

LA SUS ANA

MENU
2025



PARA PICAR *BITES*

RABAS

FRIED ATLANTIC CALAMARI

PULPO GRILLADO

*CON ENSALADA DE PAPA Y ALUBIAS, PIMENTÓN Y ENELDO
GRILLED OCTOPUS, FRESH POTATOES AND BEANS SALAD, BELL PEPPER, AND DILL*

SÁNDWICH DE POLLO FRITO COREANO

*CON LECHUGA CRUJIENTE Y KIMCHI
KOREAN FRIED CHICKEN SANDWICH WITH LETTUCE AND KIMCHI*

LANGOSTINOS AL AJILLO

*CON LIMÓN Y CIBOULETTE
PRAWNS WITH GARLIC, LEMON, AND CHIVES*

CHIPIRONES A LA PLANCHA

*CON CEBOLLA, CILANTRO, RUILLE DE AJO FRITO Y MOJO VERDE
GRILLED BABY SQUID WITH ONION, CORIANDER, FRIED GARLIC CREAM,
AND GREEN MOJO SAUCE*

ENSALADA

*DE REMOLACHAS ORGÁNICAS, SANDÍA, ORÉGANO FRESCO Y MASCARPONE
ORGANIC BEETROOT SALAD WITH WATERMELON, FRESH ORGANO, AND MASCARPONE*

BURRATA

*CON ZUCCHINI, ALMENDRAS Y LIMONATA
BURRATA WITH SHAVED ZUCCHINI, ALMOND, AND LEMON DRESSING*

TOMATES ANTIGUOS

*CON CEREZAS, QUESO FETA Y AGUA DE PEPINOS
HEIRLOOM TOMATOES SALAD, CHERRIES, FETA CHEESE, AND CUCUMBER WATER*

PEPINILLOS FRESCOS

*CON AJOBLANCO, UVAS, SÉSAMO Y ACEITE VERDE
FRESH PICKLES, AJOBLANCO, GRAPES, WITH SESAME, AND GREEN OIL*

PIZZA MARGHERITA

POSTRES *DESSERTS*

FRUTOS ROJOS CON CREMA

BOWL WITH FRESH SEASONAL BERRIES AND WHIPPED CREAM

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

*CON ESPUMOSO DE BANANA Y SÉSAMO
DULCE DE LECHE MOUSSE WITH BANANA FOAM AND SESAME SEEDS*

NÉMESIS DE CHOCOLATE

*CON FRAMBUESAS
CHOCOLATE FLOURLESS CAKE WITH RASPBERRIES*

ROLL DE TIRAMISÚ

TIRAMISÚ ROLL

FLAN DE QUESO

*CON MIEL Y CIRUELAS
CHEESE CREAM CARAMEL, HONEY, AND PLUMS*

PRINCIPALES *MAINS*

PESCA DEL DÍA

*A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN
GRILLED LOCAL CATCH OF THE DAY WITH YOUR CHOICE OF SIDE*

SALMÓN A LAS BRASAS

*CON CRIOLLITA Y GUARNICIÓN A ELECCIÓN
GRILLED SALMON WITH CRIOLLA SAUCE AND YOUR CHOICE OF SIDE*

COSTILLA DE ASADO

*CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN
BARBECUE BEEF RIBS WITH SIDE DISH*

