

LA RONDA ABRIÓ SUS PUERTAS

La Ronda abre sus puertas el 9 de noviembre de 2018, con el claro propósito de acercar a Playa del Carmen los sabores del Río de La Plata, los sabores de Uruguay. Compartiendo a partir de ese momento con todos ustedes los platillos tradicionales de la cocina casera de nuestra gente. Hoy, te invitamos a seguir disfrutando de nuestra cocina, y nuestro país, conociendo la historia detrás de algunos de nuestros platillos favoritos. Conoce personas, restaurantes, bares y pueblos que nos inspiraron a darle sazón y amor a nuestro menú.

¡Sigue los titulares de la portada y entérate de lo que La Ronda tiene para ofrecerte!





EL TERO URUGUAYO ES EL AVE NACIONAL DEL URUGUAY. SON MUY GUARDIANES Y TERRITORIALES.



A PESAR DE SER UN PAÍS DE SÓLO 3.000.000 DE HABITANTES, URUGUAY HA SIDO HISTÓRICAMENTE UN EXPORTADOR DE GRANDES JUGADORES DE FÚTBOL. ALGUNOS DE ELLOS SON: LUIS SUAREZ, EDINSON CAVANI, SEBASTIÁN ABREU, DIEGO FORLAN, ENZO FRANCHESCOLI.



EL MATE ES CONSIDERADO EN URUGUAY COMO BEBIDA NACIONAL, SE TRATA DEL PAÍS CON EL MAYOR CONSUMO PER CÁPITA DE YERBA MATE A NIVEL MUNDIAL. EL CARNAVAL ES UNA FIESTA POPULAR URUGUAYA QUE SE REALIZA ENTRE FINES DE ENERO Y COMIENZOS DE MARZO. SE DESTACA MUNDIALMENTE POR CONSIDERARSE EL CARNAVAL MÁS LARGO DEL MUNDO, CON APROXIMADAMENTE CUARENTA DÍAS DE DURACIÓN.



LA RESERVA DE LOBOS MARINOS EN CABO POLONIO ES UNA DE LAS MAS GRANDES A NIVEL MUNDIAL Y ES UN ATRACTIVO TURÍSTICO IMPORTANTE EN LA ZONA.











MOZARELLA TRADICIONAL, PARMESANO, QUESO AZUL.











CON JAMÓN DE PIERNA, MOZARELLA, TOCINO, HUEVO FRITO, ACOMPAÑADO DE ENSALADA RUSA, ENSALADA MIXTA Y PAPAS A LA FRANCESA.



Pastas

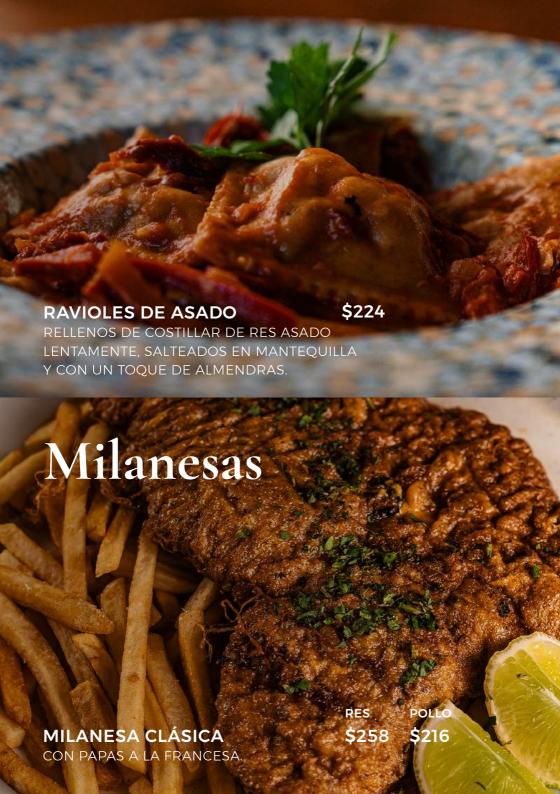
| PESTO, CARUSSO, BOLOÑESA O CUATRO QUESOS

