina, destacando seu compromisso com a excelência e a boa gastronomia italiana. Em um ambiente acolhedor e caloroso, o restaurante oferece uma proposta que combina massas, pizzas, carnes e peixes frescos, além da opção de parrilla. Localizado na península, em frente ao porto, o Mi Piacce se consolida como um ícone da gastronomia italiana na região.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



MIRÓ RESTO BAR



📍 Calle 26 y 27, Playa El Emir
☎ +598 4244 9380
🌐 escribinosamiro@gmail.com

USD 25 a 35
Promedio por persona
Média por pessoa



Con las estupendas olas de la playa Brava de fondo, la cocina de Miró ofrece una combinación de gastronomía mediterránea-oriental con la tradicional de Punta del Este. Es así como se preparan pizzas en el horno de leña, sushi y platos a base de pescados y mariscos. También se pueden elegir pastas o carnes de una larga lista de opciones que figuran en la carta. Las salsas, tanto para los pescados como para las pastas y las carnes, son un detalle a tener en cuenta. Una barra de tragos invita a disfrutar de la tarde o de la noche con buena vista.

Com as grandes ondas da praia Brava ao fundo, a cozinha de Miró oferece uma combinação de gastronomia mediterrânea-oriental com a tradicional culinária de Punta del Este. É assim que as pizzas são preparadas no forno a lenha, sushi e pratos à base de peixes e frutos do mar. Você também pode escolher massas ou carnes de uma longa lista de opções que traz o cardápio. Os molhos, tanto para os peixes, como para as massas e as carnes, são um detalhe a ter em conta. Um bar de bebidas convida a desfrutar da tarde ou da noite com uma boa vista.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



MISUSHI



Av. Francisco Salazar y Emilio Sader
La Barra, Ruta 10 entre Los Remansos y Las Sirenas



+598 4248 7632
+598 4277 0426

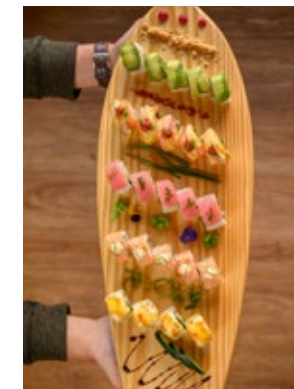


misushipunta@gmail.com
www.misushipunta.com



USD 10 a 25

Promedio por persona
Média por pessoa



La comida japonesa por excelencia, el sushi, se prepara aquí en el momento con buena materia prima y frente a los clientes. La extensa variedad de piezas incluye sabores del lugar, como la pesca del día, en general lenguado, pero también sorprende con novedades interesantes como el roll Hollow Tree con langostino tempura, queso Philadelphia y ciboulette, envuelto en láminas de salmón sellado, salsa tártara y cilantro. Las tablas combinadas premium reúnen la mejor selección de toda la carta. También hay opciones vegetarianas. Y un dato nada menor: tienen delivery a la playa. El local de La Barra cuenta con una hermosa terraza con vista al mar, y sirven tragos y licuados de autor, como para ir con amigos en un plan relajado.

A comida japonesa por excelência, o sushi, é preparada aqui no momento com boa matéria-prima e diante dos clientes. A grande variedade de peças inclui sabores do local, como a pesca do dia, em geral linguado, mas também surpreende com novidades interessantes, como o roll Hollow Tree com tempura de camarão, queijo Philadelphia e cebolinha, envolto em fatias de salmão seladas, molho tártaro e coentro. Tabúas combinadas premium reúnem a melhor seleção de todo o cardápio. Existem também opções vegetarianas. E algo muito importante, eles têm delivery na praia. O bar local tem um belo terraço com vista para o mar, e serve drinks e batidas exclusivas, como para ir com os amigos em um plano descontraído.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

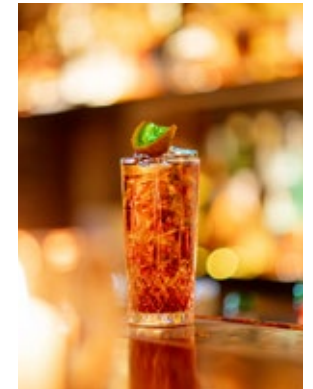


MOBY DICK



📍 Rambla Gral. Artigas 650
☎ +598 4244 1240
🌐 www.mobydick.com.uy
✉ info@mobydick.com.uy

USD 25 a 30
Promedio por persona
Média por pessoa



Moby Dick Pub, el clásico de Punta del Este desde 1991, abre desde el mediodía con un ambiente familiar y tranquilo, y a medida que pasan las horas la atmósfera se va transformando entre cena, música y cócteles. Con una ambientación de clásico pub estilo inglés, en sus barras de tragos se preparan clásicos de la coctelería tradicional y otros de autor, con variedad de bebidas, destacando más de 160 etiquetas de whisky. La gastronomía es de corte regional, con una carta de estilo cosmopolita en la que se mezclan platos de cocina western con mediterráneos gourmet. La música es el otro ingrediente fundamental: además de presentaciones en vivo, se cierra la noche con un DJ residente.

Moby Dick Pub, o clássico de Punta del Este, desde 1991, abre a partir do meio-dia com uma atmosfera familiar e sossegada e, à medida que as horas passam, a atmosfera se transforma entre jantar, música e coquetéis. Com um ambiente de pub clássico em estilo inglês, seus drinks são alguns de seus pontos altos, onde são preparados coquetéis tradicionais e outros de autoria, com uma variedade de bebidas, destacando mais de 160 rótulos de uísque. A gastronomia é regional, com um cardápio de estilo cosmopolita que mistura a culinária western com mediterrâneos gourmet. A música é outro ingrediente fundamental: além das apresentações ao vivo, a noite termina com um DJ residente.

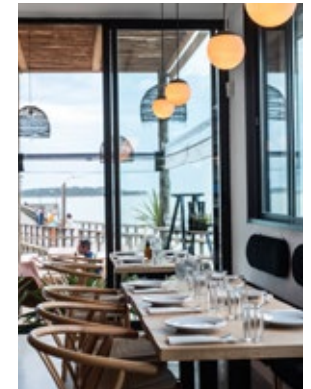


MUELLE 3

📍 Rambla Williman Parada 3
📞 093 464 427
🌐 muelle3pde@gmail.com



USD 23
Promedio por persona
Média por pessoa



Junto al muelle de La Pastora, esta cocina recupera la esencia de la antigua cantina del club de pesca y la integra a una propuesta gastronómica renovada, con una cuidada puesta arquitectónica y de diseño. En un ambiente que combina lo moderno y lo natural, el menú fusiona clásicos de parador de playa con platos de perfil gourmet, incluyendo pescados, minutas, carnes y opciones vegetarianas y sin gluten. Se priorizan productos de emprendimientos locales, como vegetales orgánicos y pesca fresca. El diseño se destaca por su mobiliario contemporáneo y piezas icónicas que refuerzan la identidad del lugar.

Junto ao píer de La Pastora, esta cozinha resgata a essência da antiga cantina do clube de pesca e a integra a uma proposta gastronômica renovada, com um cuidadoso projeto arquitetônico e de design. Em um ambiente que equilibra o moderno e o natural, o menu combina clássicos de quiosque de praia com pratos de perfil gourmet, incluindo peixes, minutas, carnes e opções vegetarianas e sem glúten. O local prioriza produtos de empreendimentos locais, como vegetais orgânicos e pesca fresca. O design se destaca pelo mobiliário contemporâneo e por peças icônicas que reforçam a identidade do espaço.



OCIO WINE



📍 Juan José Severino y Bvar. Artigas

📞 094 120 302

🌐 <https://www.ociowine.uy>

USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



En las horas de Ocio solo se hacen cosas extraordinarias. Este local de venta de vinos es también un espacio que funciona en torno a esta bebida, donde se disfrutan experiencias guiadas y armonizadas, eventos personalizados y degustaciones acompañadas de picadas, en un lugar cálido en el que los asistentes se sienten como en su casa. Solo hay que encontrar la palabra clave: #cigabar #winebar #coffeepoint #wineandcheese #art #food #friends.

Somente coisas extraordinárias são feitas durante as horas de ócio. Este é um local que vende vinho e que funciona em torno dessa bebida, onde são vividas experiências guiadas e harmonizadas, eventos personalizados e degustações acompanhadas de petiscos, em um lugar acolhedor onde os assistentes se sentem como em casa. Somente é preciso encontrar a palavra-chave: #cigabar #winebar #coffeepoint #wineandcheese #art #food #friends.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



OLIVIA



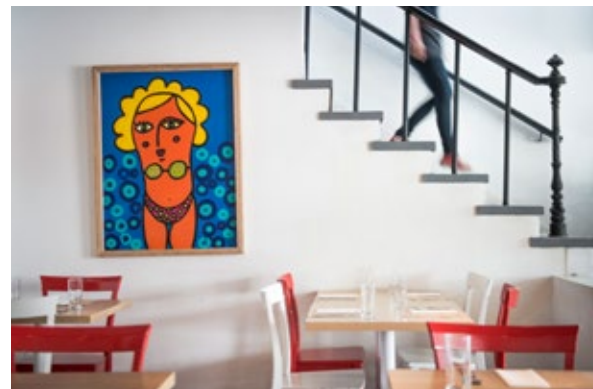
📍 Calle 21 entre Gorlero y Rambla del Puerto

📞 +598 4244 5121

🌐 oliviapunta@gmail.com
Facebook: oliviaresto

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



Con atención cálida y ambiente distendido, este restaurante en el puerto es ideal para ir con la familia o amigos. En su cocina se preparan platos de los más variados como el pincho de salmón, el taco Olivia -la especialidad de la casa-, pesca del día, ensaladas, sándwiches gourmet y chivitos, entre otros. Los tragos son otro de sus grandes atractivos como las refrescantes caipis o los sabrosos daiquiris. El almuerzo o la cena también se pueden acompañar con cervezas heladas y buenos vinos, mientras se contempla la hermosa vista al puerto y sus veleros.

Com uma atenção calorosa e ambiente descontraído, este restaurante no porto é ideal para ir com a família ou amigos. Em sua cozinha, pratos dos mais variados são preparados, como o espeto de salmão, o taco Olivia - a especialidade da casa -, a pesca do dia, saladas, sanduíches gourmet e chivitos, entre outros. Os drinks são outra das suas grandes atrações, como caipis refrescantes ou deliciosos daiquiris. O almoço ou o jantar também podem ser acompanhados de cervejas geladas e bons vinhos, enquanto contempla a bela vista do porto e de seus veleiros.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



OVO BEACH / Enjoy



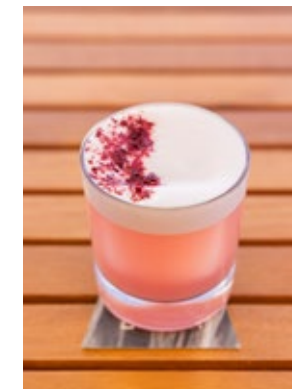
📍 Parada 4 Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman

📞 095 657 807

🌐 IG: @gastronomiaenjoypunta

USD 45 a 70

Promedio por persona
Média por pessoa



Con más de 10 temporadas, OVO Beach se destaca como un exclusivo beach club de la playa Mansa, reconocido por su gastronomía, coctelería y entretenimiento. La experiencia se completa con DJs residentes y músicos internacionales, que crean un especial ambiente para disfrutar cada atardecer. Este verano, Enjoy Punta del Este y Osaka presentan Kero by Osaka en OVO Beach, un espacio que combina coctelería de autor y cocina fusión, integrando las tradiciones peruana y japonesa.

Com mais de 10 temporadas, o OVO Beach se destaca como um exclusivo beach club na Playa Mansa, reconhecido por sua gastronomia, coquetelaria e entretenimento. A experiência se completa com DJs residentes e músicos internacionais, que criam uma atmosfera especial para aproveitar cada pôr do sol. Neste verão, o Enjoy Punta del Este e o Osaka apresentam o Kero by Osaka no OVO Beach, um espaço que combina coquetelaria autoral e cozinha fusión, integrando as tradições peruana e japonesa.

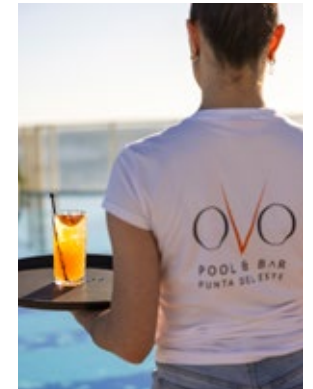


OVO POOL & BAR / Enjoy



📍 Parada 4 Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman
☎ 4247 2276
🌐 IG: @gastronomiaenjoypunta

USD 30 a 45
Promedio por persona
Média por pessoa



Con una carta variada que satisface los más diversos paladares, OVO Pool & Bar ofrece una experiencia al aire libre con exquisitos sabores y cócteles. Los comensales pueden elegir entre una típica parrilla, ensaladas frescas, picadas o sándwiches gourmet. Este amplio espacio invita a relajarse en reposeras, bajo sombrillas o junto a la piscina, mientras se disfruta de una vista infinita al mar. El acceso es exclusivo para huéspedes, socios Enjoy Club y miembros del Spa.

Com um cardápio variado que agrada aos mais diversos paladares, o OVO Pool & Bar oferece uma experiência ao ar livre com sabores requintados e coquetéis. Os clientes podem escolher entre um típico churrasco, saladas frescas, petiscos ou sanduíches gourmet. Este amplo espaço convida ao relaxamento em espreguiçadeiras, sob guarda-sóis ou à beira da piscina, enquanto se aprecia uma vista infinita para o mar. O acesso é exclusivo para hóspedes, sócios do Enjoy Club e membros do Spa.



PICNIQUIERÍA



📍 Av. Italia y Pedragosa Sierra

📞 093 967 290

🌐 info@picniqueria.uy

USD 13

Promedio por persona
Média por pessoa



Esta panadería, rotisería y café propone salir de picnic. Y pensando en ese gran plan de verano, tienen todo listo. Cada día se preparan seis ensaladas diferentes, croquetas de diversos gustos, milanesas de pesca del día, sándwiches, tartas y ensaladas. En sus heladeras también se puede encontrar comida pronta para llevar. Para acompañar venden jugos, kombuchas, cervezas y vinos. La panadería se especializa en masa madre, bollería francesa y pastelería casera. El café es de especialidad de la tostadería Forajida de Piriápolis. La modalidad es take away aunque en el local cuentan con mesas para una comida rápida. Está también en el Museo Atchugarry (MACA), con propuesta de cafetería y brunch.

Esta padaria, rotisseria e café propõe sair para um piquenique. E pensando nesse ótimo plano de verão, eles têm tudo pronto. Todos os dias, preparam seis saladas diferentes, croquetes de diversos sabores, milanesas de pesca do dia, sanduíches, tortas e saladas. Em suas geladeiras, também é possível encontrar comida pronta para levar. Para acompanhar, vendem sucos, kombuchas, cervejas e vinhos. A padaria é especializada em massa madre, viennoiserie francesa e confeitaria caseira. O café é de especialidade da torrefação Forajida de Piriápolis. A modalidade é take away, embora no local haja mesas para uma refeição rápida. Também está presente no Museu Atchugarry (MACA), com uma proposta de cafeteria e brunch.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



PROVENCE WINE & SPIRITS BAR / Enjoy



📍 Parada 4 Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman

📞 4247 2276

🌐 IG: @gastronomiaenjoypunta

USD 70 a 100

Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado frente al lobby del hotel, este espacio se distingue por su ambientación sofisticada y su entorno cálido, diseñado para ofrecer una experiencia única. Su cava cilíndrica, innovadora en diseño alberga una selección de los mejores vinos de la región y del mundo.

El menú está orientado a los amantes del sushi y las tapas internacionales, combinando sabores y texturas en cada propuesta. Además, cuenta con una amplia carta de cócteles, cuidadosamente elaborados para complementar la experiencia gastronómica.

Localizado em frente ao lobby do hotel, este espaço se destaca pela sua ambientação sofisticada e pelo ambiente acolhedor, projetado para oferecer uma experiência única. Sua cava cilíndrica, inovadora no design, abriga uma seleção dos melhores vinhos da região e do mundo.

O menu é voltado para os amantes de sushi e tapas internacionais, combinando sabores e texturas em cada proposta. Além disso, conta com uma ampla carta de coquetéis, cuidadosamente elaborados para complementar a experiência gastronômica.



POSTO 5

📍 Rambla Claudio Williman, Parada 5, Playa Mansa
📞 +598 4248 9500
🌐 reservas@paradorposto5.com



USD 35
Promedio por persona
Média por pessoa



Posto 5, un clásico de Punta del Este, ofrece una experiencia gastronómica renovada frente al mar con una propuesta de cocina mediterránea que se fusiona con productos e ingredientes locales. También cuenta con una amplia variedad de sushi.

Durante el verano se puede disfrutar del Club de Playa de Posto 5 que brinda una cuidada propuesta gastronómica y cuenta con barra de coctelería profesional con una diversa carta de tragos y vista a uno de los mejores atardeceres del este. Además todas las tardes son musicalizadas por reconocidos DJs.

Posto 5, um clássico de Punta del Este, oferece uma experiência gastronômica renovada à beira-mar com uma proposta de cozinha mediterrânea que se funde com produtos e ingredientes locais. Também conta com uma ampla variedade de sushi.

Durante o verão, é possível aproveitar o Clube de Praia do Posto 5, que oferece uma proposta gastronômica cuidadosa e conta com um bar de coquetéis profissional, com um diversificado cardápio de bebidas e vista para um dos melhores pôr do sol do leste. Além disso, todas as tardes são animadas por DJs renomados.



RAGAZZA



Av. Pedragosa Sierra esq. Julio Herrera y Reissig
 4249 3333
www.ragazza.uy
administracion@ragazza.uy

USD 20
 Promedio por persona
 Média por pessoa



Pensado y diseñado para disfrutar, Ragazza es un punto de encuentro para familias y amigos, donde la calidez del horno a leña marca el alma del lugar. Su propuesta combina lo mejor de la tradición italiana con sabores que se adaptan a todos los gustos: pizzas y pastas, pero también ensaladas frescas, woks, wraps, burgers y milanesas que completan una experiencia moderna y deliciosa. En los días cálidos la pérgola y el deck ofrecen un entorno ideal para compartir al aire libre cervezas artesanales, vinos y variedad de tragos que acompañan los distintos momentos del día.

Pensado e projetado para ser desfrutado, o Ragazza é um ponto de encontro para famílias e amigos, onde o calor do forno a lenha marca a alma do lugar. Sua proposta combina o melhor da tradição italiana com sabores que se adaptam a todos os gostos: pizzas e massas, além de saladas frescas, woks, wraps, burgers e milanesas, que completam uma experiência moderna e saborosa. Nos dias mais quentes, a pérgola e o deck oferecem um ambiente ideal para compartilhar momentos ao ar livre, acompanhados de cervejas artesanais, vinhos e uma variedade de coquetéis que harmonizam com os diferentes momentos do dia.

PUNTA DEL ESTE
 A LA CARTA

SOHO



Rambla Artigas entre Calles 10 y 12
 +598 4244 7315
 dinanko@hotmail.com
www.sohopuntadeleste.com

USD35-55
 Promedio por persona
 Média por pessoa



En el puerto, Soho abre día y noche con una propuesta de gastronomía clásica internacional que incluye, carnes, pastas, mariscos y opciones típicas de una zona portuaria así como picadas de mar y la pesca fresca del día. En la tarde se puede disfrutar de tragos, snacks, cafetería y finger food. A partir de la medianoche se convierte en un club-restobar con variedad de tragos clásicos y de autor, y dos pistas: una de pop latino y summer hits, y otra de electrodance, ubicada en la terraza, donde todas las noches hay DJs invitados locales e internacionales.

No porto, o Soho abre dia e noite com uma proposta de gastronomia clássica internacional que inclui carnes, massas, frutos do mar e opções típicas de uma zona portuária, como tábuas de frutos do mar e a pesca fresca do dia. Durante a tarde, é possível desfrutar de coquetéis, snacks, cafeteria e finger food.

A partir da meia-noite, transforma-se em um club-restobar, com uma ampla variedade de drinques clássicos e autorais, além de duas pistas: uma dedicada ao pop latino e aos summer hits e outra de electrodance, localizada na varanda, onde todas as noites se apresentam DJs convidados, locais e internacionais.

PUNTA DEL ESTE
 A LA CARTA



ST. TROPEZ / Enjoy



📍 Parada 4 Playa Mansa, Rambla Dr. Claudio Williman

📞 4247 2276

🌐 IG: @gastronomiaenjoypunta

USD 80 a 120

Promedio por persona
Média por pessoa



Ofrece una propuesta de moderna cocina italiana, destacándose por sus pastas caseras y risottos elaborados con una marcada influencia mediterránea. Bajo la dirección de la chef ejecutiva Magali O'Neill el menú refleja su creatividad y experiencia, quien imprime su sello único en cada plato. El ambiente del lugar se caracteriza por su sobriedad y elegancia, diseñado para brindar una experiencia gastronómica memorable. Además, cuenta con una cava moderna y lujosa que alberga más de 1.500 etiquetas de vinos cuidadosamente seleccionados.

Oferece uma proposta de cozinha italiana moderna, destacando-se pelas suas massas caseiras e risottos elaborados com uma forte influência mediterrânea. Sob a direção da chef executiva Magali O'Neill, o menu reflete sua criatividade e experiência, imprimindo seu toque único em cada prato. O ambiente do local se caracteriza pela sobriedade e elegância, projetado para proporcionar uma experiência gastronômica memorável. Além disso, conta com uma cava moderna e luxuosa que abriga mais de 1.500 rótulos de vinhos cuidadosamente selecionados.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



TABERNA PATXI



📍 Dodera 944 esq. Ventura Alegre Maldonado
 📞 +598 4223 8393
 🌐 tabernapatximaldonado@gmail.com
 @Tabernapatximaldonado / Facebook.tabernapatxi

USD 25
 Promedio por persona
 Média por pessoa



La calidez de la cultura vasca se aprecia en este restaurante que abrió en 1996 y que en el año 2000 se instaló en una casona de principios de siglo XIX reciclada, creando un ambiente que traslada al comensal a lo más profundo de la tierra vasca. De su tradicional cocina salen, principalmente, pescados como la corvina entera para dos personas con sofrito de ajo y papa panadera, mariscos, chipirones a la plancha o una koskera, esa típica cazuela de pescado con ajo, perejil, vino blanco, mejillón y huevo duro. También se preparan carnes como cordero o cochinillo. La cálida presencia de sus dueños agrega un encanto particular. Un verdadero templo de la gastronomía vasca. Cuentan con estacionamiento propio y delivery.