OJO DE BIFE A LAS BRASAS

*CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN
CHARGRILLED RIBEYE STEAK WITH SIDE DISH*

MATAMBRITO DE CERDO

*A LAS BRASAS CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN
GRILLED PORK FLANK WITH SIDE DISH*

MILANESA DE LOMO

*CON GUARNICIÓN A ELECCIÓN
BREADED BEEF TENDERLOIN WITH SIDE DISH*

ARROZ NEGRO

*CON LANGOSTINOS, CHORIZO, POMODORO Y YEMA DE HUEVO
BLACK RICE WITH PRAWNS, CHORIZO, TOMATO SAUCE AND EGG YOLK*

FETUCCINI AL PESTO STRACCIATELLA Y VERDOLAGA

FETTUCINI WITH PESTO, STRACCIATELLA AND PURSLANE

VERDURAS ORGÁNICAS

*AL HORNO DE BARRO, CREMA DE CAJÚ Y SALSA CHERMOULA
ORGANIC ROASTED VEGETABLES WITH CASHEW CREAM AND CHERMOULA SAUCE*

MINI PASTA CON POMODORO

MINI PASTA WITH POMODORO

CHURRASQUITO DE OJO DE BIFE

*CON PAPAS FRITAS
MINI RIBEYE STEAK WITH FRENCH FRIES*

PARA ACOMPAÑAR *SIDES*

BONIATO A LAS BRASAS

PURÉ DE PAPAS

ENSALADA VERDE

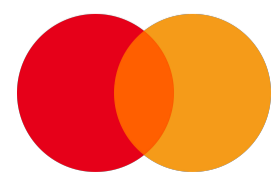
PAPAS FRITAS

CHARRED SWEET POTATO | MASHED POTATOES | GREEN SALAD | FRENCH FRIES



A VIK FAMILY PROPERTY

**POR REPOSERAS, ROGAMOS CONSULTE EL VALOR CON SU CAMARERO / FOR PRICES OF THE DECK CHAIRS,
PLEASE ASK YOUR WAITER. LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS URUGUAYOS E INCLUYEN IVA / ALL PRICES
ARE IN PESOS URUGUAYOS AND INCLUDE LOCAL TAXES. PARA PAGOS COMPARTIDOS DE UNA MISMA MESA, SE ACEPTARÁN HASTA
5 TARJETAS/MEDIOS DE PAGO DISTINTOS. / FOR SHARED PAYMENTS AT THE SAME TABLE, A MAXIMUM OF 5 DIFFERENT
CREDIT CARDS WILL BE ACCEPTED. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS / TIPS ARE NOT INCLUDED.**





BEBIDAS *SOFT DRINKS*

AGUA CON Y SIN GAS

SPARKLING & STILL WATER

REFRESCOS

SOFT DRINKS

RED BULL

ENERGY DRINKS

JUGO DE NARANJA

ORANGE JUICE

LIMONADA VERDE *GREEN LEMONADE*

*LIMÓN, MANZANA, ESPIRULINA
LEMON, APPLE, SPIRULINA*

LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE

LEMON, GINGER, FRESH MINT

POMELADA *GRAPEFRUIT LEMONADE*

*JUGO FRESCO DE POMELO, LIMÓN, SYRUP
FRESH GRAPEFRUIT JUICE, LEMON, SYRUP*

MOCKTAILS

*COCKTAIL SIN ALCOHOL
NON-ALCOHOLIC COCKTAIL*

MANSA KOMBUCHA NATURAL

MANSA KOMBUCHA SOFT DRINK

LICUADOS *SMOOTHIES*

BADAM SMOOTHIE

*MANGO, ANANÁ, LECHE DE ALMENDRAS
MANGO, PINEAPPLE, ALMOND MILK*

BANANA & BERRY BREEZE

*NARANJA, FRUTOS ROJOS, BANANA
ORANGE, RED BERRIES, BANANA*

PASSION ESSENCE

*FRUTILLA, MARACUYÁ, AGUA DE COCO
STRAWBERRY, PASSION FRUIT, COCONUT WATER*

BANANA DELIGHT

*BANANA Y DULCE DE LECHE
BANANA AND DULCE DE LECHE*

CAFETERÍA *COFFEE*

ESPRESSO

LATTE

CAPPUCCINO

TE SELECCIÓN

SELECTION OF TEAS

CERVEZAS *BEERS*

PATRICIA

CORONA

ROCCO

WHISKYS

JOHNNY WALKER RED LABEL

JOHNNY WALKER BLACK LABEL

JOHNNY WALKER GREEN LABEL

JOHNNY WALKER GOLD LABEL

JOHNNY WALKER BLUE LABEL

JACK DANIELS

JIM BEAM

THE GLENFIDDICH 12

LAPHROAIG 10

THE MACALLAN 12

VODKA

CHRISTIANIA

GREY GOOSE

CIROC

GIN

HENDRICKS

TANQUERAY

BEEFEATER

BOMBAY SAPPHIRE

TANQUERAY TEN

RON

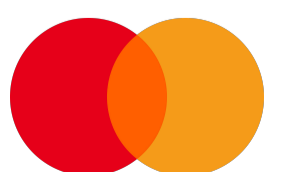
HAVANA CLUB 7

BACARDI 8



A VIK FAMILY PROPERTY

POR REPOSERAS, ROGAMOS CONSULTE EL VALOR CON SU CAMARERO / FOR PRICES OF THE DECK CHAIRS,
PLEASE ASK YOUR WAITER. LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS URUGUAYOS E INCLUYEN IVA / ALL PRICES
ARE IN PESOS URUGUAYOS AND INCLUDE LOCAL TAXES. PARA PAGOS COMPARTIDOS DE UNA MISMA MESA, SE ACEPTARÁN HASTA
5 TARJETAS/MEDIOS DE PAGO DISTINTOS. / FOR SHARED PAYMENTS AT THE SAME TABLE, A MAXIMUM OF 5 DIFFERENT
CREDIT CARDS WILL BE ACCEPTED. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS / TIPS ARE NOT INCLUDED.



