GARABATO
Cervecería · Restaurante

La carta de Garabato - 23 de Abril de 2021

APERITIVOS

Edamames 6
Habas de soja salteadas con salsa Ponzu

Jamón Ibérico de bellota 20
Jamón de bellota Premium del Valle de Los Pedroches con 4+ Años de maduración. Añada 2016.

Queso Manchego 8
Queso semicurado con D.O. Manchego (10 cuñas).
1/2 ración ..... 5€

Guacamole 8
Elaborado al momento, con totopos hechos diariamente en el restaurante

Hummus 8
Con miso rojo, acompañado de chips de berenjena crujientes

Chips de berenjena 6
Finas láminas de berenjena crujiente acompañadas de una salsa de soja y miel

Patatas Bravas 8
Patatas hojaldradas con sus dos salsas (ajo y pimentón) con un toque picante. (4 und.)

Croquetas de jamón ibérico 6
Elaboradas con una infusión al vacío de jamón ibérico y rebozadas en panko (4 und.)

Gyozas (A elegir: Pollo, Langostinos, 5 Vegetales) 6
Empanadillas chinas cocinadas al vapor y marcadas en sartén, acompañadas de salsa soja (4 und.)

Causa Crocante 6
Causa limeña rebozada con panko, mayonesa de estragón, pollo desmechado y nuez pecana (2 und.)

Char-Siu Bao 7
Bollo "preñao" al vapor relleno de estofado de rabo de toro meloso hecho en casa (2 und.)

Queso frito 8
Envuelto en pasta filo y acompañado de salsa de chile dulce

ENTRANTES

Canelón de aguacate 8
Rollo de aguacate relleno de txangurro con un toque picante decorado con gel de perejil y maracuyá

Flamenquín de presa Ibérica y jamón Ibérico 12
Rellenos de un lingote de foie y acompañado de mayonesa Teriyaki

Pollo frito Kentucky 12
Alitas de pollo deshuesadas con un toque picante acompañadas de salsa de miel y lima (6 und.)

Tacos mexicanos 14
Tortillas de maíz caseras rellenas de jugosos trozos de costilla Duroc adobada y cebolla encurtida en lima (6 und.)

MINI BURGERS

Bull Burger (2 uds.) 8
De estofado de rabo de toro, rúcula, queso y salasa Bull, con patatas paja

Pig Burger (2 uds.) 8
De carrillera de cerdo confitada, cerdo y panceta, con patatas paja

Crab Burger (2uds.) 8
De cangrejo con mayonesa de Sriracha, servido con patatas paja

ENSALADAS Y VERDURAS

Pato y papadum 14
Pato desmigado flambeado con salsa oriental, mézclum de lechuga, tomates cherry y gajos de naranja sobre Papadum (Pan de la India)

César 14
Lechuga Iceberg, picatostes, cebolla frita y lascas de parmesano con auténtica Salsa César y coronada con una pechuga de pollo empanada

Japonesa 14
Mézclum de lechugas, algas, tofu y shiitake con un tataki de atún rojo recubierto de sésamo y un aliño de emulsión de maracuyá

Tempura de verdura 8
Selección de verduras frescas con una fina capa de tempura crujiente, acompañado de un caldo dashi

Wok de verduras y langostinos 10
Salteado al estilo cantonés y acompañado de arroz

Ensalada de algas 6
Mezcla de algas encurtidas (Agar-Agar, Kombu y Wakame) aliñadas con aceite de sésamo y semillas de sésamo

PLATOS PRINCIPALES

Ceviche de Corvina 18
Marinada con lima, fumet y cilantro acompañado de maíz cocido, maíz crujiente, batata naranja y fina cebolla morada

Brocheta de pez mantequilla (2uds.) 14
Marinado en salsa Miso, con cebollino y "Katsuobushi"

Tartar de atún rojo 20
Con un aliño ligeramente picante. Servido sobre arroz glutinoso y aguacate

Atún Zeta 20
Tira de lomo de Atún Rojo envuelto en panceta crujiente, con caldo dashi y verduras en tempura

Salmón Teriyaki 20
Marinado en salsa Teriyaki, glaseado y cubierto de sésam, con patata gratén

Solomillo de ternera de pasto 20
Laminado y asado a la plancha. Servido con salsa de foie y boletus y foie fresco a la plancha, sobre una cama de patatas al montón.