A calorosa cultura basca é apreciada neste restaurante, que abriu em 1996 e, em 2000, se instalou em uma casa de princípios do século XIX reciclada, criando um ambiente que transporta o cliente ao mais profundo da terra basca. De sua cozinha tradicional saem, principalmente, peixes como a corvina inteira para duas pessoas com molho de alho e batatas panaderas, frutos do mar, lulas grelhadas ou uma koskera, aquela típica caçarola de peixe com alho, salsa, vinho branco, mexilhão e ovo cozido. Também preparam carnes como cordeiro ou leão. A calorosa presença dos proprietários acrescenta um encanto particular. Um verdadeiro templo da gastronomia basca. Contam com estacionamento próprio e serviço de entrega.

PUNTA DEL ESTE
 — A LA CARTA —



TEODORO



📍 Pedragosa Sierra esq. San Ciro

📞 099096606

🌐 @teodoro_pde

USD 20 a 30

Promedio por persona
Média por pessoa



La ubicación, el servicio, los platos y los vinos son los pilares de este restaurante y parrillada gourmet. Los comensales pueden degustar carnes uruguayas de calidad Premium y de exportación, pastas artesanales, variedad de ensaladas y productos del mar, así como elaborados y originales postres. Teodoro se destaca por contar con una bodega de más de 170 etiquetas locales e internacionales. El local tiene capacidad para 300 personas y se encuentra disponible para eventos de diferentes características. El ambiente del lugar es rústico pero elegante a la vez, con una iluminación pensada para darle la calidez necesaria por las noches. Servicio atento y disponible. Abre todo el año.

A localização, o serviço, os pratos e os vinhos são os pilares deste restaurante e churrascaria gourmet. Os clientes podem saborear carnes uruguaias de qualidade premium e de exportação, massas artesanais, uma variedade de saladas e produtos do mar, bem como sobremesas elaboradas e originais. O Teodoro se destaca por ter uma adega com mais de 170 rótulos locais e internacionais. O local tem capacidade para 300 pessoas e está disponível para eventos de diferentes características. O ambiente do lugar é rústico, mas ao mesmo tempo elegante, com uma iluminação pensada para proporcionar a calorosa necessária durante a noite. Serviço atencioso e disponível. Aberto durante todo o ano.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



THE TEA HOUSE



📍 Calle Los Sauces esq. Av. Pedragosa Sierra

📞 +598 4248 7947 / 097030313

🌐 theteahousepunta@gmail.com
www.theteahousepunta.com.uy

USD 20 a 25

Promedio por persona
Média por pessoa



En los bosques de Beverly Hills hay un lugar para detenerse y disfrutar de un tiempo en familia o entre amigos. En temporada alta, la casa de té extiende su propuesta.

Todos los días desde las 16:00 horas se prepara el té al estilo inglés, todo preparado por el repostero de la casa, los scones, Carrot Cake, torta de Chocolate, torta de naranja, torta de manzana, Victoria Sponge, muffins, masitas, alfajores de maicena y de chocolate.

Al caer la noche se transforma en un resto-pub donde se sirve una cena liviana, con ensaladas, pescados, pizzetas, aderezados con hierbas de su propia huerta.

Nos bosques de Beverly Hills, há um local para fazer uma pausa e desfrutar de tempo em família ou entre amigos. Na alta temporada, a casa de chá amplia sua proposta.

Todos os dias, a partir das 16:00 horas, é preparado o chá no estilo inglês, tudo feito pelo padeiro da casa: scones, Carrot Cake, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo de maçã, Victoria Sponge, muffins, biscoitos, alfajores de amido de milho e de chocolate.

Ao cair da noite, transforma-se em um restaurante-pub onde é servido um jantar leve, com saladas, peixes, pizzas pequenas, temperados com ervas de sua própria horta.



VIRAZÓN



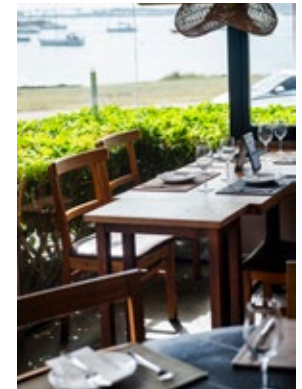
Rambla esquina Calle 18

+598 4244 3924

info@virazon.com.uy
www.virazon.com.uy

USD

Promedio por persona
Média por pessoa



Virazón evoca la auténtica fusión esteña: mar, navegantes y gastronomía. Una proa diseñada por el arquitecto Raúl Clerc, declarada patrimonio cultural de Punta del Este, acoge una atmósfera amena en la que los clientes habituales son recibidos con cordiales saludos y una hermosa vista al puerto. Grandes navegantes de la zona se deleitan mirando cómo descansan sus pasiones, los barcos. En este restaurante, oriundos del balneario ofrecen a los turistas los sabores de la clásica gastronomía de Punta del Este.

Virazón evoca a autêntica fusão do leste: mar, navegadores e gastronomia. Uma proa projetada pelo arquiteto Raúl Clerc, declarada patrimônio cultural de Punta del Este, acolhe uma atmosfera agradável em que os clientes habituais são recebidos com cordiais saudações e uma bela vista do porto. Grandes navegadores dessa área se deleitam em assistir suas paixões, os barcos, descansar. Neste restaurante, os nativos do balneário oferecem aos turistas os sabores da gastronomia clássica de Punta del Este.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



VITAMINAS



📍 Rambla Artigas entre calle 28 y 29 playa El Emir

📞 094 465113

🌐 clodimet@gmail.com / Vitaminas.uy
IG: @vitaminas.uy

USD 20 a 25
Promedio por persona
Média por pessoa



En el corazón de la península frente a la playa El Emir se ubica Vitaminas, un restaurante/café con el privilegio de la vista costera. Es un espacio que combina diseño moderno y detalles originales. La propuesta gastronómica es inclusiva y consciente, el menú tiene opciones sin gluten y sin azúcar junto con platos tradicionales. El restaurante se encuentra abierto de 8:00 a 23:00 y sirve pesca fresca, pastas caseras y ensaladas nutritivas elaborados con productos locales y estacionales que promueven valores como salud, sostenibilidad y conexión con los pequeños productores. La atención personalizada y el cálido ambiente generan que los comensales se sientan en casa, lo que lo ha transformado en un punto de encuentro para visitantes y residentes de la zona.

No coração da península, em frente à praia El Emir, encontra-se o Vitaminas, um restaurante/café com o privilégio de uma vista costeira. É um espaço que combina design moderno e detalhes originais. A proposta gastronômica é inclusiva e consciente, com um menu que oferece opções sem glúten e sem açúcar, além de pratos tradicionais. O restaurante está aberto das 8h às 23h e serve pesca fresca, massas caseiras e saladas nutritivas elaboradas com produtos locais e sazonais, promovendo valores como saúde, sustentabilidade e conexão com os pequenos produtores. O atendimento personalizado e o ambiente acolhedor fazem com que os clientes se sintam em casa, o que transformou o local em um ponto de encontro para visitantes e residentes da região.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

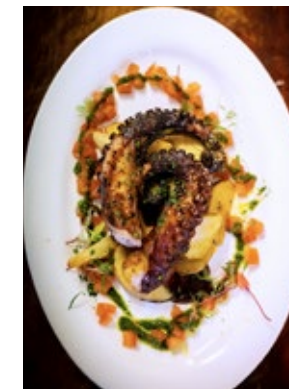


YACHT CLUB URUGUAYO



📍 Rambla Artigas y El Trinquete
☎ +598 4244 1056
🌐 restauranteyachtclub@gmail.com

USD 30
Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado frente al mar y con una privilegiada vista a la Isla Gorriti y el Puerto, Restaurant Yacht Club Uruguayo ofrece una cocina mediterránea clásica, con fuerte presencia de pescados y mariscos. Tanto en sus terrazas como en sus elegantes salones, se puede disfrutar de un servicio de excelencia y una completa carta, que abarca además, una selecta variedad de carnes, pastas, ensaladas y exclusivos postres.

Del menú se destacan la brótola en diversas preparaciones, la paella completa y los postres clásicos a la vista”

Localizado em frente ao mar, com uma vista privilegiada para a Ilha Gorriti e o Porto, o Restaurant Yacht Club Uruguayo oferece uma cozinha mediterrânea clássica, com forte presença de peixes e frutos do mar. Tanto em seus terraços quanto em seus elegantes salões, é possível desfrutar de um serviço de excelência e de um cardápio completo, que inclui ainda uma seleta variedade de carnes, massas, saladas e sobremesas exclusivas.

Entre os destaques do menu estão a brótola em diversas preparações, a paella completa e as clássicas sobremesas expostas à vista.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



ZAZU PUERTO



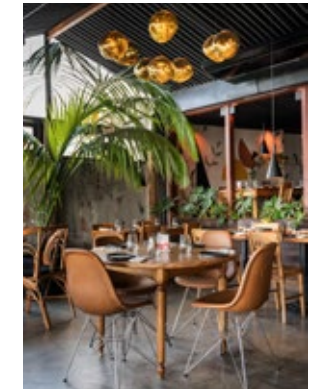
📍 Rambla Artigas entre Calle 10 y 12

📞 +598 95661763

🌐 zazupuerto@gmail.com
Ig: @zazupuerto

USD 27

Promedio por persona
Média por pessoa



Sus responsables lo definen como un viaje cultural y gastronómico. Un chef peruano y uno uruguayo combinan los sabores de ambos países para ofrecer una carta bien particular, que contempla desde la cocina internacional mediterránea con productos de mar, pasando por la comida local como milanesas y chivitos, hasta llegar a las especialidades peruanas como el lomo saltado y el ceviche. Pero la experiencia se enfoca en todos los sentidos, pues el lugar se disfruta no solo desde el paladar, sino que apunta a una experiencia sensorial 360 grados, que incluye luz, sonido y una propuesta visual tribal, étnica y contemporánea.

Seus responsáveis o definem como uma viagem cultural e gastronômica. Um chef peruano e um chef uruguaio combinam os sabores de ambos os países para oferecer um cardápio muito particular, que contempla desde a cozinha mediterrânea internacional com frutos do mar, passando pela comida local, como milanesas e chivitos, até especialidades peruanas como o lombo refogado e o ceviche. Mas a experiência se concentra em todos os sentidos, pois o lugar se desfruta não apenas pelo paladar, mas também aponta para uma experiência sensorial de 360 graus, que inclui luz, som e uma proposta visual tribal, étnica e contemporânea.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

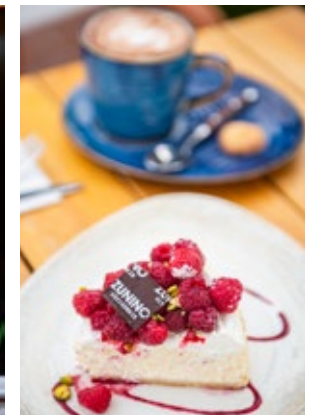


ZUNINO PÂTISSERIE



📍 Budapest y Av. Roosevelt
☎ 094 158224
🌐 www.zuninopatisserie.com
@zuninopatiserie

USD 10
Promedio por persona
Média por pessoa



En esta pastelería y cafetería la calidad es una verdadera obsesión. Cada detalle se cuida para ofrecer una experiencia única, con una filosofía clara: brindar la mejor gastronomía. La propuesta incluye pastelería exclusiva, café de excelencia y ceremonias de té para dos. Para desayunos y meriendas se elaboran jugos y licuados al momento, acompañados de masas, panes, croissants y tortas destacadas de Punta del Este. Al mediodía, el menú suma ensaladas, sándwiches, tartas, empanadas, quesadillas y pastas. Todos los productos son artesanales, hechos con ingredientes naturales, sin procesados ni conservantes. Además, cuentan con tienda online y servicios de catering, eventos y tortas especiales para todo Uruguay.

Nesta confeitaria e cafeteria, a qualidade é uma verdadeira obsessão. Cada detalhe é cuidadosamente pensado para oferecer uma experiência única, com uma filosofia clara: proporcionar a melhor gastronomia. A proposta inclui confeitaria exclusiva, café de excelência e cerimônias de chá para dois. Para cafés da manhã e lanches, são preparados sucos e vitaminas na hora, acompanhados de massas, pães, croissants e bolos de destaque em Punta del Este. No almoço, o menu inclui saladas, sanduíches, tortas, empanadas, quesadillas e massas. Todos os produtos são artesanais, elaborados com ingredientes naturais, sem processados nem conservantes. Além disso, contam com loja online e oferecem serviços de catering, eventos e bolos especiais para todo o Uruguai.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

OESTE

Piriápolis/Portezuelo/Punta Ballena/Pinares/Ruta 12





BODEGA CERRO DEL TORO



📍 Cno. de los Arrayanes Km. 3,800
📞 092 703314
🌐 cerrodeltoro.uy / info@cerrodeltoro.uy
Ig: @bodegacerrodeltoro

USD 55

Promedio por persona
Média por pessoa



Bodega Cerro del Toro, propiedad de la familia Kambara, es un proyecto vitivinícola que nace en 2016 con la vocación de elaborar vinos de alta calidad en un lugar privilegiado de la costa de Maldonado. Ubicada en Piriápolis, sobre la ladera noreste del Cerro del Toro, desarrolla líneas de vinos varietales y de corte que dan fe de su carácter atlántico. Se puede participar de visitas guiadas por los viñedos, conocer la historia del lugar y descubrir los secretos detrás del vino. A la visita se le puede agregar degustación con o sin almuerzo. También hay almuerzo a la carta. Todas las opciones incluyen las particulares vistas panorámicas desde el cerro. Los vinos de la bodega se pueden adquirir en la sala de cata o en la tienda.

A Bodega Cerro del Toro, propriedade da família Kambara, é um projeto vitivinícola que nasceu em 2016 com a vocação de produzir vinhos de alta qualidade em um local privilegiado da costa de Maldonado. Localizada em Piriápolis, na encosta nordeste do Cerro del Toro, desenvolve linhas de vinhos varietais e de corte que refletem seu caráter atlântico.

É possível participar de visitas guiadas pelos vinhedos, conhecer a história do local e descobrir os segredos por trás do vinho. A visita pode incluir degustação com ou sem almoço. Também há almoço à la carte. Todas as opções incluem as vistas panorâmicas particulares do cerro. Os vinhos da bodega podem ser adquiridos na sala de degustação ou na loja.



CASA DE PRODUCTORES



📍 Antiguo Camino Lussich Ex Nonno Antonio

📞 091968014

🌐 @productoresdeleste

USD 15 a 20

Promedio por persona
Média por pessoa



Casa de Productores es una cooperativa que reúne a productores de Maldonado, Rocha y Canelones. Ubicada en los bosques del Camino Lusich, abre algunos días al mes para festivales y eventos especiales donde se degustan productos elaborados por los propios productores, como embutidos, panes artesanales, quesos y cervezas, además de propuestas de invitados y cocineros reconocidos. También ofrece talleres y cursos en determinados fines de semana. La integran diversos proyectos gastronómicos y productivos, y es fundamental consultar sus redes sociales para conocer fechas y actividades.

Casa de Productores é uma cooperativa que reúne produtores de Maldonado, Rocha e Canelones. Localizada nos bosques do Camino Lusich, abre alguns dias por mês para festivais e eventos especiais, onde é possível degustar produtos elaborados pelos próprios produtores, como embutidos, pães artesanais, queijos e cervejas, além de propostas de convidados e cozinheiros reconhecidos. Também oferece oficinas e cursos em alguns fins de semana. A cooperativa é integrada por diversos projetos gastronômicos e produtivos, sendo essencial consultar suas redes sociais para conhecer as datas e atividades programadas.

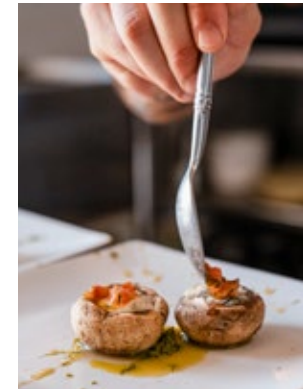


COFRADÍA DE LA SIERRA



📍 Cam. Arco del Sol, 20000 Pueblo Edén Maldonado
☎ 095638910 / 094694050
🌐 @lajabaluna - @cofradiadelasierra
cofradiadelasierra@gmail.com

USD 35 a 100
Promedio por persona
Média por pessoa



Cofradía de la Sierra es un emprendimiento ecoturístico donde confluyen varios proyectos: la bodega y sus viñedos, los prendas en lana merino de Fina Tejidos y el restaurante La Jabaluna atendido por sus dueños: Stella Fernández y Alejandro Chertkoff

Todos estos emprendimientos son desarrollados por una familia que buscó un cambio de vida hacia algo más natural, más tranquilo, basado en la naturaleza y el cuidado del medio ambiente.

En la bodega no solo se encuentra la visión de la familia Chertkoff-Fernández sino la de siete amigos amantes del vino que se unen a ellos para desarrollar vinos de alta calidad que solo pueden encontrarse en la bodega o en restaurantes.

A Cofradía de la Sierra é um empreendimento de ecoturismo onde convergem diversos projetos: a vinícola e seus vinhedos, as peças em lã merino da Fina Tejidos e o restaurante La Jabaluna, conduzido por seus proprietários, Stella Fernández e Alejandro Chertkoff.

Todos esses empreendimentos são desenvolvidos por uma família que buscou uma mudança de vida em direção a algo mais natural e tranquilo, baseado na conexão com a natureza e no cuidado com o meio ambiente.

Na vinícola, não se encontra apenas a visão da família Chertkoff-Fernández, mas também a de sete amigos apaixonados pelo vinho, que se unem a eles para elaborar vinhos de alta qualidade, disponíveis exclusivamente na própria vinícola ou em restaurantes selecionados.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



DASHI



Ruta Interbalnearia km 118.500
Portezuelo - Solanas



095 792 672 - 4257-8540 interno 4082

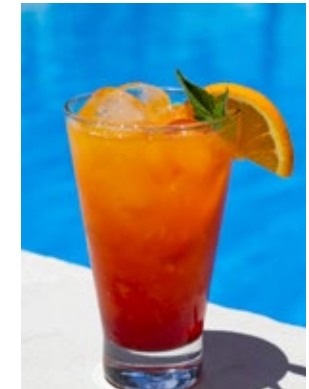


www.dashipuntadeleste.com.uy



USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



Dashi es un restaurante que mantiene los principios de la cocina japonesa y se destaca por ofrecer una gran selección de sushi y especialidades de fusión asiática y peruana. Sus platos son reconocidos por su calidad premium y su originalidad, combinando técnicas tradicionales con propuestas contemporáneas. La experiencia se completa con un ambiente cuidado, moderno y relajado, acompañado por un servicio de excelencia. Además, cuenta con un amplio menú apto para veganos, vegetarianos y celíacos, una selecta cava de vinos cuidadosamente curada y servicio de kinder, pensado para que grandes y chicos disfruten por igual. La propuesta gastronómica de Solanas la completan Kalhua Restaurant con servicio de take away y delivery; y el parador de playa Crystal Lounge.

Dashi é um restaurante que preserva os princípios da cozinha japonesa e se destaca por oferecer uma ampla seleção de sushi e especialidades de fusão asiática e peruana. Seus pratos são reconhecidos pela qualidade premium e originalidade, combinando técnicas tradicionais com propostas contemporâneas. A experiência é completada por um ambiente cuidado, moderno e descontraído, acompanhado por um serviço de excelência. Além disso, conta com um cardápio amplo, adequado para veganos, vegetarianos e celíacos, uma seleção refinada de vinhos cuidadosamente curada e serviço de kinder, pensado para que adultos e crianças desfrutem igualmente. A proposta gastronômica do Solanas é complementada pelo Kalhüa Restaurant, com serviço de take away e delivery, e pelo parador de praia Crystal Lounge.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



DON QUIJOTE



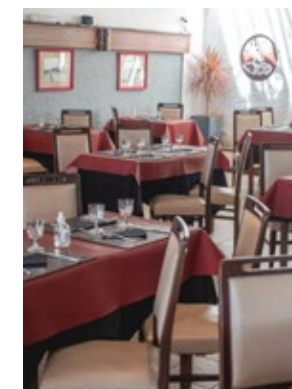
Rambla de los Argentinos 1082, Piriápolis

4432 0347

info@donquijotepiriapolis.com
IG. @donquijotepiriapolis

USD 16

Promedio por persona
Média por pessoa



Es una de las marisquerías más tradicionales del balneario. Funciona desde 1987 y va por la tercera generación al frente del negocio. El plato insignia del lugar es la paella, que se prepara a la vista y se vende por porción. Aparte de mariscos, en la cocina también se elaboran chivitos, pastas artesanales y pesca local, entre otros platos. Además, se ofrece un menú turístico de entrada, plato y postre, con tres opciones para elegir. Aunque ya está retirado de los fuegos, Carlos Iglesias, fundador y antiguo cocinero de la paella, viajó en setiembre de 2021, a sus 90 años, con su nieto Javier para participar en el mundial de paella de Valencia, donde el equipo de este restaurante se quedó con el tercer puesto de entre 20 concursantes de todas partes del mundo.

É um dos restaurantes de frutos do mar mais tradicionais do balneário. Funciona desde 1987 e esta é a terceira geração à frente do negócio. O prato destaque do local é a paella, preparada à vista dos comensais e vendida por porção. Além dos frutos do mar, a cozinha também prepara chivitos, massas artesanais e pesca local, entre outros pratos. Além disso, é oferecido um cardápio turístico de entrada, prato principal e sobremesa, com três opções de escolha. Embora já esteja aposentado dos fogos, Carlos Iglesias, fundador e antigo cozinheiro da paella, viajou em setembro de 2021, aos 90 anos, com seu neto Javier para participar do concurso mundial de paella em Valência, onde a equipe deste restaurante levou terceiro lugar entre 20 competidores de todo o mundo.

PUNTA DEL ESTE
A LA CARTA



EL VIEJO DRAKAR



Rambla de los Ingleses y Solís, Piriápolis

+598 4432 7207

robertorazquin72@hotmail.com

USD 20 a 35

Promedio por persona
Média por pessoa



Desde hace más de 25 años, Drakar mantiene una cocina clásica que nace al borde del puerto de Piriápolis, donde la pesca artesanal y fresca llega cada día y define el carácter de su propuesta. La familia que dirige el restaurante transmite el oficio de generación en generación y sostiene su tradición a la vez que incorpora nuevas técnicas en la elaboración de su especialidad: la pesca y los mariscos. Su carta incorpora también una cuidada selección de cortes de carne y una amplia vinoteca. Un clásico de Piriápolis que mantiene viva la esencia y el sabor de su puerto.

