

MENU DU RESTAURANT GARUM

TAPAS À PARTAGER

Pain ciabatta avec tomate et HOVE	6,00€	  
Jambon ibérique tranché (60g)	13,90€	
Calamars frits à l'andalouse avec mayonnaise au kimchi	14,00€	          
Crevettes à l'ail avec piment frais et citron vert	14,00€	 
Croquettes de jambon ibérique et de gorgonzola aux épinards (4 pièces)	11,50€	   

ENTRÉES

Salade César de crevettes panées et tomates séchées	14,00€	          
Crème de citrouille rôti avec ricotta truffée et graines de tournesol caramélisées	13,50€	   
Focaccia au thon ventrèche avec poivrons rôtis, avocat, feta, anchois et olives de Kalamata	13,50€	          
Houmous d'aubergine et fromage de chèvre avec sauté de champignons, asperges vertes et œuf poché	13,00€	       
Gyozas de légumes avec algue wakame, sésame, gingembre et sauce teriyaki au fruit de la passion (6 pièces)	12,80€	          
Tacos mexicains de pulled pork avec oignon mariné et mayonnaise au piment de <<jalapeño>> (2 pièces)	13,50€	          

PÂTES ET RIZ

Pâtes fraîches farcies aux cèpes avec sauce truffée au foie gras	15,50€	       
Rigatoni à la crème d'épinards avec parmesan et crevettes	15,50€	      
Risotto de citrouille aux champignons de saison et fromage gorgonzola	16,00€	       
Riz aux seiches et des crevettes (Paella) (minimum 2 personnes)	p.p. 18,00€	     



MENU DU RESTAURANT GARUM

VIANDES

Filet de bœuf avec sauce demi-glace au poivre vert, purée de céleri-rave et pommes de terre provençales *Option halal : sans sauce	27,50€	
Entrecôte de veau grillée (400g) avec pommes de terre et piments de <<Padrón>>	24,50€	
Onglet de veau grillée avec polenta croustillante à l'ail rôti, romarin et sauce chimichurri nikkei	19,50€	
Blanc de poulet avec burrata, tomates confites, olives de Kalamata et basilic de pistaches	18,00€	
Côte de porc avec purée de pommes de terre truffée, pomme rôtie et sauce barbecue	19,50€	

POISSONS

Sole à la meunière et à l'orange avec miso et amandes *Option halal : sans sauce	23,00€	
Supreme de saumon avec purée de carotte au curcuma glacée avec sauce thai au lait de coco	21,00€	
Daurade grillée avec sauce <<mojo canarienne>> marine et pommes de terre au four	20,50€	
Crevettes rouges moyennes grillées à l'huile d'olive à l'ail et au citron (10 à 12 pièces - 300g)	24,50€	

DESSERTS

Cheesecake à la crème de mangue et coco avec glace au chocolat	7,90€	
Coulant au chocolat chaud avec coulis de fruits rouges et glace à la vanille	7,00€	
Tatin de pomme avec glace à la noix de coco et sauce au chocolat blanc	7,90€	
Crème brûlée traditionnelle	7,50€	
Cocktail de fruits frais avec mousse de mangue	7,00€	
Sorbet aux agrumes	7,00€	

Pain supplément: 1,50€

TVA incluse

Chef: Juan Antón

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

Nous avons à votre disposition les certificats Halal correspondants