Entrecôte de Black Angus 20
A la parrilla, con patatas gajo y pimientos del piquillo caramelizados

Lomo saltado 18
Salteado de solomillo de ternera en una reducción de salsa chifera acompañado de arroz jazmín

Presa Teriyaki 20
Marinada en especias japonesas, asada en dos cocciones con patatas gajo y pimientos del piquillo caramelizados

Costillas de ibérico 15
Confitadas, lacadas y deshuesadas con salsa BBQ al toque de naranja acompañadas de patatas gajo

ARROZ Y PASTA

Arroz Abanda 14
Fínisima capa de arroz con gambas y alioli suave

Arroz con bogavante 20
Seco o meloso. Con bogavante pelado

Pancit 14
Fideos filipinos, de judía mungo al Wok con verduras y tiras de pollo

Poke de salmón 14
Arroz glutinoso, salmón, edamames, aguacate, cebolla frita y sésamo, con nuestro aliño especial Garabato

© 2021 Garabato Gourmet, S.L. Todos los derechos reservados

Precios en € I.V.A. Incluido

Suplemento de Terraza 10%

GARABATO
Cervecería · Restaurante

La carta de Garabato - 23 de Abril de 2021

SUSHI BAR

Sushi rolls

California roll (12 uds.) 16
Relleno de salmón, aguacate y queso crema y cubierto con sésamo

Uramaki Dragón (12 uds.) 15
Relleno de langostino frito con panko y espárrago cubierto con aguacate

Uramaki Variado (12 uds.) 20
Relleno de langostino frito con panko y espárrago y cubierto de pescado a la elección del Chef.

Uramaki Ibérico (12 uds.) 20
Relleno de langostino frito con panko y espárrago y cubierto con jamón Ibérico de bellota

Uramaki Onion Bamboo (12 uds.) 15
Relleno de lombarda, zanahoria y queso crema y cubierto con cebolla crujiente. Apto para Lacto Vegetarianos

Uramaki Nikkei (12 uds.) 20
Relleno de langostino frito con panko y melcocha y cubierto de salmón soasado con chimichurri andino

Maki tempurizado (12 uds.) 12
Relleno de pescado del día y rebozado en una fina y crujiente tempura acompañado de una emulsión de maracuyá y arroz inflado

Nigiri Sushi

Salmón (2 uds.)	5
Atún Rojo (2 uds.)	7
Atún Rojo con tocino Ibérico (2 uds.)	7
Atún Rojo con doce fresco a la plancha (2 uds.)	7
Spicy Tuna (2 uds.)	7
Anguila ahumada (2 uds.)	5
Langostino EBI (2 uds.)	5
Lubina braseado con anticucho al carbón (2 uds)	7
Pez limón soasado con Chimichurri (2 uds.)	7
Pez mantequilla con pate de trufa (2 uds.)	5
Huevo de codorniz con pate de trufa (2 uds.)	5
Hamburguesa de Wagyu (2 uds.)	7

Sashimi Sushi

Variado (9 uds.) 20
Atún Rojo, Salmón y Pez Mantequilla de máxima calidad

TABLAS DE SUSHI VARIADO

14 piezas (Recomendado para 1 persona) 20
6 California roll + 2 Makis + 2 Makis tempurizados + 2 Nigiri de salmón + 2 Spicy tuna

Tabla Nikkei (Recomendado para 2 personas) *30*
6 Uramaki Ibérico + 4 Maki + 2 Nigiri de huevo de codorniz + 2 Nigiri de hamburguesa de Wagyú

Tabla Carnívora (Recomendado para 2 personas) *30*
6 Uramaki Ibérico, 4 Makis, 2 Nigiri de huevo, 2 Nigiri de hamburguesa de Wagyú

20 piezas (Recomendado para 2 personas) *30*
12 Uramaki variado + 4 Makis + 2 Nigiri de salmón +2 Spicy Tuna

30 piezas (Recomendado para 3 personas) 43
12 Uramaki variado + 6 Maki tempurizado + 3 Maki de salmón + 3 Nigiri de langostino ebi + 3 Nigiri de pez mantequilla + 3 Spicy Tuna

40 piezas (Recomendado para 4 personas) 55
12 Uramaki variado + 4 Maki tempurizado + 4 Maki de salmón + 4 Nigiri de langostino ebi + 4 Nigiri de salmón + 4 Nigiri de pez mantequilla + 4 Sashimi de salmón + 4 Spicy Tuna

POSTRES

Suspiro de mango 4,5
Base de dulce de leche y mango terminado con una crema inglesa

Brownie 4,5
Bizcocho de chocolate crujiente por fuera y tierno por dentro, relleno con cacahuetes y un toque de sal

Tarta Tatín deconstruida 4,5
Manzana caramelizada con helado de dulce de leche casero, hojaldre caramelizado y espuma de crema inglesa