Há mais de 25 anos, o Drakar mantém uma cozinha clássica que nasce à beira do porto de Piriápolis, onde a pesca artesanal e fresca chega diariamente e define o caráter de sua proposta. A família que conduz o restaurante transmite o ofício de geração em geração, preservando a tradição ao mesmo tempo em que incorpora novas técnicas na elaboração de sua especialidade: peixes e frutos do mar. O cardápio inclui também uma cuidadosa seleção de cortes de carne e uma ampla carta de vinhos. Um clássico de Piriápolis que mantém viva a essência e o sabor do seu porto.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



KRAKEN



📍 Rambla de los Ingleses esq. Monte de Oca, Punta Fría

📞 4432 6134 / 091 217 883

🌐 @krakenpiriapolis

USD 20

Promedio por persona
Média por pessoa



En un lugar privilegiado de Piriápolis como es la costa de Punta fría y sobre la Rambla de los Ingleses se encuentra Kraken. En un ambiente renovado, cálido y distendido con lugares para sentarse adentro o afuera se puede encontrar sushi, platos variados, pokes, postres, coctelería y vinos. Los más destacados y preferidos platos de las entradas son los mariscos al fuego o las croquetas de berenjena ahumada, tomates secos y muzzarella. La Lasaña de mar es uno de los platos clásicos y más solicitados, pero también se puede disfrutar de un corte de carne de calidad a la parrilla. El volcán de dulce de leche es la sstrella de los postres. También todos los días se cuenta con opciones fuera de carta para sorprenderse en cada visita.

Em um local privilegiado de Piriápolis, na costa de Punta Fría e à beira da Rambla de los Ingleses, encontra-se o Kraken. Em um ambiente renovado, acolhedor e descontraído, com lugares para se sentar tanto dentro quanto fora, você pode encontrar sushi, pratos variados, pokes, sobremesas, coquetéis e vinhos. Entre os pratos mais destacados e preferidos das entradas estão frutos do mar na brasa ou croquetes de berinjela defumada, tomate seco e muçarela. A Lasanha do Mar é um dos pratos clássicos e mais solicitados, mas também é possível desfrutar de um corte de carne de qualidade na grelha. O vulcão de doce de leite é a estrela das sobremesas. Além disso, todos os dias há opções fora do cardápio para surpreender em cada visita.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA GOLETA



📍 Rambla de los Argentinos esq A. Sierra, Piriápolis

📞 4432 7215

🌐 lagoletaestaurante2015@gmail.com

USD 15

Promedio por persona
Média por pessoa



En plena rambla de Piriápolis, con una terraza panorámica y una locación para 450 comensales, este restaurante se dedica a la cocina mediterránea con foco en pescados, mariscos y pastas caseras. Pero una de sus especialidades es la pizza napolitana de fermentación larga, que se cocina en un horno especial. El lugar también tiene parrilla para satisfacer los paladares más tradicionales. De hecho, La Goleta es uno de los establecimientos más viejos del balneario, un clásico, con un público fiel, abierto todo el año, que ostenta en su fachada pinturas en homenaje a Torres García.

Em plena Avenida Beira-mar de Piriápolis, com terraço panorâmico e capacidade para 450 comensais, este restaurante é dedicado à cozinha mediterrânea com destaque para os peixes, frutos do mar e massas caseiras. Mas uma de suas especialidades é a pizza napolitana de longa fermentação, que é assada em forno especial. O local também possui uma churrasqueira para satisfazer os paladares mais tradicionais. Aliás, La Goleta é um dos estabelecimentos mais antigos do balneário, um clássico, com um público fiel, aberto todo o ano, que destaca na fachada pinturas em homenagem a Torres García.



LA NAVICELLA



Costanera Laguna del Sauce,
Ruta IB Km 116 Punta Ballena



094674695



@restaurantlanavicella



USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



La Navicella, restaurante del histórico Hotel Del Lago, ofrece una experiencia gastronómica de corte mediterráneo italiano frente a la Laguna del Sauce. Su carta a la carta combina pastas artesanales, cortes de carne de calidad e ingredientes locales y de temporada, acompañados por una cuidada selección de vinos locales y regionales. Abierto todo el año, sirve desayuno, almuerzo, merienda y cena. Abierto todo el año, recibe tanto a huéspedes del hotel como al público general. Con su ambiente tranquilo y vistas panorámicas del lago, es ideal para encuentros familiares, cenas románticas o eventos especiales, ofreciendo un servicio atento y personalizado. Se recomienda reservar.

La Navicella, restaurante do histórico Hotel Del Lago, oferece uma experiência gastronômica de estilo mediterrâneo italiano em frente à Laguna del Sauce. Seu cardápio à la carte combina massas artesanais, cortes de carne de qualidade e ingredientes locais e sazonais, acompanhados por uma cuidadosa seleção de vinhos locais e regionais. Aberto durante todo o ano, serve café da manhã, almoço, lanche e jantar, recebendo tanto os hóspedes do hotel quanto o público em geral. Com um ambiente tranquilo e vistas panorâmicas do lago, é ideal para encontros familiares, jantares românticos ou eventos especiais, oferecendo um serviço atencioso e personalizado. Recomenda-se reservar.



LA TABERNA DEL RAYO VERDE



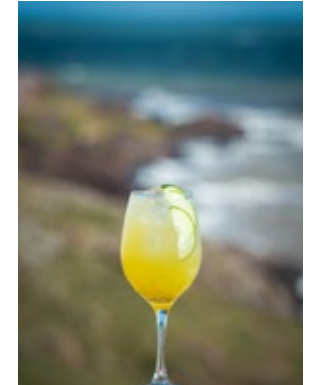
📍 Mar Mediterráneo (Museo Casapueblo)

📞 094 554 435/ 098 506 575

🌐 latabernadelrayo@gmail.com
Ig: @tabernadelrayoverde

USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



Las puestas de sol que se pueden apreciar desde la terraza exclusiva de La Taberna del Rayo Verde deben ser de los aspectos preferidos por las personas que eligen comer en este local gastronómico ubicado dentro del Museo Casapueblo. Desde su inauguración en 2019 se ofrecen todo tipo de opciones para comer y beber. Uno de los platos más pedidos por los comensales son las rabas de calamar fritas, también la pesca del día con ensalada ideal para disfrutar durante los días de mayor calor. Además ofrecen distintas picadas y los clásicos de la gastronomía uruguaya como son el chivito canadiense y la milanesa a la napolitana. Como postre se destaca el cheesecake de frutos rojos y el marquise de chocolate, ideal para culminar la velada y para contemplar la belleza natural del lugar.

Os entardeceres que se contemplan desde a varanda exclusiva de La Taberna del Rayo Verde devem ser um dos aspectos preferidos pelas pessoas que escolhem comer neste espaço gastronómico localizado dentro do Museu Casapueblo. Desde sua inauguração em 2019, oferece todo tipo de opções para comer e beber. Um dos pratos mais pedidos pelos comensais são as lulas fritas, também a pesca do dia com uma salada ideal para saborear nos dias mais quentes. Também oferecem petiscos variados e os clássicos da gastronomia uruguiaia como o chivito canadense e o bife à milanesa napolitana. De sobremesa, destacam-se o cheesecake de frutas vermelhas e a marquise de chocolate, ideais para terminar a noite e contemplar a beleza natural do local.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LAS ESPINAS



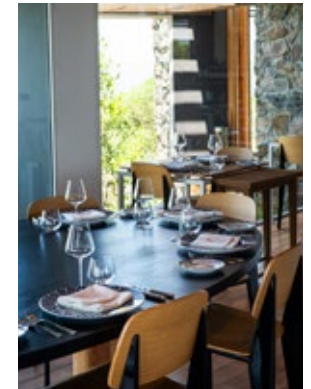
📍 Ruta IB km. 104, Punta Negra, Maldonado.

📞 094 430 999

🌐 [@bodegabouza](https://bodegabouza.com/menu-las-espinas)

USD 85 a 120

Promedio por persona
Média por pessoa



Enclavado en lo más alto del cerro Las Espinas en el balneario Punta Negra, inmerso en la exuberante flora y fauna típica de la zona y rodeada de una impactante vista panorámica de 360° donde se aprecian los demás cerros de la zona y el mar, se encuentra una de las propuestas gastronómicas de la Bodega Bouza en el este del país.

Este restaurante tiene una carta que va desde productos del mar al campo, donde se destacan sus carnes Angus criadas por ellos mismos.

Elegante pero descontracturada atención y con atenta presencia del maître.

Postres de ingredientes clásicos y helados artesanales Grot.

La carta de vinos cuenta con todas las variedades y terruños que ostenta la bodega.

Aninhado no topo do cerro Las Espinas, no balneário Punta Negra, imerso na exuberante flora e fauna típica da região e cercado por uma deslumbrante vista panorâmica de 360° que abrange os outros cerros da área e o mar, encontra-se uma das propostas gastronômicas da Bodega Bouza, no leste do país.

Este restaurante possui um cardápio que vai desde produtos do mar até opções do campo, destacando-se especialmente suas carnes Angus, criadas por eles mesmos. Oferecem um atendimento elegante, mas descontraído, com a presença atenta do maître.

As sobremesas incluem ingredientes clássicos e sorvetes artesanais da Grot.

A carta de vinhos abrange todas as variedades e terroirs que a vinícola oferece.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LAS TERRAZAS



📍 Carlos Páez Vilaró S/N, Punta Ballena
📞 +598 4257 8611
🌐 restaurantelasterrazas@casapueblo.com

USD 35
Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en el piso -9 del complejo Club Hotel Casapueblo, el restaurante Las Terrazas abre todo el día y vive su momento más concurrido al atardecer, gracias a su vista privilegiada. Ofrece propuestas frescas y livianas al mediodía —ensaladas, mariscos, pastas, carnes y pesca local— con opciones gluten free, vegetarianas y veganas. Por la noche, la carta se vuelve más elaborada, con risotos y paellas, y los fines de semana suma parrilla. La cocina permanece abierta hasta las 00:00 hs. El complejo también cuenta con Tanganika Sushi Bar, ubicado en la terraza del piso -1 junto a la piscina, con especialidades en rolls, tablas combinadas y pokes. Todas las propuestas están abiertas al público, sin necesidad de hospedarse.

Localizado no piso -9 do complexo Club Hotel Casapueblo, o restaurante Las Terrazas funciona durante todo o día e tem seu momento mais concorrido ao pôr do sol, graças à vista privilegiada.

Ao meio-dia, oferece opções frescas e leves —saladas, frutos do mar, massas, carnes e pesca local— com alternativas sem glúten, vegetarianas e veganas.

À noite, a proposta se torna mais elaborada, com risotos e paellas, e nos fins de semana inclui parrilla. A cozinha fica aberta até 0h.

O complexo também conta com o Tanganika Sushi Bar, localizado na varanda do piso -1 junto à piscina, especializado em rolls, tábuas combinadas e pokes. Todas as opções são abertas ao público, sem necessidade de hospedagem.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LOBO SUELTO

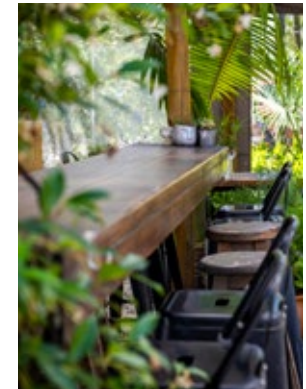


📍 Ruta interbalnearia Km 118, Punta Ballena

📞 422 58121

🌐 @lobosueltocomidas

USD 20 a 25
Promedio por persona
Média por pessoa



Lobo Suelto es un restaurante familiar inaugurado en el año 2011. Es reconocido por su variada oferta gastronómica cuidadosamente preparada. Entre sus especialidades se destacan los chivitos, la variedad de ensaladas frescas, las croquetas y las pastas, como los canelones y la lasaña. También ofrecen pesca del día y una amplia selección de platos. Es un espacio que brinda un ambiente cálido y acogedor, ideal para compartir con amigos o familia. Brinda atención personalizada y cuidado servicio durante todo el año.

Lobo Suelto é um restaurante familiar inaugurado em 2011. É reconhecido pela sua variada oferta gastronômica cuidadosamente preparada. Entre suas especialidades se destacam os chivitos, a variedade de saladas frescas, as croquetas e as massas, como os canelones e a lasanha. Também oferecem peixe do dia e uma ampla seleção de pratos. É um espaço que oferece um ambiente acolhedor e agradável, ideal para compartilhar com amigos ou família. Oferece atendimento personalizado e um serviço atencioso durante todo o ano.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

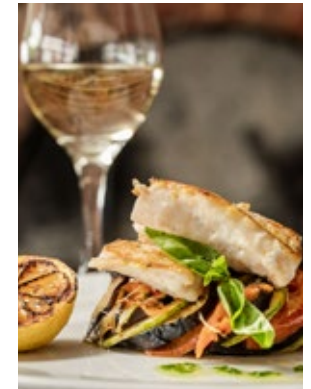


LOS CHARRÚAS



📍 Taller de los Indios, entre Ruta 10 y Ensenada, Solís
📞 4432 4094
🌐 loscharruassolis@gmail.com

USD 18
Promedio por persona
Média por pessoa



Cada día, en estas mesas se sirven elaboraciones de cocina tradicional y sugerencias de platos de autor. Pastas caseras, pesca del día y todo tipo de carnes asadas en el horno de barro: entrecot, matambrito de cerdo, cordero braseado, carrillada -que se cocina durante toda la noche-, rabo, costillar. También pasan por las brasas sargos, burriquetas y otras especies locales. Pero la novedad de esta temporada es el sushi. La cazuela de mariscos es otra de las especialidades. Y, habiendo horno de barro no podían faltar las pizzas. Un cómodo deck invita a disfrutar de todos estos sabores junto a la brisa que llega del mar.

Todos os dias, nessas mesas servem preparações de cozinha tradicional e sugestões de pratos autorais. Massas caseiras, peixe do dia e todo tipo de carnes assadas no forno de barro: entrecot, matambre de porco, cordeiro nas brasas, bochechas -que se cozinha durante a noite-, rabo, costela. Sargos, burriquetas e outras espécies locais também passam pelas brasas. Mas a novidade dessa temporada é o sushi. A caçarola de frutos do mar é outra das especialidades. E, tendo um forno de barro, não podiam faltar as pizzas. Um confortável deck convida a desfrutar de todos esses sabores junto com a brisa que vem do mar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



MANSALVA CAFÉ-RESTÓ



El Crítico esq. Francisco Aime Las Grutas
Punta Ballena Km 123 Interbalnearia



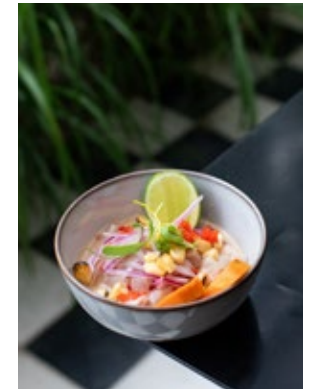
099 863137



IG: @mansalvacafe

USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



Mansalva Café-Restó combina gastronomía gourmet, café de especialidad y una propuesta cultural. Ubicado en la Ruta Interbalnearia, a la entrada de Las Grutas en Punta Ballena, abre desde las 9:00 con opciones de brunch, panadería artesanal, pastelería sin gluten y café de especialidad. Al mediodía se sirven bocatas y ensaladas gourmet, mientras que por la noche ofrece tapas, tragos de autor, música en vivo y un cálido ambiente. Entre los favoritos destacan la carrot cake de harina de almendras y la carrillera braseada. Además, incluye Tres Musas, una librería de vanguardia, y vinilos seleccionados. Un lugar ideal para disfrutar todo el año.

Mansalva Café-Restó combina gastronomia gourmet, café especial e uma proposta cultural. Localizado na Ruta Interbalnearia, na entrada de Las Grutas em Punta Ballena, abre desde as 9:00 com opções de brunch, panificação artesanal, confeitaria sem glúten e café especial. Ao meio-dia, são servidos bocatas e saladas gourmet, enquanto à noite oferece tapas, drinks autorais, música ao vivo e um ambiente acolhedor. Entre os favoritos, destacam-se o carrot cake de farinha de amêndoas e a carrillera braseada. Além disso, inclui o Tres Musas, uma livreria de vanguarda, e vinis selecionados. Um lugar ideal para aproveitar o ano todo.



MEDIO Y MEDIO



Av. Del Parador Viejo esq. Brisas del Mar, Portezuelo

+598 4257 8791

www.medioymedio.com
info@medioymedio.com

USD 30

Promedio por persona
Média por pessoa



Entrar a Medio y Medio supone una experiencia singular. Es como ingresar en los sabores y aromas de una cantina madrileña o una fonda parisina, con la banda sonora de un club de jazz neoyorquino. Este negocio de familia, bajo las órdenes de la chef Graciela Ferreres y la dirección artística de su hijo Leandro Quiroga combina la gastronomía y la música. Sus platos más exitosos son los chipirones encebollados y las pastas caseras. Si el comensal está de suerte se puede encontrar con un cochinitillo o un hinojo gratinado. Se recomiendan los panqueques de frutas variadas o el mousse de mascarpone con naranjas almibaradas. En los dos escenarios, cada verano se organiza el Festival de Jazz Medio y Medio, donde llegan a tocar destacadas figuras de la región.

Entrar no Medio y Medio é uma experiência única. É como entrar nos sabores e aromas de uma cantina de Madri ou uma fonda parisiense, com a trilha sonora de um clube de jazz de Nova York. Esta empresa familiar, sob as ordens da chef Graciela Ferreres e a direção artística de seu filho Leandro Quiroga, combina gastronomia e música. Seus pratos de maior sucesso são a lula encebollada e as massas caseiras. Se o cliente tiver sorte, pode encontrar um leitão ou ervas-doce gratinada. Recomendam-se as várias panquecas de frutas variadas ou a mousse de mascarpone com laranjas em conserva. Nos dois cenários, a cada verão se organiza o festival de Jazz Medio y Medio, onde se apresentam figuras destacadas da região.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



MERIDIANO 58



📍 Calle Uruguay s/n. Cima cerro San Antonio, Piriápolis
📞 4438 1805
🌐 meridiano58.negocio.site
Ig: @meridiano_58

USD 20
Promedio por persona
Média por pessoa



En la cima del cerro San Antonio, con una de las vistas más impactantes de la costa uruguaya, es el único restaurante de la zona con piscina para sus clientes. Ofrece cocina mediterránea en elaboraciones con pescados, mariscos, cordero, cerdo, lomo y pastas caseras. Un servicio de brunch lleva a la piscina hamburguesas de salmón, wraps, ensaladas con jamón crudo, parmesano, rúcula, mozzarella de bola, entre otros ricos ingredientes. El té completo para dos personas es una excelente excusa para contemplar el atardecer desde lo alto, aunque también se puede disfrutar en el desayuno.

No cume do Cerro San Antonio, com uma das vistas mais impressionantes da costa uruguia, é o único restaurante da região com piscina para seus clientes. Oferece cozinha mediterrânea em elaborações com peixes, frutos do mar, cordeiro, porco, lombo e massas caseiras. Um serviço de brunch traz para a piscina hambúrgueres de salmão, wraps, saladas com presunto cru, parmesão, rúcula, mussarela em bola, entre outros deliciosos ingredientes. O chá completo para dois é uma excelente desculpa para ver o entardecer desde o alto, ainda que também pode ser apreciado no café da manhã.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



OCHO NUDOS



📍 Rambla de los Ingleses esq Suipacha, Piriápolis
☎ 097 444070
🌐 ochonudos.uy@gmail.com
ig: @ocho8nudos.uy

USD 35

Promedio por persona
Média por pessoa



En Piriápolis, frente a las tranquilas aguas cercanas al puerto y con el privilegio de tener vistas hacia los cerros, se encuentra Ocho Nudos, un restaurante donde la música, el ambiente, la cálida atención y la especial selección de bebidas y platos de autor son los protagonistas. Las pastas artesanales y carnes uruguayas premium, el cordero, la pesca fresca del día, las tablas de mar y los pokes son parte de su variada carta. Además, organizan eventos con la cuidada atención y el buen servicio culinario que ofrece esta particular esquina.

Em Piriápolis, frente às águas tranquilas próximas ao porto e com o privilégio de ter vistas para os cerros, encontra-se Ocho Nudos, um restaurante onde a música, o ambiente, o atendimento caloroso e a seleção especial de bebidas e pratos autorais são os protagonistas. As massas artesanais e carnes uruguaias premium, o cordeiro, o peixe fresco do dia, as tábuas de mar e os pokes fazem parte do seu variado cardápio. Além disso, organizam eventos com a atenção cuidadosa e o bom serviço culinário que esta esquina particular oferece.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



SILVESTRE



📍 Ruta Interbalnearia Km. 117.3
📞 094 606123
🌐 silvestrepuntaballena@gmail.com
IG: silvestre_uy

USD 23 a 30
Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en un acogedor quincho de Punta Ballena, rodeado de un jardín lleno de árboles, muchos nativos, se encuentra Silvestre, una propuesta joven que combina naturaleza y buena gastronomía. Las mesas se mezclan con una huerta que aporta frescura a cada plato.

Al mediodía, Silvestre ofrece mostrador con un perfil saludable: ensaladas creativas, tartas originales y cortes de carne a la parrilla. Por la tarde, se disfruta de café de especialidad y tortas caseras, con opciones para celíacos.

De noche, las luces del jardín crean una atmósfera mágica. La barra del patio ofrece tragos, cerveza tirada y tapas. Varias noches hay música en vivo y DJs, haciendo de Silvestre un lugar ideal para disfrutar a cualquier hora.

Localizado em um acolhedor galpão em Punta Ballena, rodeado por um amplo jardim cheio de árvores, muitas delas nativas, encontra-se o Silvestre, uma proposta jovem que combina natureza e boa gastronomia. As mesas se misturam com uma horta que traz frescor a cada prato.

Ao meio-dia, o Silvestre oferece uma experiência de balcão com um perfil saudável: saladas criativas, tortas originais e cortes de carne na parrilla. À tarde, o local se transforma em um cantinho perfeito para apreciar café de especialidade e tortas caseiras, com opções para celíacos.

À noite, as luzes do jardim criam uma atmosfera mágica. O bar do pátio oferece drinques, chope e tapas. Em várias noites, há música ao vivo e DJs, tornando o Silvestre um lugar ideal para aproveitar a qualquer hora.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



TRATTORIA DA PIERO



Rambla de los Ingleses y Ferreira, Piriápolis

4432 3356 / 099 987601

Ig: trattoria_da_piero

USD 28

Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en la playa San Francisco, este restaurante abierto desde el año 1986, es un clásico del lugar. Como en las típicas trattorias italianas, las especialidades son las pastas caseras, pescados y mariscos con toques mediterráneos. También se preparan carnes, minutas, ensaladas, arroces y menús para vegetarianos, veganos y celíacos. Entre sus platos estrella están el risotto de cordeiro y el abadejo a la manteca negra. Todo acompañado con una excelente selección de vinos. Para los que buscan algo más relajado se sirven tragos y picadas. El local tiene una hermosa terraza con plantas y palmeras y una espectacular vista al mar.

