

Bienvenidos!

Gracias por visitar el Hotel y Salón de Té de L'Auberge, un lugar con 77 años de historia en Punta del Este (1948 – 2025). Nuestro compromiso es cultivar el cuidado de cada detalle y ser fieles a la tradición de cocinar cada waffle en el momento, en las antiguas waffleras de hierro traídas originalmente de Bélgica. En momentos de muchos pedidos, su waffle puede demorar, pero nos permitimos sugerirle que disfrute del entorno y su compañía mientras preparamos su delicioso waffle. Le recordamos también que el jardín es parte del Hotel, y lo invitamos a recorrerlo respetando el descanso y privacidad de nuestros huéspedes. Gracias, y esperamos que disfrute de su visita!

Welcome!

Thank you for visiting L'Auberge Hotel and Tea Room, a place with 77 years of history in Punta del Este (1948 – 2025). We are committed to taking care of every detail and to preserve the tradition of cooking each waffle to order in the old waffle molds brought originally from Belgium. When there are many orders, there could be delays, so we kindly suggest to enjoy the surroundings and your company while we prepare your delicious waffle. We remind you also that the garden is part of the Hotel, and we invite you to walk around while respecting our guests' privacy and relax. Thank you, and we hope you enjoy your visit!

WAFFLES.

Waffle con una salsa a elección/ Waffle with one topping

Salsa adicional/ Extra topping

Opciones dulces: dulce de leche, miel, chocolate belga, mermelada de frutillas o damasco o ciruelas, crema, helado, frutillas o bananas al natural.
Opción salada: salsa de queso.

Sweet options: dulce de leche, honey, belgian chocolate, strawberry apricot or plum jam, cream, ice cream, natural strawberries or bananas.
Salty option: cheese sauce.

SUGERENCIAS. SUGGESTIONS.

Top: waffles con chocolate belga y frutillas.	\$790
Strawberry fields: waffle con helado y frutillas.	\$790
Dark passion: waffle con salsa de chocolate belga y una copa de Malamado tinto.	\$880
Blonde passion: waffle con salsa de damascos y una copa de Malamado blanco.	\$880
Sweet power: waffle con mermelada de frutillas y copa de Garzón Cosecha Tardía.	\$890
Pistacho: waffles con helado de pistacho, chocolate belga y pistachos.	\$990
Delicia: waffles con chocolate belga, frutillas y helado de crema.	\$990
Clásico: waffle con dulce de leche, chocolate belga y helado.	\$990
Dark & Red passion: waffle con chocolate, frutillas y una copa de Malamado.	\$1080



Menu

L'AUBERGE

SÁNDWICHES & MÁS. SANDWICHES & MORE.

Tostado/ <i>Toasted sandwich</i>	\$560
Tostado napolitano/ <i>Napolitan toasted sandwich</i>	\$680
Tostadas (2) c/manteca y mermelada/ <i>Toasts (2) w/butter and home made jam</i>	\$290
Tostadas (2) c/manteca y mermelada/ <i>Toasts (2) w/butter and home made jam</i>	\$360
Panqueque con salsa a elección/ <i>Pancake with sweet toppings - Gluten free</i>	\$520
Torta de choco negro intenso/ <i>Dark and intense chocolate cake - Gluten free</i>	\$520



BEBIDAS. BEVERAGES.

Café (100% arábico)/ <i>Coffee</i>	\$140
Café con leche/ <i>Coffee with milk</i>	\$170

Café “Lujuria” de excelencia (1200 mts de altura Minas Gerais)

Espresso/ <i>Espresso</i>	\$120
Espresso con leche/ <i>Espresso w/milk</i>	\$150
Espresso doble/ <i>Double Espresso</i>	\$210
Espresso doble con leche/ <i>Double Espresso w/milk</i>	\$240
Americano	\$120
Flat white	\$170
Cafelatte	\$170
Cortado chico (ristretto + leche)/ <i>Small cafelatte</i>	\$170
Cortado grande/ <i>Tall cafelatte</i>	\$200
Lágrima	\$120
Lágrima invertida	\$240
Capuccino de especialidad/ <i>Capuccino spécialité</i>	\$260

Espresso Illy/ <i>Illy espresso</i>	\$150
Espresso Illy con leche/ <i>Illy espresso w/milk</i>	\$180
Espresso Illy doble/ <i>Double Illy espresso</i>	\$270
Espresso Illy doble con leche/ <i>Double Illy espresso w/milk</i>	\$290

Té en hebras/ <i>Tea in strands</i>	\$130
Té en hebras con leche/ <i>Tea in strands w/ milk</i>	\$160
Té Twinings/ <i>Twinings tea</i>	\$140
Té Twinings con leche/ <i>Twinings tea w/milk</i>	\$170

Café a la Viena/ <i>Vienna coffee</i>	\$260
Café Irlandés/ <i>Irish Coffee</i>	\$290
Café Escocés/ <i>Scottish Coffee</i>	\$290
Chocolate francés/ <i>French hot chocolate</i>	\$290
Chocolate helado/ <i>Frozen chocolate mudslide</i>	\$290
Chocolate o Submarino/ <i>Hot chocolate or Submarine</i>	\$250

Jugo de naranja/ <i>Orange juice</i>	\$260
Licuada/ <i>Fruit shake</i>	\$280
Yoghurt	\$90
Leche (grande)/ <i>Milk (large)</i>	\$50
Leche (pequeña)/ <i>Milk (small)</i>	\$30
Refrescos o Agua mineral/ <i>Soda or Mineral water</i>	\$190
Cerveza nacional (Pilsen)/ <i>Pilsen national beer</i>	\$260
Cerveza nacional artesanal/ <i>Artisanal national beer</i>	\$440
Cerveza importada (Corona)/ <i>Corona beer</i>	\$280
Clericó grande/ <i>Clericot (large)</i>	\$1500
Clericó chico/ <i>Clericot (small)</i>	\$900
Copa de vino/ <i>Glass of wine</i>	\$240
Copa de Malamado tinto o blanco/ <i>Glass of Malamado red or white</i>	\$290
Copa de Garzón cosecha tardía/ <i>Glass of Garzón late harvest</i>	\$300

*Precios en pesos uruguayos. Cubierto & IVA 22% incluido/ *Prices in uruguayan pesos. Cover charge & Taxes included.