LA SUS ANA



SIGNATURE COCKTAILS

LA SUSANA SPRITZ

APEROL MACERADO EN FRUTILLAS,
CHANDON EXTRA BRUT, COCO TOSTADO, MENTA FRESCA

*APEROL MACERATED IN STRAWBERRIES, CHANDON EXTRA BRUT,
TOASTED COCONUT, FRESH MINT*

SPICY MARGARITA

TEQUILA 1800 SILVER, COINTREAU, LIMA, MANGO Y SAL DE CAYENA
1800 SILVER TEQUILA, COINTREAU, LIME, MANGO, CAYENNE SALT

LA PALOMA

BORROSO MEZCAL, NÉCTAR DE AGAVE, POMELO, SODA,
SAL DE CHILE Y CÍTRICOS

MEZCAL, AGAVE NECTAR, GRAPEFRUIT, SODA, CHILI SALT, CITRUS

TROPICAL NEGRONI

RON HAVANA 7 AÑOS, CAMPARI, VERMOUT ROSSO,
AGUA DE COCO Y ESCAMAS TOSTADAS

*HAVANA RUM 7 YEARS, CAMPARI, ROSSO VERMOUT, COCONUT WATER
AND TOASTED FLAKES*

MILANO APERITIVO

APERITIVO FLORAL RAMAZZOTTI, LIMONCELLO,
CHANDON EXTRA BRUT, LIMÓN

*RAMAZZOTTI FLORAL APPETIZER, LIMONCELLO,
CHANDON EXTRA BRUT, LEMON*

FLORES TONIC

GIN LONDON DRY, POMELO, HIBISCUS, AGUA TÓNICA
LONDON DRY GIN, GRAPEFRUIT, HIBISCUS, TONIC WATER

RED HOT CAIPI

VODKA CHRISTIANIA, LIMA, MARACUYÁ Y FRUTOS ROJOS,
TABASCO

VODKA, LIME, PASSION FRUIT AND RED FRUITS, TABASCO

SQUEEZE

GIN LONDON DRY, NARANJA, MARACUYÁ, LIMA,
JENGIBRE, MENTA FRESCA

*LONDON DRY GIN, ORANGE, PASSION FRUIT, LIME, GINGER
AND FRESH MINT*

CLERICÓ

LA SUSANA

VODKA CHRISTIANIA, SAUVIGNON BLANC, FRUTOS ROJOS, MARACUYÁ, CÍTRICOS
CHRISTIANIA VODKA, SAUVIGNON BLANC, RED FRUITS, PASSION FRUIT, CITRUS

LA SUSANA ROYALE

VODKA CHRISTIANIA, CHANDON EXTRA BRUT, FRUTOS ROJOS, MARACUYÁ,
CÍTRICOS

CHRISTIANIA VODKA, CHANDON EXTRA BRUT, RED FRUITS, PASSION FRUIT, CITRUS

CLERICÓ EL ROJO

CAMPARI, CORDIAL DE POMELO, MANZANA, ARÁNDANOS, FRUTILLAS,
VINO ROSADO

*CAMPARI, GRAPEFRUIT CORDIAL, APPLE, BLUEBERRIES, STRAWBERRIES,
ROSÉ WINE*

CLÁSICOS

BLOODY MARY

APEROL SPRITZ

MOJITO

DRY MARTINI

DIRTY MARTINI

GIMLET

MANHATTAN

APPLE MARTINI

ESPRESSO MARTINI

NEGRONI

BOULEVARDIER

OLD FASHIONED

RUSTY NAIL

CARAJILLO

PENICILLIN

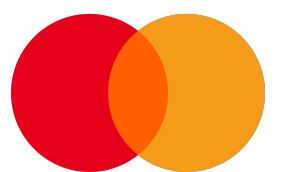
FERNET COLA

PISCO SOUR



A VIK FAMILY PROPERTY

POR REPOSERAS, ROGAMOS CONSULTE EL VALOR CON SU CAMARERO / FOR PRICES OF THE DECK CHAIRS,
PLEASE ASK YOUR WAITER. LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS URUGUAYOS E INCLUYEN IVA / ALL PRICES
ARE IN PESOS URUGUAYOS AND INCLUDE LOCAL TAXES. PARA PAGOS COMPARTIDOS DE UNA MISMA MESA, SE ACEPTARÁN HASTA
5 TARJETAS/MEDIOS DE PAGO DISTINTOS. / FOR SHARED PAYMENTS AT THE SAME TABLE, A MAXIMUM OF 5 DIFFERENT
CREDIT CARDS WILL BE ACCEPTED. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS / TIPS ARE NOT INCLUDED.