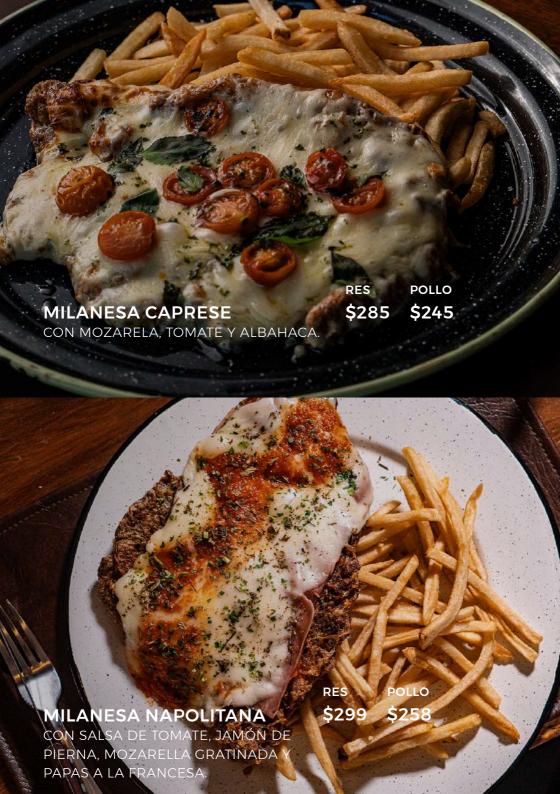
TALLARINES

\$185

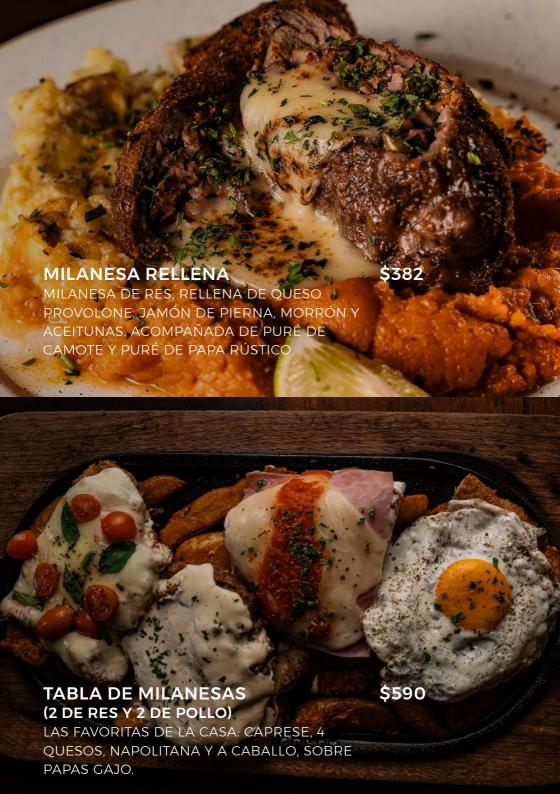
















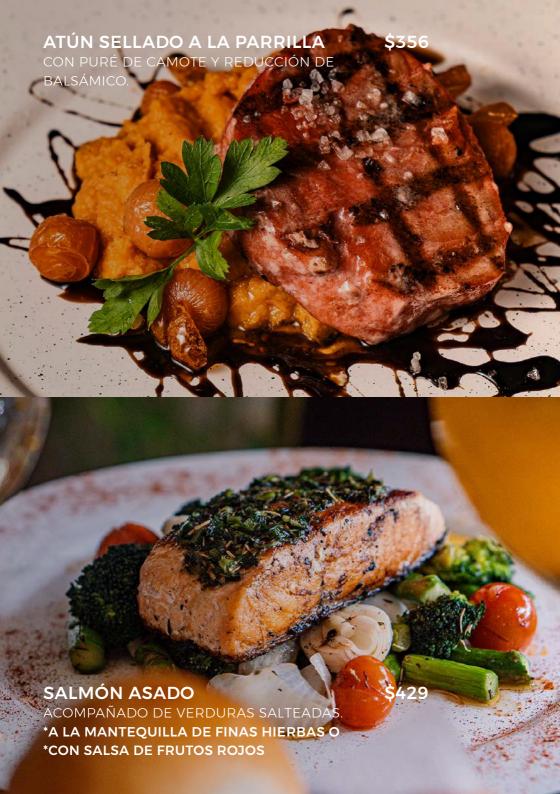


CAZUELA DE POROTOS FRIJOLES NEGROS COCIDOS EN SU CALDO CON CHORZO URUGUAYO. CHAMBARETE DE RES Y TROZOS DE CERDO.