Localizado na praia de San Francisco, este restaurante, aberto desde 1986, é um clássico do lugar. Como nas típicas trattorias italianas, as especialidades são massas caseiras, peixes e frutos do mar com toques mediterrâneos. Também preparam carnes, a la minutas, saladas, arroz e menus para vegetarianos, veganos e celíacos. Entre seus pratos estrelas estão o risoto de cordeiro e o abadejo com manteiga preta. Tudo acompanhado por uma excelente seleção de vinhos. Para quem procura algo mais descontraído, servem-se drinks e petiscos. O local tem um lindo terraço com plantas e palmeiras e uma vista espetacular para o mar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



VIÑA EDÉN



📍 Ruta 12, km 26, Pueblo Edén

📞 092 552 300

🌐 info@vinaeden.com
@vina_edén

USD 30 a 60
Promedio por persona
Média por pessoa



Sobre la panorámica Ruta 12, Viña Edén produce vinos de alta gama en pequeña escala. El impactante edificio en tres niveles aprovecha la fuerza de gravedad para los movimientos de la uva y del vino en sus distintas fases de producción. Su diseño es como una escultura sobre la ladera del Cerro Negro, manteniendo las formas del terreno. El restaurante ofrece una carta inspirada en ingredientes frescos de la región, en las especialidades de los pequeños productores de la zona y en las de su propia huerta. Los visitantes pueden almorzar, disfrutar de un menú con tapas con una vista espectacular con vista a la vid y hacer degustación de vinos. Además, se realizan visitas guiadas a la bodega y a la viña.

Na panorâmica Rodovia 12, a Viña Edén produz vinhos de alta gama em pequena escala. O impressionante edifício de três níveis aproveita a força da gravidade para o movimento das uvas e do vinho nas suas diferentes fases de produção. Seu desenho é como uma escultura na ladeira do Cerro Negro, mantendo as formas do terreno. O restaurante oferece um cardápio inspirado nos ingredientes frescos da região, nas especialidades dos pequenos produtores da zona e nas da sua própria horta. Os visitantes podem almoçar, desfrutar de um cardápio com tapas e com uma vista espetacular sobre a videira e fazer degustação de vinhos. Além disso, há visitas guiadas à adega e ao vinhedo.



ZETAPÉ



📍 Calle Misiones y Julián Álvarez, Piriápolis

📞 099 001177

🌐 zetapepizzetas@gmail.com

USD 12

Promedio por persona
Média por pessoa



Con un moderno jardín y un ambiente cálido, este restaurante ofrece una cuidada propuesta de pizzas gourmet, fainá y calzones elaborados en horno de barro. Se destacan las pizzas clásicas, crocantes y de combinaciones originales como peras con roquefort y nueces o la “Barceloneta”, así como las opciones de estilo napolitano, de masa más aireada y fermentación lenta, entre ellas la tradicional Margherita. La carta se completa con pizzas por metro al estilo de bar uruguayo y una atractiva coctelería de autor, con tragos distintivos y clásicos sour.

Com um jardim moderno e um ambiente acolhedor, este restaurante apresenta uma proposta cuidada de pizzas gourmet, fainá e calzones preparados em forno a lenha. Destacam-se as pizzas clássicas, crocantes e de combinações originais, como pera com roquefort e nozes ou a “Barceloneta”, além das opções no estilo napolitano, com massa mais aerada e fermentação lenta, entre elas a tradicional Margherita. A carta se completa com pizzas por metro, no estilo de bar uruguio, e uma atraente coquetelaria de autor, com drinques marcantes e os clássicos sour.

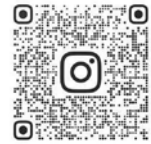
ESTE

Brava / La Barra / Manantiales / José Ignacio / Garzón



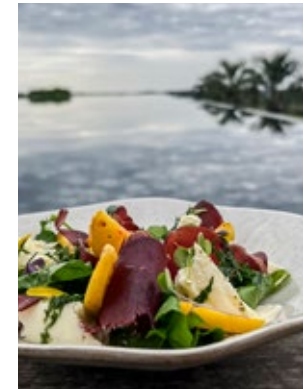


AGUAVERDE



📍 Camino del Cerro Eguzquiza Km. 7, Punta del Este
📞 (598) 9480 7766
🌐 info@aguaverde.uy
IG: @aguaverde.uy

USD 87 a 145
Promedio por persona
Média por pessoa



A casi 100 mts sobre el nivel del mar, entre La Barra y San Carlos, se encuentra Aguaverde Wine Lodge. Un lugar de mar y campo, donde domina la luz natural y la brisa fresca. Un paisaje privilegiado donde el arte y la arquitectura se suman buscando cumplir con lo que es su lema: “crear momentos inolvidables”. Acogedora posada de solo 7 habitaciones, una bodega y su viñedo, un espacio de eventos y un original restaurante, donde cada plato que se sirve marida con su vino más indicado. El menú consta siempre de 5 pasos y varía prácticamente todos los días. Solo se trabaja con previa reserva.

A quase 100 metros acima do nível do mar, entre La Barra e San Carlos, encontra-se o Aguaverde Wine Lodge. Um lugar entre o mar e o campo, onde predominam a luz natural e a brisa fresca. Uma paisagem privilegiada em que arte e arquitetura se unem para cumprir seu lema: “criar momentos inesquecíveis”. Trata-se de uma pousada acolhedora, com apenas 7 acomodações, uma vinícola com seu vinhedo, um espaço para eventos e um restaurante original, onde cada prato servido é harmonizado com o vinho mais adequado. O menu é sempre composto por 5 etapas e varia praticamente todos os dias. O atendimento é realizado exclusivamente mediante reserva prévia.



BIKINI BISTRO

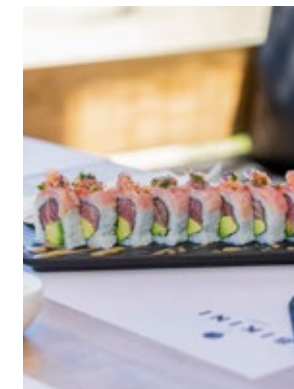


📍 Bajada playa Bikini- Manantiales

📞 095 560317

🌐 bistrobikini@gmail.com
IG: @bikinibistro

USD 45 a 50
Promedio por persona
Média por pessoa



Este parador sobre la playa bikini se luce por su luminoso y gran salón con grandes ventanales y un deck espacioso y sombreado con vistas totalmente despejadas a la playa y el océano. Su gastronomía combina la Nikkei y la Mediterránea con una amplia carta de sushi y platos como el pulpo grillado, variedad de ceviches y tiraditos, pero también hay opciones para los que prefieren la carne como el Lomo saltado o el Bife ancho en salsa seco peruano. Hay variedad de tragos ideales para tomar mirando las olas. Tienen menú infantil. Abren todos los días desde la mañana hasta pasada la medianoche.

Este parador na Praia Bikini se destaca por seu amplo e luminoso salão, com grandes janelas, e por um deck espaçoso e sombreado, com vista totalmente aberta para a praia e o oceano. Sua gastronomia combina as cozinhas Nikkei e Mediterrânea, com uma ampla carta de sushi e pratos como polvo grelhado, variedade de ceviches e tiraditos. Há também opções para quem prefere carnes, como o lomo saltado ou o bife ancho em salsa seca peruana. Oferece uma variedade seleção de drinks, ideais para apreciar observando as ondas. Conta com menu infantil. Funciona todos os dias, desde a manhã até após a meia-noite.

ESTE



BODEGA GARZÓN



📍 Ruta 9 km. 175 Garzón, Maldonado.

📞 +598 4224 4040

🌐 www.bodegagarzon.com

USD 70

Promedio por persona
Média por pessoa



El restaurante de Bodega Garzón es un espacio pensado y adaptado para disfrutar de grandes momentos, con una propuesta gastronómica innovadora creada por el chef residente junto al director culinario reconocido mundialmente Francis Mallmann.

Es una experiencia creada para degustarla y disfrutarla sin prisa, donde se encuentran platos tradicionales con productos frescos de estación, pensado para armonizarlos con vinos seleccionados de Bodega Garzón.

Si el visitante gusta extender la visita y conocer más del terroir, es posible vivir alguna de las variadas experiencias Garzón ofrecidas por el establecimiento.

O restaurante da Bodega Garzón é um espaço pensado e adaptado para desfrutar de grandes momentos, com uma proposta gastronômica inovadora criada pelo chef residente em colaboração com o diretor culinário reconhecido mundialmente, Francis Mallmann. É uma experiência concebida para ser degustada e apreciada sem pressa, onde são apresentados pratos tradicionais com produtos frescos da estação, pensados para harmonizar com vinhos selecionados da Bodega Garzón.

Se o visitante quiser prolongar a visita e conhecer mais sobre o terroir, é possível vivenciar algumas das variadas experiências Garzón oferecidas pelo estabelecimento.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



BODEGA OCEÁNICA

📍 Ruta 9, km 157, José Ignacio.

📞 (+598) 97 380 611

🌐 www.ojoseignacio.com



USD 60

Promedio por persona
Média por pessoa



Detrás de Bodega Oceánica y Aceites O'33 hay un concepto y una filosofía íntimamente ligados al entorno donde nace el proyecto. Entre la elegancia sobria de José Ignacio y el campo cercano, los procesos productivos se desarrollan en armonía con la naturaleza y la brisa oceánica. Vinos y aceites se elaboran a partir de prácticas comprometidas con la tierra, preservando la identidad de cada fruto. La línea de vinos incluye pinot rosé, albariño, chardonnay, pinot noir, merlot y tannat, mientras que los aceites, frescos y expresivos, se presentan en cinco variedades. El arte y la arquitectura completan una experiencia sensorial en un paisaje privilegiado, donde cada visita se transforma en un recorrido gustativo memorable.

Por trás da Bodega Oceánica e dos Azeites O'33 há um conceito e uma filosofia intimamente ligados ao entorno onde o projeto nasce. Entre a elegância sóbria de José Ignacio e o campo ao redor, os processos produtivos se desenvolvem em harmonia com a natureza e a brisa oceânica. Vinhos e azeites são elaborados a partir de práticas comprometidas com a terra, preservando a identidade de cada fruto. A linha de vinhos inclui pinot rosé, albariño, chardonnay, pinot noir, merlot e tannat, enquanto os azeites, frescos e expressivos, apresentam-se em cinco variedades. A arte e a arquitetura completam uma experiência sensorial em uma paisagem privilegiada, onde cada visita se transforma em um percurso gustativo memorável.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



CACTUS Y PESCADOS



📍 Ruta 104, Manantiales
☎ 4277 4782
🌐 cactusypescados17@gmail.com
ig: @cactusypescados

USD 50
Promedio por persona
Média por pessoa



Este restaurante especializado en pescados, mariscos y sushi ha sido parte de la comunidad culinaria de Manantiales desde 1988. La frescura de sus ingredientes, la honestidad de su cocina y la calidez de su ambiente invitan a quedarse y disfrutar. Con el mar a pocos metros, un deck y un patio, el lugar ofrece un menú artesanal apto para todos los paladares. Además de camarones romesco, picada de mar, ceviche o trucha bariloche, se pueden elegir carnes, pastas caseras, ensaladas frescas o delicias vegetarianas como la berenjena a la parmaggiana. La barra de sushi está a cargo de Juan y Héctor, dos peruanos que saben de cocina nikkei.

Este restaurante especializado em peixes, mariscos e sushi faz parte da comunidade gastronômica de Manantiales desde 1988. A frescura dos seus ingredientes, a honestidade da sua cozinha e o calor do seu ambiente convidam a ficar e a desfrutar. Com o mar a poucos metros, um deck e um pátio, o lugar oferece um cardápio artesanal para todos os paladares. Além de camarão romesco, petiscos do mar, ceviche ou truta bariloche, você pode escolher carnes, massas caseiras, saladas frescas ou delicias vegetarianas como beringela à parmeggiana. O sushi bar é dirigido por Juan e Héctor, dois peruanos que conhecem a culinária nikkei.



CANTINA DE MAR

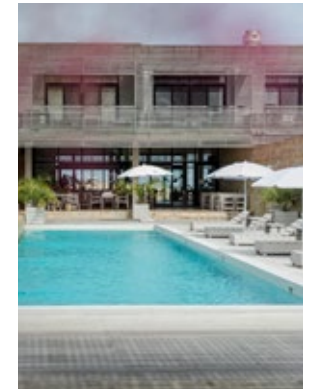


📍 Cam. Eugenio Saiz Martinez, Faro de José Ignacio.

📞 095 444 303

🌐 @cantinademar

USD 40 a 60
Promedio por persona
Média por pessoa



Cantina de Mar es un restaurante ubicado en José Ignacio que propone una experiencia gastronómica relajada y en sintonía con el entorno costero. Situado dentro del Club de Mar, el espacio invita a disfrutar de mesas al aire libre, la brisa marina y vistas al océano. Su cocina se basa en productos frescos locales y de temporada, con especial protagonismo de pescados y mariscos, acompañados por una cuidada selección de tragos de autor. El ambiente es informal y cálido, ideal para almuerzos post playa o encuentros al atardecer, con la torta vasca como especialidad de la casa.

Cantina de Mar é um restaurante localizado em José Ignacio que oferece uma experiência gastronômica descontraída e em sintonia com o ambiente costeiro. Situado dentro do Club de Mar, o espaço convida a aproveitar mesas ao ar livre, a brisa do mar e vistas para o oceano. Sua cozinha é baseada em produtos frescos e sazonais, com destaque para peixes e frutos do mar, acompanhados por uma cuidadosa seleção de coquetéis autorais. O ambiente é informal e acolhedor, ideal para almoços após a praia ou encontros ao entardecer, tendo a torta basca como especialidade da casa.



CRUZ DEL SUR



📍 C. Las Garzas, Plaza de José Ignacio
📞 093 357 571
🌐 <https://www.cruzdelsurfarm.com>
@cruzdelsurfarm / granjacruzdelsur@gmail.com

USD 80 a 90
Promedio por persona
Média por pessoa



En un local fresco y donde domina la luz natural y el color blanco, frente a la plaza de José Ignacio se encuentra este restaurante que comenzó siendo una granja orgánica en el año 2015 para sumar en el 2018 una propuesta gastronómica sustentable pensada especialmente en la salud y el bienestar.

Ofrece una carta que varía según la estación, con gran presencia de los productos cultivados en su granja. Tienen un importante horno de barro donde se cocinan los ingredientes que necesitan ser cocidos y por otro lado utilizan en crudo vegetales, hierbas y flores frescas que se presentan de forma muy colorida y armoniosa en los platos.

Postres también coloridos y helados elaborados allí mismo.

Em um ambiente fresco, dominado pela luz natural e pela cor branca, em frente à praça de José Ignacio, encontra-se este restaurante que começou como uma fazenda orgânica em 2015 e, em 2018, adicionou uma proposta gastronômica sustentável, especialmente pensada para a saúde e o bem-estar.

Eles oferecem um cardápio que varia de acordo com a estação, com uma forte presença de produtos cultivados em sua fazenda. Possuem um significativo forno a lenha, onde são preparados os ingredientes que necessitam de cozimento, e, por outro lado, utilizam vegetais crus, ervas e flores frescas que são apresentados de forma muito colorida e harmoniosa nos pratos.

Os sobremesas também são coloridas e os sorvetes são elaborados no próprio local.



GOUDA



📍 Ruta 10 esq. Los Romances, La Barra

📞 +598 4277 1874

🌐 contacto@babygouda.com.uy
www.babygouda.com.uy

USD 15 a 65

Promedio por persona
Média por pessoa



Gouda, con más de 25 años en la esquina de la Ruta 10 y Los Romances de La Barra, es parte de la identidad esteña de todos los veranos.

Desde hace tres años, comandado por su nuevo dueño, el chef argentino Rodrigo Toso, se consolida como un clásico que se renueva año a año. Con un servicio y gastronomía de excelencia, basados en “Cocina de producto”, donde la calidad de las carnes, la pesca, verduras, frutas y lácteos locales y de cercanía son los protagonistas indiscutidos.

Cuenta con variados espacios interiores y al aire libre, especialmente luminosos y frescos, que integran el verde y el mar en un lugar ideal para el encuentro.

O Gouda, com mais de 25 anos na esquina da Rota 10 e Los Romances de La Barra, faz parte da identidade de Punta del Este em todos os verões.

Há três anos, sob a direção do novo proprietário, o chef argentino Rodrigo Toso, o restaurante se consolida como um clássico que se renova a cada ano. Com um serviço e gastronomia de excelência, baseados na “Cozinha de produto”, onde a qualidade das carnes, pescados, verduras, frutas e laticínios locais e de proximidade são os protagonistas indiscutíveis. O local conta com diversos espaços internos e ao ar livre, especialmente luminosos e frescos, que integram o verde e o mar em um ambiente ideal para encontros.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



EL ABRAZO



📍 Los Guaviyú esquina Las Pindó, Manantiales
☎ 598 42774140
🌐 info.elabrazo@gmail.com / elabrazo.meitre.com
📷 Ig: @elabrazo

USD 60

Promedio por persona
Média por pessoa



Inmerso en los bosques de Manantiales se encuentra El Abrazo. Ofrece una cocina honesta que prioriza la materia prima y el uso de diferentes técnicas de cocción: brasas, horno a leña y fuegos tradicionales. La carta se compone, entre otros, de entradas frescas de verano, clásicos de la casa como cochinitillo confitado en horno a leña, fideuá, excelentes cortes de carne, pasta casera y frutos de mar. El servicio es cuidado y respetuoso sin ser pretencioso. En la barra se sirven tragos clásicos y de autor; tienen, además, una curada carta de vinos de la región. El ambiente es romántico y acogedor con un mágico jardín para disfrutar de las noches de verano a la luz de las velas. Abierto desde la primavera hasta comienzos de otoño.

Imerso nos bosques de Manantiales, encontra-se o El Abrazo. O restaurante oferece uma cozinha honesta, que valoriza a matéria-prima e o uso de diferentes técnicas de cocção: brasa, forno a lenha e fogo tradicional. O cardápio inclui, entre outros, entradas frescas de verão, clássicos da casa como leitão confitado em forno a lenha, fideuá, excelentes cortes de carne, massas artesanais e frutos do mar. O serviço é atencioso e respeitoso, sem ser pretencioso. No bar, são servidos coquetéis clássicos e autorais, além de uma carta de vinhos da região cuidadosamente selecionada. O ambiente é romântico e acolhedor, com um jardim mágico para desfrutar das noites de verão à luz de velas. Aberto da primavera até o início do outono.

ESTE



EL CHANCHO Y LA CONEJA



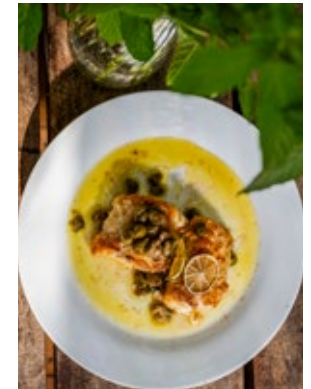
📍 Nina Miranda esquina Av. Eduardo V. Haedo

📞 091 320193

🌐 @elchanchoylaconeja

USD 40

Promedio por persona
Média por pessoa



Desde el 2008 en El Tesoro de La Barra se encuentra El Chanco y La Coneja. Restaurant de comida rica hecha en horno de barro. Algunas de las opciones son: pastas caseras y carnes braseadas. Tiene opciones veganas y libres de gluten. El fuego siempre está encendido y la música acompaña una atmósfera distendida y hogareña. Tiene un jardín siempre verde con sombra para los días más calurosos y cálidas lucecitas para las noches.

Desde 2008, no El Tesoro de La Barra, encontra-se o El Chanco y La Coneja, um restaurante de comida saborosa preparada em forno de barro. Entre as opções do cardápio estão massas artesanais e carnes braseadas. O restaurante oferece também opções veganas e sem glúten. O fogo está sempre aceso e a música acompanha uma atmosfera descontraída e acolhedora. Conta com um jardim sempre verde, com sombra para os dias mais quentes e luzes aconchegantes para as noites.



EL CHIRINGO



📍 Callé Ágata y Playa Brava, José Ignacio

📞 092 003 146

🌐 consultas@elchiringoji.com
www.elchiringoji.com

USD 37

Promedio por persona
Média por pessoa



El Chiringo José Ignacio es un restaurante de playa que ofrece una gastronomía de calidad con la posibilidad de tener los pies en la arena y a orillas del mar. Su propuesta está pensada equilibradamente para satisfacer la necesidad de todos los públicos. Fusiona recetas autóctonas de la cocina rioplatense con influencias del Mediterráneo elaboradas con predominancia de pesca de la región y materia prima fresca, local y en gran mayoría orgánica de productores de la zona.

Por su ubicación, un entorno natural paradisíaco, este parador ofrece también un universo de eventos y actividades que lo convierte en un auténtico espacio de encuentro. Atendido por sus propios dueños, en El Chiringo se respira una energía divertida, descontracturada y amigable.

O El Chiringo José Ignacio é um restaurante de praia que oferece uma gastronomia de qualidade com a possibilidade de colocar os pés na areia e estar à beira-mar. Sua proposta foi equilibradamente pensada para satisfazer as necessidades de todos os públicos. Funde receitas autênticas da cozinha do Rio da Prata com influências do Mediterrâneo, elaboradas com predominância de peixes da região e matérias-primas frescas, locais e, em sua maioria, orgânicas, de produtores da zona. Por sua localização, em um ambiente natural paradisíaco, este parador oferece também um universo de eventos e atividades que o tornam um verdadeiro espaço de encontro.

Atendido pelos próprios donos, no El Chiringo respira-se uma energia divertida, descontracturada e amigável.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —

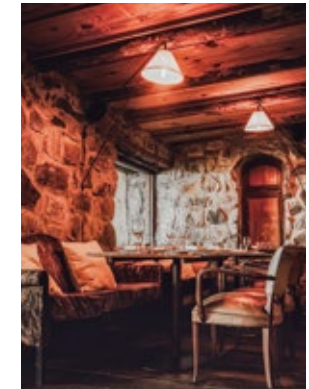


FASANO PUNTA DEL ESTE



📍 Cno. C. Egusquiza y Paso del Barranco, La Barra
📞 +598 4267 0000 / WhatsApp +598 91 482 404
🌐 puntadeleste@fasano.com.br
fasano.com.br/gastronomia/fasano-punta-del-este

USD 80 a 130
Promedio por persona
Média por pessoa



La tradición y la experiencia de más de 100 años de gastronomía paulista se encuentran en Punta del Este, en el primer Restaurante Fasano fuera de Brasil. Su foco está puesto en la cocina italiana combinada con lo mejor de la gastronomía uruguaya. Los principales platos son: clásicos a la parrilla (Ojo de Bife, Rack de Cordero, Bife de Lomo), Langostinos al Limón, Cordero al horno con puré de papas, pesca fresca del día, Spaghetti con frutos de mar, masas frescas (Raviolini, Tortelli, Gnocchi), Risotos y Tiramisú. Ubicado en el punto más alto de la propiedad, ofrece una vista única del campo y las ciudades a su alrededor. Ya sea su espaciosa galería o su salón interior, esculpido en las piedras, cada ambiente mantiene el equilibrio con la belleza natural del lugar.