LA SUS ANA



POR COPA *BY THE GLASS*

LA PIU BELLE ROSÉ ROSÉ

VIK A 2021 RED

D.V. CATENA CABERNET MALBEC RED

BRIMONCOURT EXTRA BRUT CHAMPAGNE

CHANDON APERITIF SPARKLING

DE MARTINO ESTATE SAUV BLANC WHITE

VIK WINES

VIK 11 CHL

VIK 12 CHL

VIK 15 CHL

VIK 16 CHL

VIK 17 CHL

MILLA CALA 19 CHL

VIK A CABERNET SAUVIGNON CHL

LA PIU BELLE ROSÉ CHL

LA PIU BELLE ROSÉ MAGNUM CHL

LA PIU BELLE TINTO CHL

LA PIU BELLE CHAMPAGNE 2009 CHL

CHAMPAGNE

LA PIU BELLE CHAMPAGNE 2009 FR

BRIMONCOURT EXTRA BRUT FR

DOM PÉRIGNON BRUT 2013 FR

VEUVE CLICQUOT BRUT FR

TAITTINGER BRUT RÉSERVE FR

ESPUMANTE *SPARKLING*

GARZÓN EXTRA BRUT UY

GARZÓN BRUT ROSÉ UY

CHANDON BRUT ARG

BARON B BRUT ARG

DULCE *SWEET*

CHATEAU CLOS HAUT PEYRAGUEY FR
SAUTERNES

BLANCO *WHITE*

GARZÓN RESERVA ALBARIÑO UY

GARZÓN SINGLE VINEYARD ALBARIÑO UY

GARZÓN SINGLE VINEYARD SAUV. BLANC UY

GARZÓN PETIT CLOS ALBARIÑO UY

ANGÉLICA ZAPATA CHARDONNAY ALTA ARG

EL ENEMIGO CHENIN ARG

45 RUGIENTES CORTE DE BLANCAS ARG

MARLBOROUGH SUN SAUV. BLANC NZ

BEAUNE DU CHÂTEAU 1ER CRU BLANC FR

LES BARONNES DE SANCERRE FR

ROSADO *ROSÉ*

LA PIU BELLE ROSÉ CHL

LA PIU BELLE ROSÉ MAGNUM CHL

GARZÓN FIELD BLEND BANDOL UY

GARZÓN RESERVA PINOT NOIR ROSÉ UY

CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL FR

CHÂTEAU MIRAVAL FR

TINTO *RED*

GARZÓN RESERVA TANNAT UY

GARZÓN SINGLE VINEYARD TANNAT UY

GARZÓN SINGLE VINEYARD PETIT VERDOT UY

GARZÓN PETIT CLOS PINOT NOIR UY

GARZÓN PETIT CLOS CAB. FRANC UY

BALASTO 2020 ARG

ANGÉLICA ZAPATA MALBEC ALTA ARG

D.V. CATENA CABERNET MALBEC ARG

PERSE INSEPARABLE MALBEC ARG

EL ENEMIGO BONARDA ARG

DOMAINE NICO LA SAVANT PINOT NOIR ARG

LUCA SYRAH DOUBLE SELECT ARG

OTRONIA | PINOT NOIR ARG

LOS CARDONES TIGERSTONE GARNACHA ARG

RIBERA DEL CUARZO ARAUCANA MALBEC ARG

ZORZAL EGGO FRANCO CABERNET FRANC ARG

CHACRA BARDA PINOT NOIR ARG

V. GIRARDI AMARONE DELLA VALPOLICELLA IT

BOURGOGNE LA VIGNÉE PINOT NOIR FR

A VIK FAMILY PROPERTY



POR REPOSERAS, ROGAMOS CONSULTE EL VALOR CON SU CAMARERO / FOR PRICES OF THE DECK CHAIRS,
PLEASE ASK YOUR WAITER. LOS PRECIOS ESTÁN EXPRESADOS EN PESOS URUGUAYOS E INCLUYEN IVA / ALL PRICES
ARE IN PESOS URUGUAYOS AND INCLUDE LOCAL TAXES. PARA PAGOS COMPARTIDOS DE UNA MISMA MESA, SE ACEPTARÁN HASTA
5 TARJETAS/MEDIOS DE PAGO DISTINTOS. / FOR SHARED PAYMENTS AT THE SAME TABLE, A MAXIMUM OF 5 DIFFERENT
CREDIT CARDS WILL BE ACCEPTED. LAS PROPINAS NO ESTÁN INCLUIDAS / TIPS ARE NOT INCLUDED.