\$213









Al Horno de Leña

CALZONE TRADICIONAL

RELLENO DE MOZARELLA, JAMÓN, SALSA POMODORO, ALBAHACA, TOMATE CHERRY, HUEVO, ACEITUNAS VERDES Y MORRÓN ROJO.

CALZONE DE PICAÑA
CON MOZARELLA Y SALSA POMODORO.

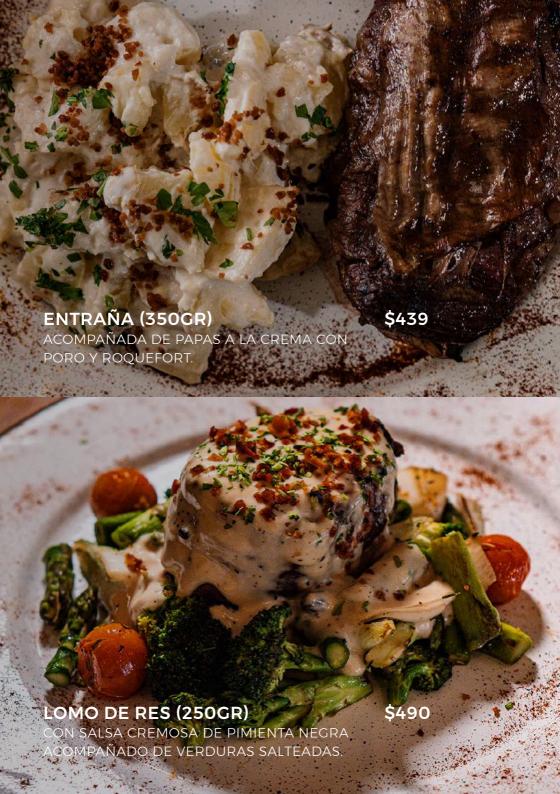
\$249

\$200





















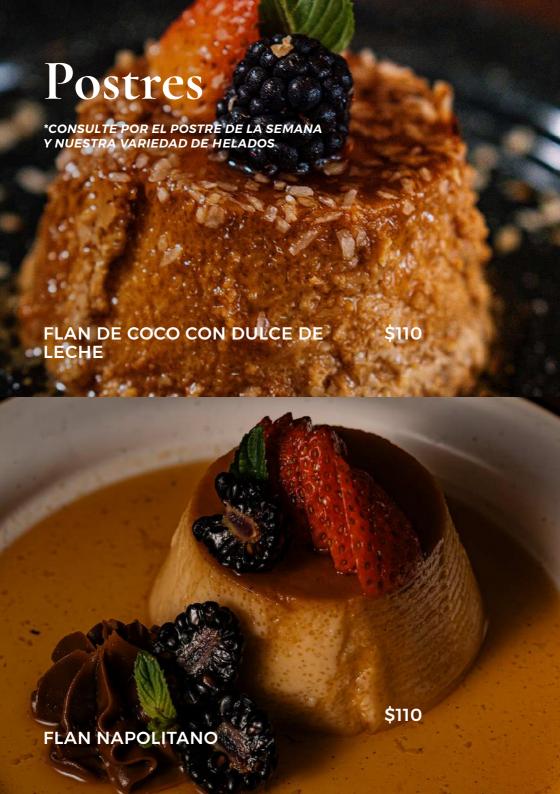


















POLONIO

Fresca combinación de maracuyá con ron y un toque de menta

\$163



Vodka, sandía macerada y cítricos









y la fruta de tu elección





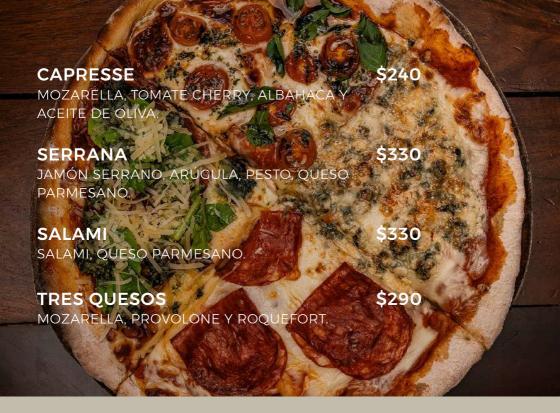


CLERICOT TINTO

\$383 \$416

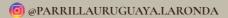








WWW.RONDAPARRILLAURUGUAYA.COM





(S) +52 984 109 4593