A tradição e a experiência de mais de 100 anos de gastronomia estão presentes em Punta del Este no primeiro Restaurante Fasano fora do Brasil. Seu foco é a cozinha italiana combinada com todo o sabor da culinária uruguia. Os pratos principais são: clássicos preparados na parrilla (Bife Ancho, Carré de Cordeiro, Filé Mignon), Camarões ao Limão, Cordeiro assado com purê de batatas, pescados frescos do dia, Spaghetti com frutos do mar, massas frescas (Raviolini, Tortelli e Gnocchi), Risottos e Tiramisu. Localizado no ponto alto de uma colina, oferece uma vista única do campo e das cidades ao redor. Seja sua espaçosa galeria ou o salão interior, esculpido nas pedras, cada ambiente mantém um equilíbrio com a beleza natural do lugar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



FLO



Ruta 10 km 161, entre Las Estrellas y Las Sirenas,
La Barra



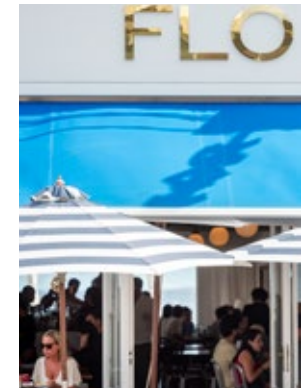
+598 42 77 1481



flocafebar@hotmail.com
IG: @flopuntadeleste

USD 20 a 45

Promedio por persona
Média por pessoa



Un verdadero ícono de La Barra desde 2003, es el destino elegido por locales y turistas de todo el mundo que regresan cada año para disfrutar de sus platos favoritos. Ubicado en la calle principal y con vistas panorámicas al océano, Flo es un luminoso restaurante que ofrece una carta elaborada con ingredientes de alta calidad que incluye ensaladas frescas, pizzas artesanales, sándwiches, omelettes, pastas y deliciosos dulces caseiros. Un lugar ideal para quienes buscan la calidez de sentirse como en casa.

Um verdadeiro ícone de La Barra desde 2003, é o destino escolhido por locais e turistas de todo o mundo que retornam a cada ano para desfrutar de seus pratos favoritos. Localizado na rua principal e com vistas panorâmicas para o oceano, o Flo é um restaurante iluminado que oferece um cardápio elaborado com ingredientes de alta qualidade, que inclui saladas frescas, pizzas artesanais, sanduíches, omeletes, massas e deliciosas sobremesas caseiras. Um lugar ideal para quem busca a acolhedora sensação de estar em casa.



HARRY'S TABLE



Ruta 10 Parada 48 Av Jaureguiberry Y Mouriél,
Punta del Este, Maldonado



+598 99 682 116

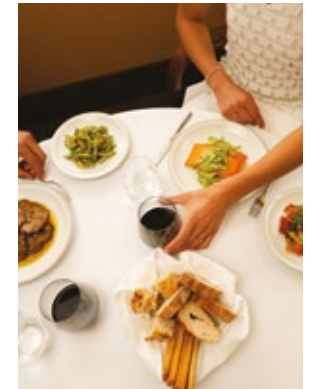


@locandapunta



USD 70 a 75

Promedio por persona
Média por pessoa



Del Grupo Cipriani, Harry's Table, ubicado en Locanda Punta del Este, ofrece servicio diario de desayuno, almuerzo y cena. Presenta una cocina italiana de base tradicional cuidadosamente seleccionada. Reconocido por su elegancia discreta, su atmósfera clásica y un enfoque de hospitalidad, el proyecto integra líneas clásicas y referencias al paisaje de La Barra. El objetivo es articular técnica italiana en una experiencia gastronómica clara y definida.

Do Grupo Cipriani, o Harry's Table, localizado na Locanda Punta del Este, oferece serviço diário de café da manhã, almoço e jantar. Apresenta uma cozinha italiana de base tradicional, cuidadosamente selecionada. Reconhecido por sua elegância discreta, atmosfera clássica e abordagem centrada na hospitalidade, o projeto integra linhas clássicas e referências à paisagem de La Barra. O objetivo é articular a técnica italiana em uma experiência gastronômica clara e bem definida.



HOTEL Y RESTAURANT GARZÓN



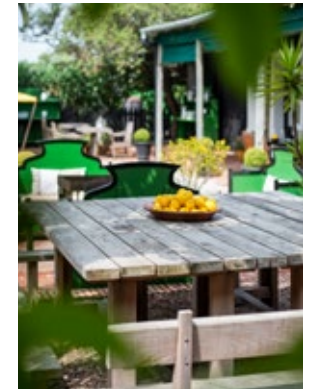
📍 Calle Costa José Ignacio, frente a la plaza

📞 +598 4410 2809

🌐 www.restaurantegarzon.com

USD 120

Promedio por persona
Média por pessoa



Dirigido por Francis Mallmann, este pequeño hotel en Pueblo Garzón cuenta con cinco habitaciones. El restaurante se basa en la cocina de producto, trabajan con pequeños productores orgánicos locales y pescadores de la zona. El fuego de leña da carácter a los platos, utilizando el horno de barro, la parrilla y el infiernillo como técnicas de cocción. El sabor se complementa con las hierbas frescas de la huerta. Se sirve desayuno, almuerzo, té y cena. La cava tiene una fuerte presencia de vinos uruguayos así como también vinos argentinos, con una selección especial de Bodega Garzón de diferentes añadas.

Dirigido por Francis Mallmann, este pequeno hotel em Pueblo Garzón tem cinco quartos. O restaurante é baseado na culinária de produto, trabalham com pequenos produtores orgânicos locais e pescadores da região. O fogo de lenha dá personalidade aos pratos, usando o forno de barro, a churrasqueira e o rechaud como técnicas de cozimento. O sabor é complementado com ervas frescas da horta. Café da manhã, almoço, chá e jantar são servidos. A adega tem uma forte presença de vinhos uruguaios e argentinos, com uma seleção especial da Bodega Garzón de diferentes safras.



IL BELVEDERE HOTEL & RESTAURANT



📍 Parada 29 de la Brava

📞 +598 93 339 271

🌐 @ilbelvedere_punta

USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



Ubicado en un bosque de pinos a pocos metros del mar, el restaurante del Hotel Il Belvedere ofrece una cocina de estación con preparaciones sencillas y bien ejecutadas que emplea materia prima de productores locales. Los platos incluyen verduras de la huerta propia, y combinan sabores de raíz italiana con influencias criollas. Durante la tarde se complementa con servicio de té. Cuenta con espacios interiores y áreas externas integradas al jardín y al bosque, que permiten una relajada experiencia durante el día y la noche. El servicio es cercano y atento, y la carta de vinos prioriza etiquetas nacionales y regionales. En verano funciona en Las Rosas, junto a la piscina, y en los meses más fríos en el Club House con el fuego como centro y una agradable vista al mar. Abierto a todo público.

Localizado em um bosque de pinheiros a poucos metros do mar, o restaurante do Hotel Il Belvedere oferece uma cozinha sazonal, com preparações simples e bem executadas, que utilizam matéria-prima de produtores locais. Os pratos incluem verduras da horta própria e combinam sabores de raiz italiana com influências crioulas. Durante a tarde, a proposta se completa com serviço de chá. O restaurante dispõe de espaços internos e áreas externas integradas ao jardim e ao bosque, proporcionando uma experiência relaxada tanto de dia quanto à noite. O serviço é próximo e atencioso, e a carta de vinhos prioriza rótulos nacionais e regionais. No verão, funciona em Las Rosas, junto à piscina, e nos meses mais frios, no Club House, com o fogo como protagonista e uma agradável vista para o mar. Aberto ao público em geral.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



JUANA



Atalaya s/n esquina Héctor Soria,
La Juanita, José Ignacio



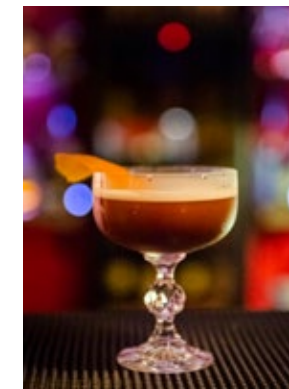
WP: (+598) 92 971331



juanacocinabar@gmail.com
Ig: @juanacocinabar

USD 40-50

Promedio por persona
Média por pessoa



Este pequeño y cálido restaurante ubicado en La Juanita se dedica a la cocina de fuegos. La sencilla y cuidada carta es elaborada con productos locales y de estación, hierbas frescas y la pesca de lugareños. Entre sus platos más destacados están las pastas gratinadas a leña y los crudos de pesca local como tiradito, ceviche o tartar. Completa la experiencia una barra de tragos increíbles y cervezas artesanales. Está abierto todo el año por las noches: en invierno, de jueves a domingo, y en verano, todos los días excepto los miércoles.

Este pequeno e acolhedor restaurante localizado em La Juanita dedica-se a cozinha de fogos. O cardápio simples e cuidadoso é feito com produtos locais e sazonais, ervas frescas e pesca local. Entre os seus pratos destacam-se as massas gratinadas no forno a lenha e os peixes crus de pesca da região, como tiradito, ceviche ou tartar. Completa a experiência um bar de drinks incríveis e cervejas artesanais. Está aberto todo o ano à noite: no inverno, de quinta a domingo, e no verão, todos os dias, exceto quarta-feira.

ESTE



LA HUELLA



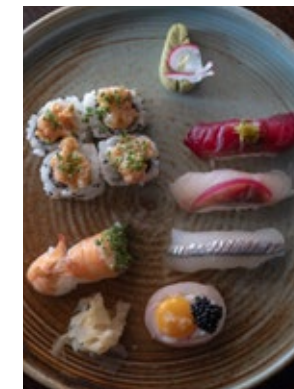
Los Cisnes y Playa Brava José Ignacio

+598 4486 2279

info@paradorlahuella.com
www.paradorlahuella.com

USD 40 a 60

Promedio por persona
Média por pessoa



Desde sus inicios, Parador La Huella propone una experiencia basada en la simplicidad, el respeto por el producto y lo que brinda el entorno en cada estación. Inspirada en el paisaje de José Ignacio, su cocina a fuego pone en valor los sabores del mar y de la tierra uruguaya con técnicas tradicionales. La carta incluye clásicos como pesca a la parrilla, sushi, rack de cordero y el emblemático volcán de dulce de leche. Frente a la playa Brava, el Parador funciona como un refugio acompañado por la brisa del Atlántico. En 2026 celebra sus 25 años con nuevas ediciones del ciclo “Cocina con amigos” y el reciente lanzamiento de un nuevo libro con recetas e historias del lugar.

Desde o início, o Parador La Huella propõe uma experiência baseada na simplicidade, no respeito pelo produto e no que o entorno oferece em cada estação. Inspirada na paisagem de José Ignacio, sua cozinha no fogo valoriza os sabores do mar e da terra uruguiaia por meio de técnicas tradicionais. O cardápio inclui clássicos como peixe na grelha, sushi, rack de cordeiro e o emblemático vulcão de doce de leite. De frente para a Praia Brava, o parador funciona como um refúgio acompanhado pela brisa do Atlântico. Em 2026, celebra seus 25 anos com novas edições do ciclo “Cozinha com amigos” e o recente lançamento de um novo livro com receitas e histórias do lugar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



LA LINDA



📍 18 de Julio y Montevideo, Manantiales

📞 4277 5224

🌐 @lalindabakery
lalindabakery.com / contact@lalindabakery.com

USD 5 a 15

Promedio por persona
Média por pessoa



La Linda es una panadería artesanal ubicada en una antigua casa de Manantiales. Especializada en recetas tradicionales del Río de la Plata, elabora variedad de bizcochos, así como empanadas, milanesas, sándwiches y tartas. Entre los panes se pueden encontrar clásicos como marsellés, galleta y pan de campo. El espacio combina un ambiente acogedor con una arquitectura que respeta lo tradicional, que se complementa con el jardín y el patio interno con huerta propia. Además, ofrecen desayunos, almuerzos y un diverso brunch elaborado con ingredientes locales, frescos y sin conservantes. Todos los días elaboran una Rogel por metro, que los clientes habituales no se la pierden.

La Linda é uma padaria artesanal localizada em uma antiga casa de Manantiales. Especializada em receitas tradicionais do Rio da Prata, produz uma variedade de bizcochos, além de empanadas, milanesas, sanduíches e tortas. Entre os pães, encontram-se clássicos como o marsellés, a galleta e o pão de campo. O espaço combina um ambiente acolhedor com uma arquitetura que respeita o tradicional, complementada pelo jardim e por um pátio interno com horta própria. Além disso, oferece cafés da manhã, almoços e um brunch variado, elaborado com ingredientes locais, frescos e sem conservantes. Todos os dias preparam um Rogel de um metro, que os clientes habituais não deixam de provar.



LA PROVEEDURÍA DEL MAR



📍 Ruta 10 y 18 de julio manantiales

📞 095900574

🌐 @laproveduriauy

USD 40 a 60

Promedio por persona
Média por pessoa



La Proveeduría del mar es un almacén y restaurante de productos locales, dentro del almacén se puede encontrar una curaduría de productos hechos en Uruguay con conciencia y calidad.

El restaurante tiene una carta de estación con clásicos como los buñuelos de algas y el pejerrey frito.

La pesca fresca junto con los cortes de carnes seleccionados, todo a las brasas, son dos grandes destacados en el menú.

La carta de vinos es exclusivamente de origen uruguayo y cuenta con una selección que expresa la actualidad vitivinícola de la región.

A Proveeduría del Mar é um armazém e restaurante de produtos locais. No espaço do armazém, encontra-se uma curadoria de produtos elaborados no Uruguai com consciência e qualidade.

O restaurante oferece um cardápio sazonal, com clássicos como os bolinhos de algas e o pejerrey frito. A pesca fresca, juntamente com cortes de carne selecionados – todos preparados na brasa – são dois grandes destaques do menu.

A carta de vinhos é composta exclusivamente por rótulos de origem uruguaia e apresenta uma seleção que expressa a atualidade vitivinícola da região.



LA SUSANA RESTAURANT & BEACH CLUB



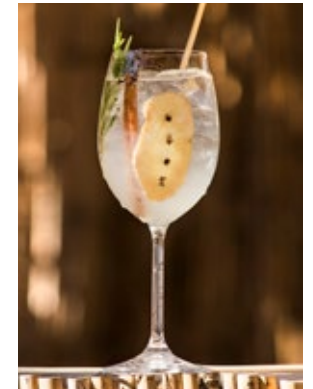
📍 Ruta 10 km 182.500

📞 +598 95 192555

🌐 lasusana.com
info@lasusana.com

USD 50

Promedio por persona
 Média por pessoa



Del grupo Vik Retreats, este parador de playa y beach club ofrece una cocina a base de los mejores productos locales de estación: vegetales orgánicos, carnes uruguayas 100% alimentadas a pasturas, pesca y mariscos frescos, como las almejas de La Coronilla, y los reconocidos aceites de oliva de la zona. Es una propuesta informal acompañada de una gastronomía simple y sofisticada al mismo tiempo. Una sutil mano transforma la materia prima de máxima calidad en cocciones que priorizan los sabores naturales, ya sea en los fuegos de la parrilla o del horno de barro.

Do grupo Vik Retreats, este quiosque de praia e beach club oferece uma culinária baseada nos melhores produtos sazonais locais: vegetais orgânicos, carnes 100% uruguaias alimentadas com pastagens, pesca e frutos do mar frescos, como as amêijoas de La Coronilla, e Azeites de oliva reconhecidos da área. É uma proposta informal acompanhada de uma gastronomia simples e sofisticada ao mesmo tempo. Uma mão sutil transforma a matéria-prima da mais alta qualidade em cozimentos que priorizam os sabores naturais, seja nos fogos da churrasqueira ou no forno de barro.

PUNTA DEL ESTE
 A LA CARTA

ESTE



MISTURA



18 de Julio s/n, Manantiales
(598) 98775711 / (598) 42775711
@mistura uy

USD 45

Promedio por persona
Média por pessoa



Mistura promueve la cocina de mercado, en donde los productos de estación priman y son realzados en los hornos a leña que caracterizan el lugar. Se mezclan texturas y sabores que despiertan el paladar, fruto de la pasión por la cocina. Con creatividad, se propone una carta reducida y balanceada, ofreciendo platos ricos, acompañados por una selección de vinos regionales. El cuidado constante de la calidad y el buen servicio es uno de los objetivos de esta casa de comidas que busca ofrecer el máximo en cada momento.

Mistura promove a culinária de mercado, onde os produtos de estação são prioridade, aprimorados nos fornos a lenha que caracterizam o local. Texturas e sabores misturados despertam o paladar, fruto da paixão pela culinária. Com criatividade, propõe-se um cardápio reduzido e equilibrado, oferecendo pratos deliciosos, acompanhados por uma seleção de vinhos regionais. O cuidado constante com a qualidade e o bom atendimento é um dos objetivos desta casa de refeições que busca oferecer o máximo em todos os momentos.



MOBY DICK RESERVA MONTOYA



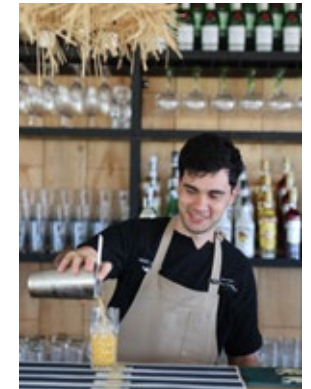
📍 Ruta 10, Km 162

☎ +598 94 228 100

🌐 www.instagram.com/mobydickmontoya/

USD 25

Promedio por persona
Média por pessoa



Enclavado en una de las playas más populares de La Barra, se encuentra el parador Moby Dick Reserva Montoya. La tranquilidad y la privilegiada vista lo convierten en un lugar ideal para disfrutar entre familiares y amigos. Abierto desde mediodía hasta las 20 hs, en este parador de playa se ofrecen cócteles clásicos y de autor, y una carta de tapas, picadas, ensaladas frescas y el plato que ya es un clásico, y preferido por muchos: el salmón al hierro, elaborado con miel, soja y jengibre, acompañado de espárragos, hongos y brócoli. Por la noche se realizan eventos como cenas temáticas, cumpleaños y festejos privados de cualquier índole.

Localizado em uma das praias mais populares de La Barra, encontra-se o parador Moby Dick Reserva Montoya. A tranquilidade e a vista privilegiada o tornam um lugar ideal para desfrutar entre familiares e amigos. Aberto desde o meio-dia até as 20h, neste parador de praia são oferecidos coquetéis clássicos e autorais, além de um cardápio de tapas, petiscos, saladas frescas e o prato que já é um clássico e preferido por muitos: o salmão na chapa, preparado com mel, soja e gengibre, acompanhado de aspargos, cogumelos e brócolis. À noite, são realizados eventos como jantares temáticos, aniversários e celebrações privadas de qualquer tipo.



NARBONA



📍 Cno. al Golf entre Eguzquiza y Ruta 104, Maldonado
📞 091 034 100
🌐 www.narbona.com.uy
@narbonapde

USD 60 a 80
Promedio por persona
Média por pessoa



En Narbona se puede encontrar una cocina artesanal donde se une lo clásico con lo moderno.

Es un lugar donde se aprecia el trabajo en equipo y el cuidado de la materia prima desde que nace hasta que se presenta en la mesa. Aprovechan en profundidad lo que la naturaleza les brinda y utilizan las hierbas, vegetales y uvas que cultivan y cosechan en su propia huerta y viñedo. La sustentabilidad del producto y la protección del medio ambiente son los pilares de esta bodega, lo que les permite ofrecer un servicio de gastronomía y vinos de calidad a todos sus visitantes. Cuentan además con un almacén dentro de predio, donde se pueden adquirir todos los productos elaborados en la granja de Carmelo.

Em Narbona, você encontrará uma culinária artesanal que combina o clássico com o moderno. É um lugar onde se valoriza o trabalho em equipe e o cuidado com a matéria-prima desde o seu cultivo até ser apresentada à mesa. Eles exploram profundamente o que a natureza lhes oferece, utilizando ervas, vegetais e uvas cultivadas e colhidas em sua própria horta e vinha. A sustentabilidade do produto e a proteção do meio ambiente são os pilares desta vinícola, permitindo-lhes oferecer serviços gastronômicos e vinhos de qualidade a todos os visitantes. Além disso, possuem uma mercearia dentro da propriedade, onde é possível adquirir todos os produtos elaborados na fazenda de Carmelo.



O'FARRELL KITCHEN



📍 Calle El Manantial y Ruta 10 (km 164,5) Manantiales
📞 +598 4277 4331
🌐 reservaspunta@ofarrellrestaurant.com
www.ofarrellkitchen.com

USD 60

Promedio por persona
Média por pessoa



En este exclusivo restaurante, Hubert O'Farrell apuesta a una cocina creativa con foco en la excelencia del producto, los puntos de cocción, la sutileza de sabores y los contrastes de texturas. Frente a las playas de Manantiales, su cocina mantiene el estilo mediterráneo utilizando la mejor materia prima del mar y del campo, en su gran horno a leña. Pesca del día, pato, ojo de bife, cordero, pastas, mariscos, ensaladas o carpaccios son algunos de los elaborados platos que se sirven, y que también contemplan opciones sin sal, para celíacos, veganos y vegetarianos. Cuenta con una gran cava de vinos y una barra que ofrece cócteles de autor. Se puede almorzar o cenar al aire libre en nuestro jardín interno rodeado de aromáticas. Y que ofrecemos nuestro servicio de Take Out para disfrutar en casa.

Neste restaurante exclusivo, Hubert O'Farrell aposta na cozinha criativa com foco na excelência do produto, os pontos de cozimento, a sutileza dos sabores e nos contrastes das texturas. Em frente às praias de Manantiales, sua cozinha mantém o estilo mediterrâneo utilizando a melhor matéria-prima do mar e do campo, em seu grande forno a lenha. Pesca do dia, pato, olho de bife, cordeiro, massas, frutos do mar, saladas ou carpaccios são alguns dos pratos elaborados que são servidos e que também contemplan opções sem sal, para celíacos, veganos e vegetarianos. Tem uma grande adega e um bar que oferece cocktails exclusivos. Você pode almoçar ou jantar ao ar livre em nosso jardim interno rodeado por plantas aromáticas. E que oferecemos nosso serviço de Take Out para desfrutar em casa.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



PARADA 30



📍 Parada 30, Playa Brava
📞 +598 (0) 99 814 546
🌐 parada30brava@gmail.com
www.parada30.com

USD 25
Promedio por persona
Média por pessoa



Parada 30 se ubica sobre la playa de La Brava desde donde se puede apreciar de cerca la vista y el sonido del océano. Ofrece una propuesta integral que cuenta con un restaurante especializado en mariscos y pescados frescos, además de los tradicionales chivitos uruguayos. El parador dispone de sectores recreativos para niños, un club de playa orientado a actividades deportivas y un bar sobre la arena con música ambiente. Entre sus comodidades se incluyen conexión WiFi, vestuarios con duchas y estacionamiento privado. Asimismo, posee una infraestructura preparada para eventos internacionales, garantizando un espacio versátil y funcional para distintas necesidades.

