

CARTA RESTAURANTE

GARUM

TAPAS PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate y AOVE	6,00€	  
Jamón ibérico cortado (6Ogr)	13,90€	
Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchee	14,00€	       
Gambas al ajillo con chile fresco y lima	14,00€	 
Croquetas de jamón ibérico y de gorgonzola con espinacas (4u.)	11,50€	   

ENTRANTES

Ensalada César de langostinos rebozados y tomates secos	14,00€	        
Crema de calabaza asada con ricotta trufada y pipas caramelizadas	13,50€	    
Focaccia de ventresca de atún con pimientos asados, aguacate, queso feta, anchoas y olivas de Kalamata	13,50€	      
Hummus de berenjena y queso de cabra con salteado de setas, espárragos verdes y huevo poché	13,00€	      
Gyozas de verduras con alga wakame, sésamo, jengibre y salsa teriyaki de maracuyá (6u.)	12,80€	        
Tacos Mex pulled pork con cebolla encurtida y mayonesa de jalapeños (2u.)	13,50€	        

PASTAS Y ARROCES

Pasta fresca rellena de boletus con salsa trufada de foie	15,50€	       
Rigatoni con salsa cremosa de espinacas, parmesano y gambas	15,50€	     
Risotto de calabaza con setas de temporada y gorgonzola	16,00€	      
Paella de sepia y gambas (mínimo 2 personas)	p.p. 18,00€	    



CARTA RESTAURANTE

GARUM

CARNES

Solomillo de vaca con demi-glace de pimienta verde, cremoso de apionabo y patata provenzal *Opción Halal: sin salsa

27,50€         

Chuletón de ternera a la parrilla (400gr.) con patatas y pimientos del Padrón

24,50€ 

Entraña de ternera a la brasa con chimichurri nikkei y polenta crujiente de ajo asado y romero

19,50€         

Pechuga de pollo con burrata, tomates confitados, olivas Kalamata y pesto de pistachos

18,00€      

Costillar de cerdo con puré de patata trufado, manzana asada y salsa BBQ

19,50€        

PESCADOS

Lenguado a la meunière de naranja con miso y almendras

*Opción Halal: sin salsa

23,00€         

Suprema de salmón con puré de zanahoria y cúrcuma glaseada con salsa thai de coco

21,00€         

Dorada a la brasa con salsa de mojo canario marino y patatas panaderas

20,50€        

Gamba roja mediana a la plancha con AOVE, ajo y limón (10 a 12u. 300gr.)

24,50€    

POSTRES

Tarta de queso con crema de mango, coco y helado de chocolate

7,90€         

Coulant de chocolate caliente con salsa de frutos rojos y helado de vainilla

7,00€         

Tatin de manzana con helado de coco y salsa de chocolate blanco

7,90€         

Crema catalana tradicional

7,50€    

Cóctel de fruta natural con espuma de mango

7,00€    

Sorbete de cítricos

7,00€   

Suplemento de pan: 1,50€

Chef: Juan Antón

Precios IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.
Tenemos a su disposición los certificados Halal correspondientes