

MENU DU RESTAURANT
GARUM

TAPAS À PARTAGER

Pain grillé à la tomate avec HOVE	6,00€	
Jambon d'épaule ibérique (50 g)	13,90€	
Crevettes à l'ail avec piment frais et citron vert	14,00€	
Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au kimchee	14,00€	
Croquettes de jambon ibérique et de fromage de Galice (4 u.)	11,50€	

ENTRÉES

Salade César de saumon mariné avec «edamame» et tomates demi confites	14,00€	
Crème de citrouille et de patate douce rôtie avec œuf poché et graines de sésame	13,50€	
«Timbal» des légumes tiède avec du fromage feta et des olives de kalamata	13,50€	
Gnocchi de pommes de terre avec sauce de cèpes et foie	14,00€	
Tacos «mex pulled pork» avec oignon mariné et mayonnaise au «jalapeños» (2 u.)	13,50€	

PÂTES ET RIZ

Pâtes fraîches farcies de ricotta et d'épinards avec une sauce crémeuse aux crevettes	16,00€	
Rigatoni au ragoût de champignons, tranches de parmesan et huile de truffe	15,00€	
Risotto aux calamars et aux crevettes dans sa propre encre	16,50€	
Riz aux seiches et aux crevettes (paella) (minimum 2 personnes) Prix par personne	p.p. 18,50€	
Riz moelleux à la «llauna» avec proie ibérique et crevettes rouges (minimum 2 personnes) Prix par personne	p.p. 19,50€	

MENU DU RESTAURANT GARUM

VIANDES

Filet de bœuf avec gâteau de pomme de terre et sauce au fromage idiazábal fumé	27,50€	
Entrecôte de veau (400g) grillée avec pommes de terre et poivrons de Padrón	23,50€	
Curry Thaï de jarret de veau et «shiitakes»	19,50€	
Côtelettes d'agneau grillées avec pomme de terre, poivrons «piquillo» et «all i oli»	19,00€	
Côtes de porc avec sauce BBQ de la maison, purée de pommes de terre truffée et pommes au four	19,50€	

POISSONS

Ragoût de poisson traditionnel du jour «Suquet» avec langoustines et glaçage de «all i oli»	25,00€	
Suprême de saumon, enveloppé dans des feuilles de chou avec sauce aux fruits de la passion et poivron «rocoto»	21,50€	
Turbot rôti avec demi-glace de sa propre rôti, pommes de terre râties et poivrons confits	25,00€	
Crevettes rouges grillées à l'huile d'olive vierge, à l'ail et au citron (10 à 12 u. -- 300 g)	24,50€	

DESSERTS

Gâteau au fromage avec ganache de chocolat et sauce aux fruits rouges	8,00€	
Coulant de chocolat chaud avec crème anglaise et mousse de mangue	8,00€	
Pain perdu de brioche caramélisé avec glace à la vanille et au macadamia	8,00€	
Crème brûlée au thym	7,50€	
Fruits naturels avec glace à la noix de coco	7,50€	
Sorbet aux agrumes	7,50€	



Chef: Juan Antón

TVA incluse

Personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances
veuillez consulter notre personnel.