Banofee pie 4,5
Base de galleta con plátano flambeado, dulce de leche y nata montada

Toffee pudding 4,5
Bizcocho húmedo a base de dátiles y glaseado de toffee, servido con nata

Cheesecake 4,5
Tarta de queso cremosa tradicional, horneada a diario en el restaurante

Helados artesanos variados 4,5
Su combinación de bolas de helado (vainilla, chocolate, nata, dulce de lecha y violeta) - 3 bolas.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

Croquetas de jamón Ibérico

Chips de berenjena
Finas láminas de berenjena crujiente acompañada de una salsa de soja y miel

Entrantes

Canelón de aguacate
Relleno de txangurro con un toque picante y decorado con gel de perejil y maracuyá

Char-Sui Bao de rabo de toro
Bollo "preñao" al vapor relleno de estofado de rabo de toro

Principales

Pancit
Delicioso plato típico de Filipinas, con fideos de judía mungo salteados al Wok con verduras y tiras de pechuga de pollo

Tacos mexicanos
Tortillas de maíz caseras rellenas de jugosos trozos de costilla Duroc adobada y cebolla marinadas en cítricos (6 und.)

Postre

Toffee pudding
Bizcocho húmedo a base de dátiles y glaseado de toffee, servido con nata

25€ por persona. Mínimo 2 personas

© 2021 Garabato Gourmet, S.L. Todos los derechos reservados

Precios en € I.V.A. Incluido

Suplemento de Terraza 10%

GARABATO
Cervecería · Restaurante

CARTA DE VINOS

La carta de Garabato - 23 de Abril de 2021

TINTOS

El Sequé 2017 — 26,5
Monastrell (D.O. Alicante)

La Atalaya del Camino — 19
Garnacha Tintorera y Monastrell (D.O. Almansa)

Ultreia — 20
Mencia (D.O. Bierzo)

Pétalos del Bierzo — 22
Mencia (D.O. Bierzo)

Habla del Silencio — 18,5
Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon (D.O. Extremadura)

Juan Gil Crianza — 18,5
Monastrell (D.O. Jumilla)

La Cepa de Pelayo — 18
Bobal (D.O. Manchuela)

El Corralón — 20
Garnacha (D.O. Méntrida)

Camins del Priorat — 24,5
Garnacha, Cabernet Sauvignon y Sanso (D.O. Priorato)

Finca Antigua Crianza único — 16,5
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo y Merlot (D.O. Mancha)

El Vínculo — 18
Tempranillo (D.O. Mancha)

Volver — 19
Tempranillo (D.O. Mancha)

Antídoto — 19,5
Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Jaros — 21
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot (D.O. Ribera del Duero)

Bosque de Matasnos — 32
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot (D.O. Ribera del Duero)

Emilio Moro — 26
Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Pago de los Capellanes — 28
Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

TINTOS

La Planta — 18
Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Traslascuestas Crianza — 22
Tinta fina (D.O. Ribera del Duero)

López Cristóbal Crianza — 21
Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Pago Florentino — 21
Tempranillo (Vinos de Pago)

Opta — 19
Tempranillo, Garnacha y Syrah (Vinos de Pago)

Dehesa del Carrizal MV — 16
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah (Vinos de Pago)

Petit Hipperia — 18
Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot y Petit Verdot (Tierra de Castilla)

Maravides Mediterráneo — 15
Tempranillo (Tierra de Castilla)

Viñas de Gain — 26,5
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D.O. Rioja)

Artadi — 18
Tempranillo (D.O. Rioja)

Montecillo Edición Limitada — 22
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D.O. Rioja)

Izadi Crianza — 17
Tempranillo (D.O. Rioja)

Fernández de Piérola Crianza — 19
Tempranillo (D.O. Rioja)

ROSADOS

Antares — 14
Bobal (D.O. Tierra de Castilla)

Artazuri — 15
Tempranillo, Syrah y Merlot (D.O. Navarra)

BLANCOS

Rodriguez de Vera — 17
Chardonnay (D.O. Almansa)

Martin Códax — 18
Albariño (D.O. Rías Baixas)

Paco y Lola — 19
Albariño (D.O. Rías Baixas)

Paco y Lola 2013 Vintage — 25
Albariño (D.O. Rías Baixas)

Fillaboa — 20
Albariño (D.O. Rias Baixas)

Basa — 16,5
Verdejo (D.O. Rueda)

Blanco Nieva — 16
Verdejo (D.O. Rueda)

Mantel Blanco — 16,5
Verdejo (D.O. Rueda)

Viñas del Vero — 18,5
Gewürztraminer (D.O. Somontano)

