

CARTA RESTAURANT

GARUM

TAPES PER COMPARTIR

Pa de vidre amb tomàquet i OOVE

6,00€ 

Espatlla ibèrica (50g.)

13,90€

Gambes a l'allada amb xili fresc i llima

14,00€  

Calamars a l'andalusa amb maionesa de kimchee

14,00€     
   

Croquetes de pernil ibèric i de formatge gallec (4 unitats)

11,50€    

ENTRANTS

Amanida Cèsar de salmó marinat amb "edamame" i tomàquets semi confitats

14,00€      

Crema de carbassa i moniatos rostits amb ou escalfat ecològic i sèsam

13,50€   

Timbal d'escalivada tebi amb formatge feta i olives de kalamata

13,50€    

Nyoquis de patata amb salsa de ceps i foie

14,00€    

Tacos mexicans de "pulled pork" amb ceba avinagrada i maionesa de xilis de Jalapa (2 unitats)

13,50€     

PASTA I ARROSSOS

Pasta fresca farcida de ricota i espinacs amb salsa cremosa de gambes

16,00€     
   

Rigatoni amb estofat de bolets, làmines de parmesà i oli de tòfona

15,00€      

Risotto de calamars amb la seva tinta i gambes

16,50€     
   

Paella de sèpia i gambes (mínim 2 persones) Preu per persona

p.p. 18,50€     

Arròs melós a la llauna amb presa ibèrica i gamba vermella (mínim 2 persones)
Preu per persona

p.p. 19,50€     

CARTA RESTAURANT

GARUM

CARNS

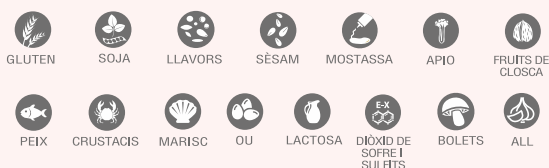
Filet de vaca amb pastís de patata i salsa de formatge idiazábal fumat	27,50€	   
Mitjana de vedella (400g) a la graella amb patates i pebrots del Padrón	23,50€	
Curry Thai de jarret de vedella amb "shitakes"	19,50€	    
Costelles de xai a la brasa amb patates, pebrots del piquillo i all i oli	19,00€	 
Costellada de porc, puré de patata amb tòfona, poma al forn i salsa BBQ casolana	19,50€	           

PEIX

Suquet tradicional de peixos del dia amb escamarlans i glacejat d'all i oli	25,00€	           
Suprema de salmó embolicada amb fulles de col amb salsa de maracujà i pebrot "rocoto"	21,50€	     
Turbot rostit amb la seva mitjaglaça, patates "ratte" i pebrots confitats	25,00€	     
Gamba vermella a la planxa amb OOVE, all i llimona (10/12 u. --- 300 g)	24,50€	     

POSTRES

Pastís de formatge amb ganache de xocolata i salsa de fruites vermelles	8,00€	    
Coulant de xocolata amb crema anglesa i escuma de mango	8,00€	    
Torrada de Santa Teresa de brioix, caramel·litzada i gelat de vainilla de macadàmia	8,00€	     
Crema Catalana de romani	7,50€	    
Fruita natural amb gelat de coco	7,50€	    
Xarrup de cítrics	7,50€	    



Xef: Juan Antón

IVA inclòs

Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies
consulteu el nostre personal.