O Parada 30 está localizado à beira da Praia Brava, de onde é possível apreciar de perto a vista e o som do oceano. Oferece uma proposta integral que inclui um restaurante especializado em frutos do mar e peixes frescos, além dos tradicionais chivitos uruguayos. O parador conta com áreas recreativas para crianças, um beach club voltado a atividades esportivas e um bar sobre a areia, com música ambiente. Entre as comodidades, estão conexão Wi-Fi, vestiários com duchas e estacionamento privativo. Além disso, dispõe de infraestrutura preparada para eventos internacionais, garantindo um espaço versátil e funcional para diferentes necessidades.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



POPEI



📍 Tordos y Garzas, José Ignacio
📞 +598 4486 2024
🌐 popey jose ignacio@gmail.com

USD 20 a 60
Promedio por persona
Média por pessoa



“Sean todos bienvenidos. Esta es la casa de un pescador”, se lee en la carta. Ese pescador es Nivio, al que todos llaman Popeye porque solía usar un gorro blanco. Nacido muy cerca de José Ignacio, pertenece a una de las familias pioneras del balneario, y el amor por el mar marcó su oficio y su vida. En 1991 abrió junto a su familia este restaurante, que busca reivindicar la identidad del lugar. Pescados frescos, algas preparadas en omelette, ñoquis o ravioles, y los acompañamientos que combinan con estos sabores se sirven en sus mesas, como parte de una propuesta gastronómica sencilla y variada, en un pueblo donde la armonía de la vida simple se conjuga con la belleza natural del lugar.

“Seja bem vindo. Esta é a casa de um pescador”, diz no cardápio. Esse pescador é Nivio, a quem todos chamam de Popeye porque ele usava um chapéu branco. Nascido muito perto de José Ignacio, ele pertence a uma das famílias pioneiras do balneário, o amor pelo mar marcou seu trabalho e sua vida. Em 1991, ele abriu este restaurante com sua família, que procura justificar a identidade do lugar. Peixes frescos, algas marinhas preparadas em omelete, nhoque ou ravioli, e os acompanhamentos que combinam com estes sabores são servidos nas suas mesas, como parte de uma proposta gastronômica simples e variada, num povoado onde a harmonia da vida simples é combinada com a beleza natural do lugar.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



PURA VIDA



📍 Ruta 10 entre Las Sirenas y Las Estrellas

📞 4277 29 38 / 097 226 406

🌐 restaurantpuravida@gmail.com
Ig: @puravidalabarra

USD 35

Promedio por persona
Média por pessoa



En un espacio acogedor ubicado en el corazón de la Barra se encuentra Pura Vida, una propuesta gastronómica que comenzó como un proyecto familiar y terminó convirtiéndose en un clásico de La Barra de Maldonado.

Las recetas y preparaciones que conforman la carta están elaboradas con mucho amor. Incluso, muchos de los platos permanecen en el menú por ser muy apreciados. Ejemplo de ello son los chipirones encebollados en base de alubias, las almejas al vapor o la crepe de camarones. Aunque también destaca el vacío elaborado a baja temperatura, el cordero y las ensaladas de origen orgánico.

En cuanto a las opciones dulces, el crumble de peras logra llevarse todas las miradas.

Em um espaço aconchegante localizado no coração de La Barra está o Pura Vida, uma proposta gastronômica que começou como um projeto familiar e terminou se tornando um clássico em La Barra de Maldonado.

As receitas e preparações que compõem o cardápio são feitas com muito amor. Inclusive, muitos dos pratos permanecem no menu porque são muito apreciados. Exemplos disso são as lulas aceboladas à base de feijão, as amêijoas ao vapor ou a crepe de camarão. Embora também se destaca o vacío preparado a baixa temperatura, o cordeiro e as saladas de origem orgânica.

Quanto às opções doces, o crumble de pera consegue conquistar todos os olhares.



SALÓN N° 3



📍 Camino Eguzquiza y Ruta 10
📞 099 127088
🌐 sn3contacto@gmail.com
IG: @salonnumero3comedor

USD 55

Promedio por persona
Média por pessoa



Salón N3 se encuentra dentro del emblemático Trading Post, el anticuario de Aaron Hojman. Paola Morselli y Gonzalo Giusta llevan adelante esta propuesta con cocina a la vista donde los ingredientes locales, de estación y con mínima intervención son protagonistas. En “El Expendio” podrán encontrar productos regionales y de elaboración propia, así como una gran variedad de cafés de especialidad. Además, ofrecen servicio de comida por encargo, catering y eventos privados.

O SalóN N3 está localizado dentro do emblemático Trading Post, o antiquário de Aaron Hojman. Paola Morselli e Gonzalo Giusta conduzem esta proposta com cozinha à vista, onde os ingredientes locais, sazonais e de mínima intervenção são protagonistas. No “El Expendio”, é possível encontrar produtos regionais e de produção própria, além de uma ampla variedade de cafés especiais. Também oferecem serviço de comida sob encomenda, catering e eventos privados.

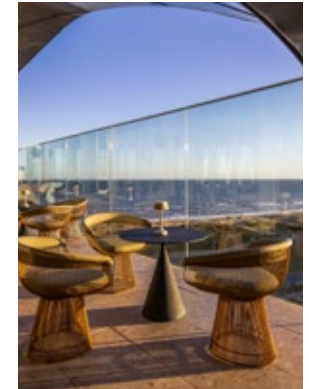


THE GRAND HOTEL



📍 Rambla L. Batlle y Av. Del Mar, Parada 10
📞 +598 4249 1234 / WhatsApp: +598 93 958 170
🌐 info@puntagrand.com
www.puntagrand.com

USD 30 a 37
Promedio por persona
Média por pessoa



The Grand Hotel ofrece cuatro espacios gastronómicos exclusivos, pensados para disfrutar del encuentro y la buena mesa. Lighthouse Restaurant, en la planta baja, sirve desayuno buffet, almuerzos y cenas con una carta del chef que destaca platos como los camarones de Rocha al ajillo o los canelones de cangrejo sirí y hongos. El Lobby Bar Brava 10 acompaña todo el día con ensaladas, pizzas de masa madre, sándwiches y servicio de té. En verano, sobre la playa, el parador Montauk Brava Beach propone sabores regionales como buñuelos de algas y croquetas de cangrejo. La novedad es Huma Rooftop Bar & Lounge, con vista panorámica, coctelería de autor y una propuesta refinada que incluye macaron de caviar, carpaccio de pulpo y sándwich de wagyu. También se suma una experiencia omakase para los amantes del sushi.

O The Grand Hotel oferece quatro espaços gastronômicos exclusivos, pensados para desfrutar do encontro e da boa mesa. O Lighthouse Restaurant, no térreo, serve café da manhã em buffet, além de almoços e jantares com um cardápio assinado pelo chef, com destaques como os camarões de Rocha ao alho ou os canelones de caranguejo sirí e cogumelos. O Lobby Bar Brava 10 acompanha todos os momentos do dia com saladas, pizzas de massa madre, sanduíches e serviço de chá. No verão, à beira-mar, o parador Montauk Brava Beach apresenta sabores regionais como bolinhos de algas e croquetes de caranguejo. A novidade é o Huma Rooftop Bar & Lounge, com vista panorâmica, coquetelaria autoral e uma proposta refinada que inclui macaron de caviar, carpaccio de polvo e sanduíche de wagyu. Também há uma experiência omakase para os amantes de sushi.

PUNTA DEL ESTE
— A LA CARTA —



VIÑA EDÉN



📍 Ruta 12, km 26, Pueblo Edén

📞 092 552 300

🌐 info@vinaeden.com
@vina_edén

USD 30 a 60

Promedio por persona
Média por pessoa



Sobre la panorámica Ruta 12, Viña Edén produce vinos de alta gama en pequeña escala. El impactante edificio en tres niveles aprovecha la fuerza de gravedad para los movimientos de la uva y del vino en sus distintas fases de producción. Su diseño es como una escultura sobre la ladera del Cerro Negro, manteniendo las formas del terreno. El restaurante ofrece una carta inspirada en ingredientes frescos de la región, en las especialidades de los pequeños productores de la zona y en las de su propia huerta. Los visitantes pueden almorzar, disfrutar de un menú con tapas con una vista espectacular con vista a la vid y hacer degustación de vinos. Además, se realizan visitas guiadas a la bodega y a la viña.

Na panorâmica Rodovia 12, a Viña Edén produz vinhos de alta gama em pequena escala. O impressionante edifício de três níveis aproveita a força da gravidade para o movimento das uvas e do vinho nas suas diferentes fases de produção. Seu desenho é como uma escultura na ladeira do Cerro Negro, mantendo as formas do terreno. O restaurante oferece um cardápio inspirado nos ingredientes frescos da região, nas especialidades dos pequenos produtores da zona e nas da sua própria horta. Os visitantes podem almoçar, desfrutar de um cardápio com tapas e com uma vista espetacular sobre a videira e fazer degustação de vinhos. Além disso, há visitas guiadas à adega e ao vinhedo.



SEBASTIÁN RAÑA

Presidente Corporação Gastronômica de Punta del Este

CORPORAÇÃO GASTRONÔMICA DE PUNTA DEL ESTE SÍMBOLO DE UM PROPÓSITO COLETIVO:

A Corporação Gastronômica de Punta del Este nasceu como símbolo de um propósito coletivo: transformar nosso patrimônio gastronômico em eixo estratégico do desenvolvimento turístico. Ao longo dos anos, defendemos com paixão os produtos autóctones de Maldonado, construindo pontes entre autoridades, empresários, fornecedores e cozinheiros. Cada projeto, cada evento, cada programa de formação e cada aliança construída lançaram as bases da resiliência setorial que hoje nos caracteriza.

Nesta nova etapa, reafirmamos nosso compromisso, somando algumas metas-chave que queremos alcançar.

Por um lado, contar com uma sede própria, um espaço físico que reflita nosso crescimento e seja o centro nevrálgico para a articulação do setor.

Trabalhar em um projeto ligado às compras coletivas para otimizar custos para nossos associados e fortalecer as cadeias de valor locais.

Seguiremos sendo um escudo diante dos desafios regulatórios e promotores de políticas que impulsionem a competitividade.

Essas metas se entrelaçam com nosso trabalho contínuo no Mapa de Sabores e na profissionalização da gestão, ampliando nosso alcance territorial para integrar novos atores.

Queremos agradecer, com profunda convicção, aos colaboradores que todos os dias se levantam para trabalhar e dar o melhor em cada estabelecimento. São sua atitude, seu compromisso e seu dinamismo que tornam possível que o desenvolvimento gastronômico continue forte.

Para além das ideias, são as mãos, as vozes e o ofício de quem está no salão, na cozinha, no bar, na logística e na administração que sustentam o serviço, elevam a experiência e movimentam o setor. Graças a esse esforço cotidiano, nosso destino cresce, se profissionaliza e se consolida como referência gastronômica para a comunidade e para quem nos visita.

O futuro exige ousadia; por isso, continuaremos trabalhando junto a cada associado, fornecedor e autoridade do setor para consolidar nosso destino como território gastronômico de referência, onde nossos sabores autênticos sejam reconhecidos e cuidados como patrimônio da comunidade.

A gastronomia é dinâmica e sua evolução é constante — nas propostas, nas técnicas e nos modelos de gestão. Se não avançarmos, não prosperamos. Por isso, precisamos abraçar essa dinâmica com decisão e nos acostumar a conviver com a mudança, inovando sem perder a raiz que nos define.■





EDGAR SILVEIRA

Diretor-Geral Departamento de Turismo
Intendência de Maldonado

EM UM DESTINO COMO O NOSSO, A GASTRONOMIA NÃO É APENAS MAIS UM “SERVIÇO”: É UMA FORMA DE IDENTIDADE.

Em cada cardápio há geografia; em cada receita, memória; em cada produto, um ofício que sustenta o cotidiano e, ao mesmo tempo, projeta para o mundo aquilo que somos. Por isso, o fato de Punta del Este a la Carta chegar, em 2026, à sua 24ª edição não é apenas um dado: é a continuidade de uma cultura de hospitalidade construída com trabalho, criatividade e pertencimento.

Esta publicação reúne os restaurantes e empreendimentos que dão vida ao território gastronômico do departamento, aproximando informações úteis, fotografias e conteúdos que convidam a explorar, sem pressa, cada lugar – da cozinha de autor aos clássicos que fazem parte do DNA local. E, nesse percurso, surgem também os sabores que nos representam, a ligação com o mar, a pesca artesanal, os produtos locais e as histórias que fazem com que um prato seja muito mais do que um prato.

Por trás de cada mesa servida há uma enorme cadeia humana. Em Maldonado, cerca de 6.000 pessoas trabalham no setor gastronômico: são aquelas que produzem, transportam, cozinham, atendem, recomendam, gerenciam; que abrem cedo e fecham tarde para que a experiência do visitante seja impecável. Essa é, talvez, a nossa melhor definição de hospitalidade – aquela que não se conta, se pratica dia após dia.

Convidamos vocês a usar Punta del Este a la Carta como se usam as boas bússolas: para descobrir, para voltar, para se arriscar a experimentar, e não para se perder nela. E, sobretudo, para viver Maldonado por dentro, porque um destino é lembrado pelo que se viu... mas é revisitado pelo que se compartilhou. ■



MIGUEL ABELLA

Intendente de Maldonado

O departamento de Maldonado tem sido, ao longo do tempo, reconhecido e identificado por suas privilegiadas qualidades geográficas:

suas extensas praias, suas areias douradas, a segurança de seu entorno e, especialmente, pela qualidade e cordialidade de sua gente – características que o distinguem e o transformam em um destino escolhido tanto por visitantes nacionais quanto internacionais.

No entanto, graças à capacitação constante, à abertura cultural e à presença de destacados chefs e restaurantes, hoje Maldonado também é reconhecido por sua excelência gastronômica. Uma gastronomia que, ano após ano, recebe prêmios dos jurados mais exigentes em escala mundial e que atrai viajantes que percorrem nossos balneários motivados pelo chamado “turismo gastronômico”, uma proposta que até poucos anos atrás parecia impensável.

Atualmente, o departamento encontra-se em condições de oferecer um cardápio de alcance universal, capaz de representá-los e tradições de todos os continentes.

Ao mesmo tempo, convivem e se destacam as melhores especialidades da tradicional “cozinha da vovó”, com preparações artesanais, sabores autênticos e elaborações sem pressa, que remetem à memória afetiva e ao prazer do convívio compartilhado.

Essa convivência entre o local e o internacional não apenas enriquece a identidade gastronômica de Maldonado, como também gera experiências únicas, nas quais cada prato conta uma história e cada espaço convida a parar, desfrutar e se conectar com o entorno. A gastronomia transforma-se, assim, em uma ponte entre culturas, gerações e formas de viver o território.

Em cenários naturais privilegiados e irrepetíveis, Maldonado consolida uma proposta integral que combina paisagem, hospitalidade e excelência culinária, posicionando-se como um destino onde comer bem é parte essencial da experiência e onde tradição e inovação encontram um equilíbrio harmonioso. Maldonado espera por vocês durante todo o ano,

Sejam novamente muito bem-vindos!!! ■





FERNANDA CARDONA

Ministra de Industria, Energía y Minería

A GASTRONOMIA É UMA EXPERIÊNCIA PRAZEROSA, É IDENTIDADE, É ENCONTRO E, SEM DÚVIDA, É TRABALHO, É INDÚSTRIA.

A realidade estatística é analisada com responsabilidade política: o turismo e a gastronomia projetam superar 6% do PIB em 2025.

Nos últimos anos, cerca de 25% do gasto turístico total no Uruguai correspondeu à alimentação, um segmento superado apenas pela hospedagem, e esse crescimento provocou uma profissionalização sem precedentes.

Ela representa o sustento de aproximadamente 114.000 famílias uruguaias por meio do emprego direto e indireto e, nesse mapa de desenvolvimento, Maldonado concentra quase 20% dos restaurantes do Uruguai e injeta automaticamente 15% adicionais na cadeia da carne, da produção hortícola ou da logística local.

O mais relevante dessa força é quem a impulsiona.

No setor, as pequenas e médias empresas geram 91% do emprego.

Nove em cada dez pessoas que nos servem um prato e nos recebem com um sorriso sustentam-se graças a essas empresas que apostam, geram emprego de qualidade e transformam o serviço em um ato de cuidado e orgulho profissional.

Em cada prato se cruzam tradição e inovação, saberes herdados e novos olhares, as cores de cada região e a criatividade – que gosto de chamar de Inovação Crioula –, que reafirma a nossa identidade.

Celebrar a gastronomia uruguia é celebrar uma forma de produzir e viver, reconhecer aqueles que trabalham a terra,

o mar e os fogões com responsabilidade, com agregação de valor que respeita o esforço e os vínculos entre quem produz e quem serve.

Uma das tendências mais positivas em Maldonado e Punta del Este tem sido a busca por cadeias de abastecimento mais curtas e justas entre produtores locais e restaurantes.

Vemos isso no mar, onde valiosas iniciativas eliminaram intermediários para alcançar um comércio justo real: o pescador recebe o valor justo e o chef serve frescor local. Vemos isso no campo, onde estratégias inovadoras com o cordeiro agregam valor na origem e rompem a sazonalidade.

Hoje, essas receitas voltam à mesa com novas técnicas, com sensibilidade contemporânea, com criatividade. A tradição continua e volta a ser colocada em movimento.

A indústria gastronômica ativa economias locais, fortalece cadeias produtivas, integra saberes e expressa uma maneira de estar no mundo.

No MIEM, acreditamos em uma indústria que cria valor com identidade, que inova com propósito e que se enraíza em cada região. O setor público é parceiro no risco e no crescimento: acompanhamos esses processos nos quais a cozinha é uma ponte entre tradição e inovação, produção e indústria turística, desenvolvimento econômico e bem-estar social.

Esta temporada será também uma celebração de quem produz, cozinha, serve e de quem se senta à mesa.

Quando a gastronomia cresce e se transforma, também crescem as oportunidades do país, que se reconhece com orgulho em seus aromas e sabores e em sua vocação de serviço. ■





PABLO MENONI

Ministro de Turismo

No Uruguai, a comida nunca é apenas comida: é trabalho, encontro e parte fundamental de quem somos. Está no churrasco de domingo, no ensopado que aquece no inverno e na mesa que sempre tem lugar para mais um. Comer, aqui, é se encontrar. E isso diz muito sobre quem somos.

Nossa cozinha se constrói lentamente, como gostamos os uruguaios. Com tempo, conversa e respeito pelo que chega à mesa. Nasce no trabalho do campo e do mar, na pesca artesanal, na chácara, na feira de bairro, no armazém de sempre. E segue seu caminho em cozinhas grandes e pequenas, em restaurantes reconhecidos e naqueles boliches que já fazem parte da paisagem e da nossa memória coletiva.

Quem percorre o Uruguai sabe: em cada canto há uma história para contar através da comida. O chivito como clássico indispensável, a torta frita quando chove, um cordeiro no norte, o peixe na costa, a tábua de petiscos quando tem jogo ou uma parrilla que reúne gerações. Essa diversidade, tão nossa, é uma das grandes fortalezas da gastro-

nomia nacional e uma enorme oportunidade para o turismo.

Hoje vemos muitos profissionais da gastronomia apostando com coragem. Empreendimentos que abrem suas portas com esforço, criatividade e amor pelo que fazem. Cozinhas que misturam tradição e inovação, que resgatam receitas e experimentam coisas novas sem perder a identidade. Por trás de cada prato há horas de trabalho, aprendizado, tentativa e erro. E isso merece reconhecimento.

A gastronomia gera empregos, movimenta as economias locais, atrai turistas e ajuda a manter a comunidade viva. Quando o setor gastronômico vai bem, o Uruguai vai bem.

Em um mundo que corre rápido, o Uruguai oferece algo cada vez mais valioso: proximidade, trato humano e experiências reais. Essa forma de receber, tão simples e tão honesta, é um dos nossos maiores diferenciais como destino turístico.

No Ministério do Turismo, acreditamos nessa maneira de fazer as coisas com amor, criatividade, respeitando nossa história e inovando ao mesmo tempo. Em uma gastronomia que não perca sua identidade, que valorize o local, cuide de quem trabalha e continue sendo um espaço de encontro.

Acompanhar o setor, ouvi-lo e caminhar junto a ele faz parte do compromisso com um turismo que seja motor de desenvolvimento, mas também reflexo da nossa cultura. Porque a gastronomia uruguaia não se explica apenas com receitas. Ela se entende quando nos sentamos à mesa, quando compartilhamos um prato e quando nos damos tempo para estar. É nesse gesto tão nosso que também está o país que queremos construir. O setor conta conosco para impulsionar e posicionar a gastronomia uruguaia no cenário internacional. ■



GUARDIÕES DO VENTO

Texto: Malena Rodríguez Guglielmo
Fotos: Joaquín Escardó y Manuel Mendoza



Segundo uma lenda árabe, Allah chamou o vento e lhe disse: “Deixarás de ser invisível, terás forma e poderás ser acariciado; habitarás um corpo cuja beleza será a inveja de todos os animais”.



O Uruguai é uma terra de cavalos, não apenas de bovinos: está posicionado como o quarto país do mundo com mais exemplares por pessoa, um para cada oito habitantes, em um território muito pequeno. “A Pátria se fez a cavalo”, diz o provérbio, e não por acaso esse nobre animal trota no escudo nacional, à esquerda da vaca.

Desde sempre, o cavalo esteve ali, com sua beleza e seus dons, oferecendo o que dele se pede. Entrega seu esforço e suor no trabalho diário no campo, doa-se por completo no turfe, no polo, na equitação, nas corridas de enduro, nas provas de raid ou nas jineteadas. É meio de transporte, paixão para quem ama aprimorar a raça e instrumento de cura por meio do vínculo empático estabelecido em técnicas como a equoterapia. Os fins da nossa relação com eles são vastos, não apenas como recreação ou ferramenta. Éguas prenhas são submetidas a procedimentos polêmicos para a extração de um hormônio cobiçado e destinado à alimentação de suínos. Em outros casos, são tratados como gado: cerca de seis mil cabeças são abatidas por mês para exportação de carne para França, Itália, Bélgica, Rússia, China e México.

Esse último dado começou a ganhar maior visibilidade com o trabalho do Santuario Primitivo, uma ONG dedicada a comprar cavalos cujo destino final seria o abatedouro. Criada em 2019 por Pablo Amorin e Martín Erro, a organização já resgatou cerca de 1.500 animais, realocados em uma centena de estabelecimentos. Sua atuação soma cada vez mais apoiadores e foi reconhecida pela Junta Departamental de Maldonado com uma Declaração de Interesse Departamental.

Tudo começou a partir de um pedido peculiar que Pablo Amorin recebeu anos atrás, feito por um monge budista. Pablo já trabalhava com cavalos havia muito tempo. O vínculo nasceu cedo, na chácara de seu avô, em Las Grutas, Maldonado. Nesse ambiente, ele se aproximava dos animais, os domava e os preparava para provas de rédeas, competições crioulas e desfiles. Nessas idas e vindas, conheceu o emblemático domador argentino Oscar Scarpati e foi com ele para a Argentina aprender seu método pacífico de amansamento, herança de um cacique ranquel.

Pablo Amarin ajeita a boina e toma um gole de café antes de explicar o método tão precioso que aprendeu com Scarpati. Pergunto se é semelhante à doma mansa.

“É uma cosmovisão diferente da doma mansa. O indígena a cria a partir da ideia de que o cavalo é um presente da divindade. Quando Pedro de Mendoza chega a Buenos Aires, em 1536, com 20 cavalos berberes, começa a se formar o primeiro plantel genético. Os nativos veem os espanhóis atacarem montados nesses animais e acabam interpretando que se trata de um presente divino para se defenderem.”

Os métodos tradicionais não conveniam Pablo, e ele encontrou em Scarpati e na doma indígena aquilo que buscava. Depois de passar uma temporada na Argentina, voltou ao Uruguai e criou um centro de doma e treinamento. Aprofundou-se na técnica e, ao mesmo tempo, sem perceber, muitos parâmetros de sua vida começaram a mudar.

“Se você quer domar um cavalo, precisa domar a si mesmo. O cavalo é um espelho dentro de um curral circular, é como estar em terapia. Aprendi coisas de etologia, sobre o comportamento da manada. Uma das coisas que entendi é que é preciso se despir do humano e se vincular ao animal ‘o mais cavalo possível’. Só de olhar, você percebe o que ele precisa, até onde pressionar. É um treinamento

da percepção. Não é apenas mecânico: é preciso prestar atenção ao vento, ao frio, ver o cavalo como um todo. O cavalo entra na sua frequência e você se torna o líder da manada; precisa transmitir essa tranquilidade.”

Pablo explica que os índios ranqueles utilizavam pernas, braços e a voz para se comunicar com o cavalo, dispensando rédeas e violência. Em seu centro, em Maldonado, tentou trabalhar com essas premissas. Com o tempo, no entanto, surgiram dificuldades práticas e também existenciais, e ele decidiu fechá-lo. Pegou a mochila e partiu para o Brasil.

No Uruguai, havia trabalhado na construção do mosteiro budista em Lavalleja. Nesse ambiente, sentiu-se atraído pelos rituais e pela simplicidade proposta para a vida cotidiana. Ao viajar para o Brasil, visitou um mosteiro em Três Coroas, perto de Gramado. Lá permaneceu por dois anos e fez amizade com uma brasileira, Mayra. De volta ao Uruguai, recebeu uma ligação de Mayra perguntando se havia possibilidade de resgatar cavalos destinados a frigoríficos. O pedido vinha de Péma Wangyal Rinpoché, um renomado monge budista residente em Portugal.

Empolgado com a missão, conseguiu resgatar três cavalos. Rapidamente percebeu que se tratava de uma tarefa complexa:

são necessários dois hectares por animal e muitos anos — às vezes décadas — de manutenção. Em 2019, após um retiro no Brasil, encontrou-se com um amigo de Maldonado, Martín Erro, interessado em se envolver no projeto. Pensaram em diferentes possibilidades de trabalho conjunto e surgiu então o Primitivo como uma certificadora.

Realizaram uma investigação sobre os movimentos em torno dos frigoríficos e identificaram o elo anterior ao abate: os tropilleros, coletores de cavalos que percorrem o território comprando animais para engorda e revenda aos três frigoríficos existentes no país — dois em Canelones e um em Treinta y Tres. Em uma primeira etapa, o Santuario Primitivo buscou intervir nessa prática comprando cavalos diretamente dos tropilleros, com recursos provenientes de Portugal. Mas também era necessário resolver o destino dos animais resgatados. Sem dispor de campo próprio, criaram um mecanismo para viabilizar os resgates e somar pessoas à causa.

Foram criados protocolos e os estabelecimentos que recebem os cavalos passaram a ser chamados de “santuários”. Estabeleceu-se um sistema automatizado de adoções: busca-se conhecer quem recebe os animais, garantir que cuidem deles e que possam pagar uma taxa de

adoção, destinada a financiar a estrutura da organização e criar filtros de comprometimento. Os santuários também assumem os custos do transporte.

Embora tenham conseguido envolver cerca de cem estabelecimentos — cem santuários em todo o país —, atualmente a atividade está em pausa, pois a organização está se instalando em um campo próprio na Sierra de las Ánimas, próximo à Ruta Interbalnearia.

Ali mantêm cerca de 70 cavalos e estão criando um espaço para abrigar o Clube do Santuario Primitivo, que funcionará com uma assinatura mensal de 10 dólares. Os associados terão acesso a um aplicativo com informações sobre todas as atividades do Primitivo, poderão participar de cursos e palestras on-line e integrar jornadas presenciais de trabalho no campo, para contato e convivência com os animais. Muitos dos cavalos chegam debilitados, e parte da tarefa é ajudá-los a se recuperar por meio da construção de um vínculo que os fortaleça.

Uma causa prazerosa e cheia de surpresas: sintonizar-se com um cavalo abre a porta para uma percepção delicada, profunda e inesperada.

www.santuarioprimitivo.com ■



SABORES QUE IMPULSIONAM O TERRITÓRIO

Texto: Carina Fossati
Fotos: Manuel Mendoza

“Atualmente funcionam 346 restaurantes que empregam cerca de 8.000 pessoas, com renda média de \$ 40.132 e forte dependência da temporada turística. Ainda assim, os empreendimentos gastronômicos locais apresentam porte superior à média nacional, evidenciando maior profissionalização e capacidade de sustentar o emprego formal.”

De Aromas y Sabores ao Pacto Oceânico, a Corporação Gastronômica de Punta del Este articula qualidade, identidade local e números contundentes que posicionam Maldonado no mapa regional.

É outubro, ainda é primavera no leste, e as instalações do Centro de Convenções do hotel The Grand abrigam a 16ª edição do festival gastronômico Aromas y Sabores. No horizonte, vislumbra-se uma nova temporada de verão que parece se fundir com o infinito do Oceano Atlântico para quem observa desde o restaurante localizado no rooftop do hotel.

Um estudo sobre o impacto econômico da gastronomia no departamento de Maldonado, realizado pela consultoria PWC, é apresentado durante o encontro e revela que o setor gastronômico do departamento representa 18,6% dos restaurantes do país, reafirmando o papel do departamento como o epicentro gastronômico do Uruguai.





O mesmo departamento que conta com dois restaurantes do país incluídos na prestigiosa lista “Latin America’s 50 Best Restaurants 2025”, elaborada pela organização britânica William Reed Business Media; este Maldonado que também abriga três dos quatro hotéis uruguaios premiados com as prestigiadas “Chaves” do guia internacional Michelin.

Mas a elevada qualidade gastronômica e hoteleira não é uma novidade dos millennials: ela acompanha Punta del Este quase desde seus primórdios. Desde 1910, quando o francês Émile Pitot e sua esposa Jeanne

Moulià – que entrou para a história como “Madame Pitot” – chegaram a estas terras e criaram dois dos primeiros hotéis “de luxo” do incipiente balneário: o British House (1910) e, posteriormente, La Cigale (1926). Antes disso, viveram alguns anos na Argentina, onde ela foi cozinheira do ex-presidente Carlos Pellegrini, elevando o nível da gastronomia local ao incorporar o serviço da alta cozinha francesa ao balneário. Os intensos aromas que se desprendem de múltiplos pratos ao mesmo tempo nos trazem de volta ao presente, a uma edição de Aromas y Sabores que

não apenas contou com a presença da midiática cozinheira e confeitaria argentina Maru Botana, mas também de Lucía Soria, discípula estrela de Francis Mallmann, amplamente conhecida além do público foodie desde sua participação na versão uruguaia do reality MasterChef.

Outros nomes de destaque convidados incluem Laura Rosano, especialista em frutos nativos e agroecologia; La Milpa (Belén e Matías), chefs uruguaios de cozinha mexicana; Adriana García, confeitaria com formação internacional e experiência em hotelaria de luxo; Vanina Chimeno,

cozinheira de trajetória internacional focada em frescor e qualidade; Osvaldo Gross, mestre confeitiro e referência latino-americana; e Juan Manuel Herrera, padeiro e chocolatier reconhecido por sua técnica e autenticidade.

Esse é o contexto ideal para ilustrar a importância da gastronomia dentro do turismo, tema aprofundado no estudo da PWC, realizado em conjunto com a Câmara Empresarial e o Conselho Consultivo Local, com recursos da Agência Nacional de Desenvolvimento Econômico e da Corporação Gastronômica de Punta del Este.

Associação civil sem fins lucrativos, a Corporação Gastronômica de Punta del Este – que adota o nome da cidade como marca, embora na prática reúna empreendimentos de todo Maldonado – congrega cerca de 130 estabelecimentos gastronômicos, o que representa aproximadamente um terço da oferta do departamento.

Atualmente, funcionam 346 restaurantes que empregam cerca de 8.000 pessoas, com renda média de \$ 40.132 e forte dependência da temporada turística. Ainda assim, os empreendimentos

gastronômicos locais apresentam porte superior à média nacional, evidenciando maior profissionalização e capacidade de sustentar o emprego formal.

O levantamento da PWC destaca também o forte vínculo do setor com outros ramos produtivos. Seu coeficiente de encadeamento – indicador econômico que mostra quanto uma atividade depende de outras e quanto as ativa quando cresce – é de 1,15, acima da média nacional, revelando como o investimento em gastronomia gera um efeito multiplicador sobre fornecedores e serviços associados, dinamizando uma ampla rede que vai da produção de alimentos à logística.

Por outro lado, Maldonado recebe uma população flutuante que supera 316 mil pessoas e, em 2024, registrou um gasto turístico de 860 milhões de dólares, dos quais cerca de um terço foi destinado à alimentação. Esse fluxo, que multiplica por oito a população residente, posiciona a gastronomia como um pilar do desenvolvimento turístico e uma expressão central de identidade e hospitalidade.

“Maldonado recebe uma população flutuante que supera 316 mil pessoas e, em 2024, registrou um gasto turístico de 860 milhões de dólares.”

VAMOS FAZER UM PACTO

Em uma escola urbana ou rural — localizada na cidade de Maldonado, ou em José Ignacio, Garzón, Piriápolis ou San Carlos — essa cena se repete desde 2023. Os alunos assistem a uma palestra sobre pesca artesanal, com cozinheiros e pescadores. Chega a parte prática: preparar suas próprias “hambúrgueres de peixe”. Algum deles protesta dizendo que não quer tocar, muito menos comer. Mas, ao ver a diversão dos colegas, acaba se envolvendo. Ao provar, confessa que adorou e que vai pedir aos pais para começarem a cozinhar peixe em casa.

O uruguaio médio consome mais de 100 kg de carne por ano e apenas 7 kg de peixe, enquanto a média mundial é de 20 kg por pessoa. Paradoxalmente, o país possui 672 km de costa para exploração marinha: 452 km no Rio da Prata e 220 km no Oceano Atlântico.

A atividade, realizada em coordenação com a ANEP e o Instituto Nacional de Alimentação (INDA), acontece uma ou duas vezes por mês e já alcançou, em média, cerca de 3.000 crianças. Ela integra o programa Pacto Oceânico, um dos pilares da Corporação Gastronômica de Punta del Este, que tem entre seus

objetivos incentivar o consumo de peixe desde a primeira infância. Um de seus principais avanços foi fazer com que o INDA, responsável pelas compras para as escolas públicas, passasse a adquirir pesca local para os refeitórios de todo o país — antes abastecidos com pescado importado congelado.

Em conversa com Sebastián Freire, ex-presidente da Corporação Gastronômica de Punta del Este e atual vice-presidente de Destinos da Câmara Uruguiaia de Turismo (CAMTUR), ele explica que o Pacto Oceânico busca aproximar cozinheiros e pescadores artesanais, promovendo a comercialização e o consumo de espécies não tradicionais como estratégia-chave para a sustentabilidade e o melhor aproveitamento dos recursos marinhos. A iniciativa vai além dos clássicos do paladar uruguaio, como a abrotea ou a corvina.

“A anchova ganhou popularidade graças à recomendação dos pescadores e à sua incorporação nos cardápios dos restaurantes. O projeto também fomentou o consumo de outras espécies, como sargos e palometas. Em nossas costas, podem ser encontradas mais de 60 espécies”, acrescenta Freire.

ORUMO QUE SE CONSOLIDA

Chegamos a dezembro com fachadas cobertas por pintores e andaimes em cada quadra, calçadas em obras por todos os lados: o cenário habitual de uma cidade que, ano após ano, parece lembrar de última hora a proximidade da temporada de verão.

É fim de tarde e, nas instalações do clássico pub com nome de baleia — que há mais de 30 anos convoca e continua atraindo residentes e veranistas de diferentes gerações —, a brisa percorre o porto. Ali, provavelmente em seus últimos meses como presidente, enquanto se aproximam as eleições de novas autoridades, Sebastián Freire reflete sobre o papel da instituição como referência departamental do destino gastronômico, sua projeção nacional, regional e internacional, e o trabalho contínuo no fortalecimento dos associados, na promoção de produtos locais, no desenvolvimento territorial e na geração de emprego.

Entre os planos mais imediatos para 2026, ele destaca a implementação de uma estrutura orgânica “para melhorar a eficiência das compras coletivas e da pré-compra de produtos em grande volume”; “continuar fortalecendo a colaboração com outras associações e departamentos para ampliar benefícios e projetos”; e “manter e expandir projetos educativos e de promoção de produtos locais, como o Pacto Oceânico”.

Outro elemento do mapa de sabores locais são os azeites de oliva, já que o

departamento de Maldonado lidera o cultivo de oliveiras no Uruguai, concentrando cerca de 80% da área plantada do país na região Leste, que inclui também Rocha e Lavalleja. Isso transforma Maldonado no principal polo produtivo do setor nacional.

Freire também ressalta a importância de ter fortalecido a governança e a colaboração entre os setores público e privado, especialmente para influenciar positivamente as políticas públicas, além de manter incentivos como o desconto de 18% de IVA para cartões estrangeiros, que atualmente precisa ser renovado com frequência (o vigente vai até o final de abril de 2026), mas deveria ser permanente.

Com uma agenda que combina profissionalização, sustentabilidade e defesa do produto local, a Corporação Gastronômica se prepara para uma nova etapa. O desafio já não é apenas crescer, mas consolidar um modelo gastronômico que dialogue com o mundo sem perder suas raízes e que continue fazendo do sabor uma forma de desenvolvimento.

Dos aromas que anunciam a temporada em Aromas y Sabores às salas de aula onde o peixe é descoberto pela primeira vez, a gastronomia em Maldonado deixa de ser apenas experiência para se tornar ferramenta. Uma ferramenta que conecta tradição e futuro, produtores e cozinhas, território e comunidade, projetando o departamento muito além do verão. ■



“HOJE VIVO APENAS DA ARTE, É UM PRIVILÉGIO”

Textos: Elena Risso

AOS 20 ANOS DECIDIU SE DEDICAR INTEGRALMENTE À PINTURA E HOJE, AOS 31, RADICADO EM PUNTA DEL ESTE, TRABALHA UM ESTILO QUE DEFINE COMO HIPER-REALISMO OU REALISMO MÁGICO.

No ateliê Sayago, na rua 28, há quadros por todos os lados: pendurados nas paredes, nos cantos ou apoiados uns contra os outros. Entre as tradicionais marinhas em tons quentes da costa uruguaia, destacam-se os trajes de cores vibrantes das obras sobre antigos veranistas. Do lado de fora, através dos vidros, vê-se que todas levam a assinatura do artista Adolfo “Fito” Sayago.



Quem abre a porta é Joaquín Sayago, seu filho, também pintor. Ele chega caminhando, de bermuda, camiseta e chinelos, em uma tarde abafada de dezembro. Parece mais um surfista entre tantos que pegam ondas a poucas quadras dali, na praia El Emir. Move alguns quadros e posiciona duas poltronas de frente uma para a outra para começar a conversa. No ateliê Sayago não há obras de Joaquín à vista. Na verdade, quando lhe pedem para ver alguma, ele responde que não há nenhuma. Não é o ateliê dele, é o do pai. A conversa acontece ali por comodidade, já que ele está hospedado nas proximidades e o espaço é ideal para conversar.

A realidade é que Joaquín não possui um ateliê para expor suas obras, nem as apresenta em uma galeria. Ele as divulga por meio do Instagram, que funciona como uma vitrine para atrair seguidores e clientes que lhe encomendam trabalhos. E essa forma de mostrar sua produção artística tem dado resultado.

O segundo dos quatro filhos de Adolfo Sayago e María de la Paz Etcheverry esteve, assim como os irmãos, ligado à arte desde o nascimento. Seu pai é um dos pintores mais reconhecidos da atua-

lidade e sua mãe atua na comédia musical. “Crescemos a vida inteira ouvindo música 24 horas por dia. Somos uma família muito sensível à arte”, conta.

Suas primeiras lembranças ligadas à pintura são brincando com pincéis ao lado do pai. Enquanto Adolfo pintava, ele se entretinha desenhando durante as longas jornadas no campo da família, em Durazno. Era apenas uma criança que pintava; nem de longe imaginava que, anos depois, ganharia a vida fazendo o mesmo que o pai, embora guarde na memória algum quadro com tinta espessa de quando tinha quatro anos.

Na escola, entediava-se muito nas aulas de desenho; projeções e figuras geométricas não lhe interessavam em nada. Ao deixar o ensino médio, começou a estudar Hotelaria, mas percebeu que não era o seu caminho. Não gostava de usar terno, nem das formalidades, e não se dava bem com o chefe.

Nesse período, segundo suas próprias palavras, fez de tudo profissionalmente. Uma de suas ocupações foi vender uniformes em uma loja da família. Até que, por volta dos 21 anos, percebeu que queria pintar — e seu destino mudou.

O caminho até hoje

Já se passaram dez anos desde aquele momento em que decidiu se dedicar à pintura, e hoje Joaquín está cem por cento focado nela. “Hoje vivo apenas da arte, é um privilégio”, conta no ateliê do pai, perto do Porto de Punta del Este.

Na década que o levou a se tornar pintor, Joaquín passou por diferentes etapas. Quando decidiu que esse seria o caminho de sua vida, resolveu se preparar seriamente. Embora o pai sempre tenha sido uma referência constante e tenha lhe dado as primeiras telas e pincéis, quis construir um percurso próprio e começou a estudar pintura. Entendeu que, para se tornar pintor, precisava aprender e mergulhar de corpo inteiro nesse universo.

Começou em um ateliê de Andrés Vivo e seguiu com Verónica Cestau. Tinha 20 anos e ainda não encontrava seu estilo porque, segundo ele, não estava bem consigo mesmo. Continuou testando e experimentando, até se deparar com a obra do pintor Pedro Peralta – e não teve dúvidas: “É assim que eu quero pintar”. Foi então que Joaquín começou a ter aulas com Peralta, a quem define como “um fenômeno total”, e aos poucos foi encontrando seu próprio estilo. “Fui me aprofundando cada vez mais e desenvolvendo uma técnica que adoro. Eu a definiria como algo próximo do realismo ou do hiper-realismo, mas não é hiper-realista. Chama-se realismo mágico”, explica, enquanto pega o celular e mostra detalhes que ajudam a entender do que se trata.

Por exemplo, ele pinta uma praia e incorpora uma onda ou um barco retirado de outra paisagem, guardada em uma foto no celular. Joaquín está o tempo todo fotografando com o telefone, que arquiva em pastas com nomes como nuvens, céus, barcos ou luas, às quais recorre quando precisa incorporar esses elementos. O que aparece em seus quadros é real, mas alguns detalhes vêm de outros lugares – como se fosse um quebra-cabeça imaginário composto por peças verdadeiras.

Em 2018, realizou sua primeira exposição no restaurante de um conhecido do pai, em Punta Carretas, Montevideu. Vendeu todos os quadros – “principalmente para conhecidos”, admite –, mas ali entendeu que era possível viver da arte. E, a partir daí, não parou mais.

Com a chegada da pandemia, passou a vir com mais frequência a Punta del Este, onde o pai havia se estabelecido. Depois, alugou a casa de um amigo em Balneario Buenos Aires, onde adaptou parte da construção para montar seu próprio ateliê.

Estabeleceu uma rotina inquebrantável: ao acordar, um tempo de academia; depois, pintura; uma pausa para o almoço e, em seguida, trabalho até a noite, entre telas e pincéis, sem horário para terminar. Isso sem contar dois dias por semana reservados para ir comprar peixe fresco. Desde que se instalou em Balneario Buenos Aires, ficou “obcecado” pela pesca e começou a cozinhar.

Arte e tecnologia

Joaquín é prático e se adapta às circunstâncias, sem muitas voltas ou apego a estruturas rígidas. Por exemplo, prefere o acrílico ao óleo porque seca mais rápido, especialmente o branco. Diz que utiliza os mesmos pincéis, independentemente do material – pincéis são pincéis.

Também não rejeita o impacto da tecnologia no cotidiano e, por isso, anda sempre com o celular no bolso, registrando tudo o que chama sua atenção: nuvens, céus, morros, serras, barcos, luas – qualquer elemento que vai parar em pastas específicas, com fotos reais ou capturas do Instagram.

Em uma época em que a Inteligência Artificial chegou com força a diversas disciplinas, Joaquín ainda não sente necessidade de utilizá-la em seus quadros. Já recorreu a ela para melhorar a redação de um texto, por exemplo, para um catálogo. Mas, no que diz respeito a imagens, bastam aquelas que estão na paisagem, na sua cabeça ou na memória do celular. Seus primeiros quadros tinham as ondas como protagonistas, influência de seu gosto pela praia e pelo surfe em dias ensolarados, sob um céu azul profundo. Nos últimos tempos, Joaquín se aventurou em um tipo de obra que nunca havia explorado: a pintura de cenas noturnas.

Compôs uma série chamada *Habitar a noite*, que depois se transformou em exposição. Ele tinha dúvidas sobre a recepção do público, mas foi “um sucesso total”, segundo suas palavras.

Joaquín retratou em telas um rancho sob um céu estrelado em Cabo Polonio, um veleiro cruzando as águas em Las Grutas sob a luz da lua, uma casa diante da costa rochense ou uma fogueira na areia. Quadros de fundo escuro, com detalhes luminosos trabalhados com cuidado, que parecem pontos de luz brilhando em meio à penumbra.

Em geral, a maioria dos clientes de Joaquín é uruguaia, embora alguns sejam da região. Ele trabalha por encomenda e, para isso, mantém um estoque de obras que envia em PDF quando solicitado. Pode acontecer de alguém querer um quadro com determinadas características e nenhuma das opções agradar. Nesse caso, Joaquín pode pintar a praia desejada, um campo ou uma paisagem noturna escolhida pelo potencial comprador. Também aí a tecnologia cumpre seu papel: seu principal vínculo com o público é sua conta no Instagram, **@joasayago**.



Até agora, pintou poucos quadros de campo, apesar de gostar muito do tema. De vez em quando, sai à procura de paisagens com os céus azuis das serras que tanto o atraem. Um dia decidiu que queria pintar o Cerro Arequita, em Minas; colocou os materiais no carro e foi até lá. Joaquín não gosta de pintar pessoas. Admite que já lhe pediram retratos, mas não se sente capaz de fazê-los. Neste ano, voltará a Cadaqués, onde trabalha com uma galeria de arte com a qual já realizou uma exposição, e antes de retornar ao Uruguai pretende fazer um curso de retrato em Barcelona. Assim como o pai, Joaquín é torcedor fanático do Nacional. Mas, ao contrário de Fito, que tem quadros sobre elencos históricos do clube, Joaquín ainda não se aventurou nesse tema. “Tenho alguma ideia, mas ainda não”, diz, sorrindo.



Agora, Joaquín está imerso na noite. Quer continuar pintando fogueiras que reúnem rodas de amigos, noites estreladas de verão, ondas quebrando na beira do mar e praias vazias sob a luz da lua. Quer se dedicar a isso, especialmente no verão, quando a escuridão se torna mais acolhedora e as chamas dos lampiões se acendem com mais intensidade. Joaquín experimenta com a noite: acrescenta luas, retira estrelas, adiciona ondas, troca uma nuvem por outra. À noite, todos os objetos parecem diferentes – também nos quadros. Além disso, a noite enigmática também lhe trouxe resultados concretos: vendeu todas as obras da série. Todas, exceto uma, da qual não quis se desfazer, nem mesmo quando um primo tentou comprá-la. É um quadro pequeno de uma noite escura que, pendurado na parede da casa da mãe, irradia uma luz que lhe recorda uma forma de viver a arte que conseguiu fasciná-lo. ■



Quiere seguir pintando fogones que convocan a ruedas de amigos, noches estrelladas del verano, olas que rompen en la orilla y playas vacías bajo la luz de la luna. Quiere dedicarse a eso, sobre todo en el verano, cuando la oscuridad se vuelve más amigable y las llamas de los faroles se encienden más.



Olivares de Tupercí, Florida, URUGUAY

AZEITES DE OLIVA URUGUAIOS SE CONSOLIDAM NO MERCADO LOCAL GRAÇAS À SUA QUALIDADE

Texto: Elena Risso
Fotos: Manuel Mendoza

Olivares Santa Laura e Tupercí Azeite de Oliva Extra Virgem simbolizam o crescimento do setor no país

Com o passar dos anos, os campos que cercam as rodovias uruguaias foram mudando sua fisionomia, com diferentes tipos de plantações que transformaram a paisagem. À explosão da soja somou-se o surgimento de vinhedos de maior ou menor porte em diferentes pontos do território e, mais recentemente, um cultivo vem abrindo caminho, com suas fileiras em tons de verde, marrom, preto e prateado: os olivais.

Essas plantações discretas, de folhas pequenas, que crescem entre montes e pradarias de um campo uruguaio que parece infinito, são a origem de um azeite de oliva extra virgem, um produto que ano após ano ganha protagonismo entre os consumidores e que conseguiu se impor em qualidade em relação aos que chegam do exterior. Porque produtores e especialistas em gastronomia concordam em algo: os azeites de oliva extra virgens uruguaios são melhores do que os importados.

Durante anos, consolidou-se a ideia de que um bom azeite de oliva precisava ser espanhol ou italiano. As imagens publicitárias com intermináveis olivais andaluzes ou paisagens ondulantes da Toscana impuseram esses azeites como produtos de excelência. Mas a realidade é bem diferente: os azeites de oliva que chegam ao Uruguai a partir dessas regiões do mundo estão longe de apresentar uma qualidade ideal.

Foi preciso tempo para que o azeite de oliva uruguaio se consolidasse como um

produto de qualidade no mercado local, demonstrando que era melhor do que os que vinham de fora. Também começaram a se multiplicar os fabricantes e as opções, o que ampliou a oferta de preços e permitiu que passassem a ser considerados por outros públicos que, talvez há uma década, nem sequer prestavam atenção a eles.

Hoje, o azeite de oliva extra virgem uruguaio está disponível em diferentes preços e variedades em todo tipo de comércio: desde grandes redes de supermercados até pequenos estabelecimentos de produtos gourmet, passando por feiras gastronômicas ou até mesmo vendas on-line.

A chave está em saber escolher, experimentar, conhecer os diferentes tipos e deixar-se surpreender pelos aromas, sabores e até pelas histórias. Nenhum azeite é igual a outro; por isso, seus produtores testam diferentes cultivares, viajam e competem em nível internacional para obter produtos que hoje estão nas mesas uruguaias. Porque, no momento de optar por um azeite de oliva, a chave é escolher um que tenha nascido no Uruguai.

Gonzalo Aguirre, diretor da Olivares Santa Laura, de Cerro Largo, explica assim: “Na Itália e na Espanha, e na grande maioria dos mercados, há azeites muito bons, sem dúvida. Mas não são os azeites que chegam aqui”. Esses produtos que chegam ao Uruguai não apenas estão longe de ser da melhor qualidade, como também estão “mal viajados”. “Não exa-

gero — não vou dizer todos, mas pelo menos 90% dos azeites importados no Uruguai não chegam com a qualidade adequada, não são o que dizem ser. Essa é a realidade”, acrescentou.

“Além de existir marketing em tudo, há uma realidade muito clara: a qualidade precisa ser apreciada, precisa ser conhecida, e infelizmente há uma parcela alta da população que não a conhece. O que notamos é que, uma vez que o consumidor conhece essa qualidade, não há volta”, afirmou Aguirre.

Olivares Santa Laura é uma empresa familiar do setor pecuário que, em 2012, iniciou o plantio de oliveiras e a produção de azeites distribuídos em diferentes pontos de venda do país.

Está localizada em Cerro Largo, a 60 quilômetros da fronteira com o Brasil, e hoje é um símbolo de identidade da região, após a primeira produção de azeites, em 2017, sair de sua própria lagar. Aguirre considera que é preciso apostar no oleoturismo como parte do turismo rural. “Em Cerro Largo, isso já está sendo trabalhado. Estamos perto da fronteira com o Brasil e estou convencido de que há um enorme potencial em termos de turismo, turismo rural e turismo gastronômico. É preciso ter os espaços adequados, oferecer o melhor serviço possível e, bem, acho que há um caminho a percorrer, e nós estamos encantados em poder ser protagonistas nisso”, acrescentou.

O principal consumidor de azeite de oliva uruguaio, explicou Aguirre, é alguém que aprecia a gastronomia em geral: quem valoriza um bom vinho, quem dedica tempo para descobrir, pelos aromas, as composições dos produtos. Mas também há surpresas. “Há muita gente que diz que há cinco ou dez anos não consumia azeite de oliva e hoje consome. Isso já é uma grande mudança. E muita gente que diz: ‘antes eu comprava esse importado, agora comecei a apreciar os azeites daqui e realmente não os troco’”. Há uma mudança — é lenta — e, às vezes, é difícil pagar pela qualidade”, acrescentou.

Ernesto Singer é diretor do azeite de oliva extra virgem Tupercí, de Florida, a cinco quilômetros de Casupá. Ele também não tem dúvidas de que a qualidade dos produtos locais é, de longe, superior à dos estrangeiros que chegam a estas terras. Inclusive, admite que há ocasiões em que vai a um restaurante de boa qualidade e come a salada sem azeite, pois basta ver a garrafa para perceber que o produto é ruim.

“No Uruguai, o que vem importado é o produto massivo, de qualidade média a baixa. Se fosse um mercado como o do vinho, o que basicamente se importa aqui seria algo equivalente a vinho de mesa”, enfatizou. Singer acrescentou que esses produtos que dizem vir da Espanha ou da Itália têm “procedência variada”. “O que colocam dentro pode



Olivares de Santa Laura, Cerro Largo, URUGUAY

ser de qualquer lugar. Um bom azeite italiano fica na Itália ou vai para mercados gourmet, que pagam muito bem”, explicou.

Produzir no Uruguai, para um mercado pequeno, é caro. Por isso, segundo Singer, a chave está em produzir azeites de qualidade, que levem o público a escolhê-los frente ao bombardeio de marcas estrangeiras.

Apostar na qualidade de um azeite não é apenas um atrativo para um público conhecedor, mas também pode gerar resultados em nível internacional. Um exemplo disso foi o azeite Monovarietal Picual da Tupercí, que conquistou o Primeiro Prêmio de Qualidade Mario Solinas, concurso organizado pelo Conselho Oleícola Internacional. A Tupercí, além disso, incursionou em outros

produtos, como azeitonas e sabonetes à base de azeite de oliva, outro item que aos poucos ganha espaço no setor de cosméticos.

As mudanças culturais levam tempo, e a gastronomia não é alheia a esse fenômeno. Por isso, passaram-se anos até que o azeite de oliva se tornasse parte das mesas familiares e das opções oferecidas pelos restaurantes. Hoje, a oferta local é amplíssima e os consumidores começam a perceber que, na hora de escolher um azeite de oliva, os melhores são sempre os que nascem nestas terras.

Para saber mais sobre Olivares Santa Laura e Tupercí, visite

www.santalaura.uy
www.olivatuperci.com

ACEITE DE OLIVA NACIONAL DE CALIDAD EXCEPCIONAL

Texto: Gonzalo Aguirre
Presidente de ASOLUR

A **Associação Olivícola Uruguiaia (Asolur)**, fundada em 2004, reúne hoje mais de 100 associados de toda a cadeia produtiva e de setores vinculados (viveiristas, produtores, lagares, técnicos, fornecedores, sommeliers, pesquisadores), além de abrir suas portas a todas as pessoas apaixonadas pela cultura da oliveira. O Uruguai produz azeites de oliva extra virgem (AOVE) de qualidade excepcional, principalmente de colheita precoce e elaboração cuidadosa, gourmet por natureza. Essa frescura e a condição de AOVE local não expressam apenas identidade e território, mas também a melhor preservação de suas propriedades saudáveis e, ainda mais, sustentabilidade e baixa pegada ambiental.

O AOVE, pilar da dieta mediterrânea, é talvez o principal alimento que conhecemos, rico em antioxidantes e gorduras monoinsaturadas. Seu consumo protege a saúde cardiovascular, reduz o colesterol ruim, diminui a inflamação, melhora a microbiota intestinal, contribui para a prevenção de doenças como câncer ou diabetes, além de fortalecer a saúde cerebral e óssea, o sistema imunológico e a função digestiva.

Nossos olivais, que abraçam as serras de Maldonado e se estendem por todo o país,

fazem parte da paisagem que inspira os chefs de nossas cozinhas. Os AOVEs uruguaios provêm de variedades de oliveira de diferentes origens, como arbequina, coratina, picual, frantoio, koroneiki, entre outras, permitindo blends e variedades de grande singularidade e complexidade, frutados verdes com bom equilíbrio entre amargor e picância. Foram reconhecidos e premiados nos principais concursos internacionais, destacando-se especialmente o Prêmio Mario Solinas, o mais prestigioso a nível mundial, cuja nova edição “hemisfério sul” foi realizada pela primeira vez em 2024, justamente em Montevideo, e o Uruguai voltará a ser sede em 2026, alternando com a Argentina.

Para a Asolur, é uma honra acompanhar esta prestigiosa publicação que posiciona Punta del Este como um farol de excelência gastronômica. O AOVE uruguio é protagonista silencioso, porém essencial, nestas páginas — fio condutor que realça os sabores de nossa terra e eleva nossa cozinha, sendo testemunho de uma identidade de cocção lenta entre o campo e o mar.

Parabenizamos a Corporação Gastronômica de Maldonado por este legado. Que estas páginas inspirem a continuar inovando, com orgulho do que é nosso.

Saúde e Bon Appétit! ■



UM MAR VERDE NAS COSTAS DE PUNTA BALLENA

Fotos: Carlos López y Marcos Mendizábal.
Autores: William Rey Ashfield y Christian Kutscher
Producción: BMR Productora Cultural

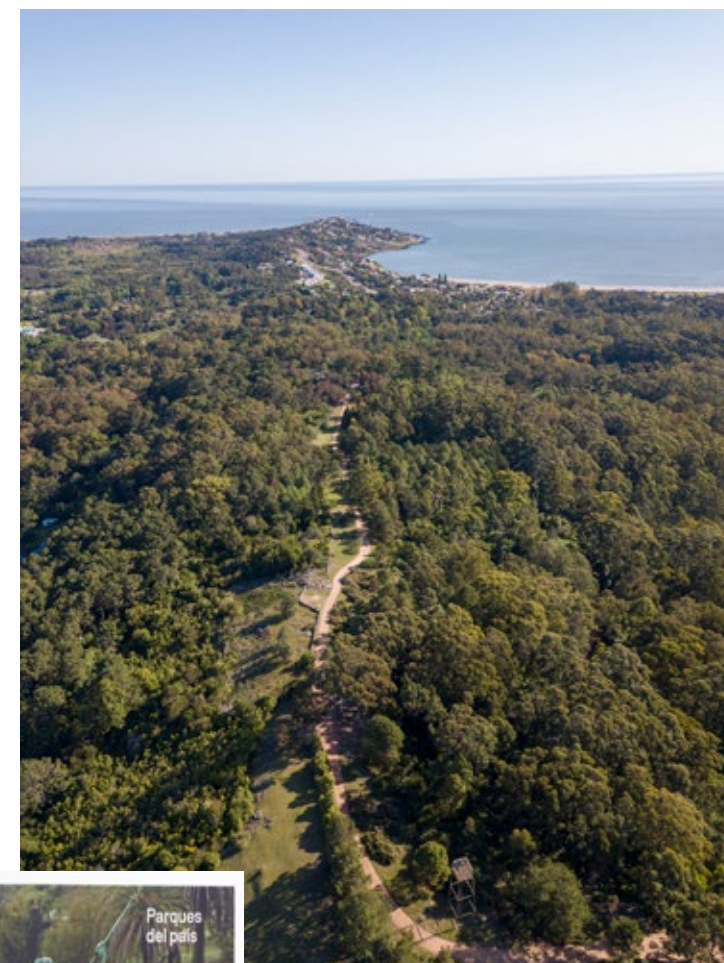
Arbolito Lussich



A palavra vem do latim *arborētum* e refere-se a um grande espaço florestado, com diferentes espécies de árvores, que convidam ao estudo e à contemplação.

Desde os tempos do Renascimento, foram concebidos distintos arboretos em áreas ligadas ao mar Mediterrâneo, na Itália e na Croácia, embora seja apenas no século XIX que eles se tornem mais frequentes, especialmente em países como a Grã-Bretanha e a França, que cultivaram parques desse tipo. A floresta natural foi dando lugar, paulatinamente, a certas alianças com espécies exóticas, sendo do gosto da aristocracia europeia cultivar novos bosques, sobretudo aqueles adaptáveis a terrenos até então improdutivos ou desérticos.

No final desse mesmo século tem início, no Uruguai, o mais conhecido de seus arboretos, quando Antonio Lussich compra as terras localizadas na região de Portezuelo, em Maldonado, por volta de 1896, com o propósito de realizar ali uma grande plantação de árvores e criar o melhor microclima para sua casa de veraneo. Os pinheiros e eucaliptos desempenhariam então um papel muito particular de proteção, embora posteriormente outros tipos de árvores tenham sido incorporados.



Reedição do livro

O presente texto — Um mar verde nas costas de Punta Ballena — faz parte do livro Parques do país, integrante da série editorial PATRIMÓNIO (BMR) e é de autoria do historiador da arquitetura Christian Kutscher.



Originalmente, o Arboreto Lussich cobria uma superfície de 1.800 hectares. Além das áreas florestadas, também contava com diversas e interessantes plantas, que foram sendo ampliadas ao longo do tempo. Alguns pesquisadores fizeram referência especial à sua peculiar diversidade, afirmando – como no caso do especialista Carlos Brussa – que se trata de um dos conjuntos botânicos mais interessantes e variados do Cone Sul.

Atualmente, o parque conta com 192 hectares pertencentes à Intendência de Maldonado. Grande parte do restante da propriedade de Lussich, que foi dividida entre suas oito filhas no momento de sua morte, acabou dando origem à área urbanizada de Punta Ballena.

Conceitualmente, o arboreto foi concebido sob a lógica de uma área perimetral de proteção – principalmente com pinheiros e eucaliptos – e outra, de caráter mais interior, integrada pelas espécies consideradas mais valiosas, basicamente de origem exótica. Foram identificadas no local pelo menos trezentas e setenta espécies exóticas e sessenta nativas, sem contar aquelas situadas em terrenos pertencentes a particulares, mas que também são resultado do trabalho daquele pioneiro.

Um aspecto singular desse grande espaço verde reside em sua condição topográfica, que alterna áreas mais altas e mais baixas, sucedendo-se ao longo de um possível percurso. Durante o trajeto, algumas paradas se impõem para

observar, à distância, a paisagem de cerros, como o Pan de Azúcar: o magnífico mirante concebido pelo grande arquiteto catalão Antonio Bonet Castellana, a partir de uma cúpula revestida de azulejos segundo a técnica do *trencadís*, que parece suspensa pela esbeltez dos pilares metálicos que a sustentam.

As afloramentos rochosos são frequentes e apresentam uma variedade de cores que, associadas ao verde, estabelecem uma comunhão ambiental única. A presença da antiga casa de veraneio, hoje transformada em museu, permite reconhecer o processo de formação do arboreto e a história de seu criador. Essa casa deveria estar originalmente rodeada – como mostram algumas fotografias antigas – por um jardim ao gosto de sua esposa, no qual predominava a presença de palmeiras formando um caminho, além de alguns exemplares de plantas e flores de aromas profundos.

A riqueza biográfica de dom Antonio Lussich manifesta-se em dados que vão desde sua dedicação precoce à poesia *gauchesca* até sua participação no movimento armado conhecido como a Revo-

lução das Lanças. No entanto, o aspecto de sua história que merece destaque é sua experiência como empresário naval, pois uma parte importante de sua vida esteve ligada a uma empresa de navegação e ao salvamento marítimo. Esse ofício, além de gerar os recursos necessários para adquirir as terras do arboreto, permitiu-lhe integrar um mundo de conexões globais, o que facilitou a obtenção do variado catálogo de sementes para seu projeto.

Toda a obra desse pioneiro de Maldonado pode ser analisada como o triunfo da vontade, como o esforço gigantesco do ser humano para intervir sobre a natureza agreste, ainda que, sob uma perspectiva contemporânea, possa ser discutido o objetivo de transformar a paisagem natural. A obra de Antonio Lussich não deixa de nos surpreender, sobretudo se considerarmos o fator de desenvolvimento que esse primeiro impulso representou para uma região que mais tarde conheceria a bela urbanização de Punta Ballena, sob a orientação do mencionado arquiteto Bonet. ■

ÍNDICE DE RESTAURANTES

100% Artesanal	104	Guappa Resto & Caffè	146	Moby Dick Reserva Montoya	320	PENINSULA OESTE ESTE
481 Parrilla	106	Harry´s table	302	Muelle 3	190	
Abasto	108	Hotel & Restaurant Garzón	304	Narbona	322	
Aguaverde	276	l'Marangatú	152	Ocio Wine	192	
Atrevida	110	Il Baretto	148	O'Farrell Kitchen	324	
Bikinibistro	278	Il Belvedere hotel & restaurant	306	Ocho Nudos	264	
Blend / Enjoy	112	Il Capo della Pizza	150	Olivia	194	
Bodega Cerro del Toro	230	Isidora	154	Ovo Beach / Enjoy	196	
Bodega Garzón	280	Juana	308	Ovo Pool & Bar / Enjoy	198	
Bodega Oceánica	282	Kraken	242	Parada 30	326	
Boutique de Jean Paul	114	La Bourgogne	156	Picniquería	200	
Bouza Vinos & Tapas	116	La Cantina del Vigía	158	Popei	328	
Bungalow Suizo	118	La Cava	160	Posto 5	208	
Cactus y Pescados	284	La Goleta	244	Pura Vida	330	
Café de la Mansa - Zunino	120	La Huella	310	Provence Wine & Spirits Bar / Enjoy	202	
Capibar	122	La Huerta en chateau	162	Ragazza	206	
Cantina de mar	286	La Navicella	246	Salón No. 3	332	
Casa Astigarraga	124	La Linda	313	Silvestre	268	
Casa de Productores	234	La Pasiva Roosevelt	164	Soho	208	
Casa Proa	126	La Proveeduría del mar	314	St. Tropez / Enjoy	210	
Cofradía de la sierra	236	La Rebelión, Roast & Bake	166	Taberna Patxi	212	
Costero	128	La Susana	316	The Grand Hotel	334	
Crêpas	130	Las Brisas / Enjoy	168	Teodoro	214	
Cruz del Sur	288	Las Espinas	250	The Tea House	216	
Dashi	238	Las Terrazas	252	Trattoria da Piero	268	
El Abasto	108	Los Charruas	256	Viña Edén	336	
El Abrazo	292	Leonardo Etxea	170	Virazón	218	
El Chanco y la coneja	294	Life Bistró	172	Vitaminas	220	
El Chiringo	296	L'incanto	174	Yacht Club Uruguayo	222	
El Secreto	132	Little John	176	Zazú Puerto	224	
El Viejo Drakar	242	Lobo Suelto	254	Zetapé	272	
Entre mares	306	Lo de Tere	178	Zunino Patisserie	226	
Empanadas Calentitas	134	Mansalva Café Resto	258			
Fasano Punta del Este	298	Manantiales Point	180			
Félix Caffè & Ristorantino	138	Mi Piace	182			
Flo	300	Miró Resto Bar	184			
Floreal	140	Mistura	318			
Genuina	142	Misushi	186			
Gouda	290	Moby Dick	188			
Gozar	144					