Maravides — 15
Chardonnay (D.O. Tierra de Castilla)

Louro — 21
Godello (D.O. Valdeorras)

Tilenus — 17
Godello (D.O. Valdeorras)

ESPUMOSOS

Edoné Gran Cuveé (Espumoso) — 20

Edoné Rosé *(Espumoso)* — 21

Recaredo Brut Nature — 26
Cava (Espumoso)

Charles Heidsiek — 55
Champagne (Espumoso)

© 2021 Garabato Gourmet, S.L. Todos los derechos reservados

Precios en € I.V.A. Incluido

Suplemento de Terraza 10%

GARABATO
Cervecería · Restaurante

CARTA DE BEBIDAS

La carta de Garabato - 23 de Abril de 2021

CAFÉ

Café solo	**1,20**
Cortado	1,30
Con leche, Bombón / Americano	1,50
Cola-Cao	1,50

Cafés especiales (Calientes)

Carajillo 2,00
Con licor a elegir

Carajillo quemado 3,00
Licor quemado con azúcar, canela y un toque cítrico

Belmonte 2,00
Café con leche condensada y licor

Mokkaccino 2,75
Chocolate caliente con leche y nata montada

Caramelo macchiato 2,50
Sirope casero de vainilla y caramelo con crema de leche

Irlandés 5,00
Whisky de Malta quemado con café y nata montada

Asiático 3,50
Cognac, Licor 43, leche condensada y café

Café Nocciola 3,50
Crema de avellana, café, nata y frutos secos tamizados

Café merengue 3,50
Crema de avellana, café, nata y mini merengue

Cafés especiales (Fríos)

Shakerato 3,50
Licor a elegir, con helado de vainilla o leche montada

Late Ice 2,50
Café helado con leche fresca

Moka Ice 3,75
Café helado con chocolate casero, leche fresca y nata montada

Caribeño 3,00
Helado de vainilla, ron dominicano, café y licor

INFUSIONES

Te Verde Marruecos 2,00
Té verde, té blanco, hierbabuena, limón y vainilla

Te Verde Piña colada 2,00
Té verde, piña y coco

Te Verde Naranja / Canela 2,00
Té verde, canela y flores

Te Blanco Paimután 2,00

Té Negro mango 2,00

Rooibos Alegría de vivir 2,00
Manzana, piña, coco, papaya, pimienta roja, canela, rosa moqueta y vainilla

Rooibos Memorias de Africa 2,00
Piña, pera, papaya, manzana, plátano y vainilla

Rojo fresa 2,00
Té Rojo, fresa y vainilla

Rojo deportista 2,00
Té Rojo, naranja, limón, mate verde, cola de

WHISKY

	Piedra	Combinado
Whisky	3,00	6,00
Ballantines, J&B y similares…		
Whisky de Malta	6,00	8,00
Cardhu, Glenrothes y similares…		
Bourbon	4,50	6,50
Baileys		3,50

GINEBRA

Gin & Tonic 6,00
Beefeater, Larios, Seagrams Bombay y similares

Gin & Tonic Premium 8,00
Martin Miller, Nordes, Bulldog y similares…

RON

	Piedra	Combinado
Blanco	4,00	6,00
Bacardi y similares…		
Moreno	4,00	6,00
Brugal, Barceló y similares…		
Premium	4,50	8,00
Barceló Imperial, El Dorado y similares…		

LICOR

Orujos	3,00
Licores sin alcohol	2,50
Licores con alcohol	3,50
Pacharán	3,00
Vermut	3,50
Magno, 103 o similar	2,50
Brandy especial	6,00
Ponche	3,00
Frangélico	3,00
Ron miel	3,00
Tequila blanco o dorado	3,50
Tinto de verano casero	3,00

CERVEZAS

Caña de cerveza	1,70
Caña en copa	3,00
Malquerida (Quinto)	1,70

TERCIOS

Estrella Levante	2,20
Calatrava (Pura Malta)	2,30
Turia (Tostada)	2,30
Voll-Damm (Doble Malta)	3,00
A.K. Damm (Alsaciana)	3,00
Puta Este tostada	2,30
Damm Lemon	2,20
Daura	2,30
Cerveza Sin Gluten	
FREE Damm Lager	2,20
Cerveza Sin alcohol 0,0%	
FREE Damm Tostada	2,30
Cerveza 0,0% Tostada	

ESPECIALES

Inédit 3,00
Cerveza de malta y trigo con especias

Asahi (Japonesa)	4,00
Kirin Ichiban (Japonesa)	4,00

SAKE

Sake espumoso *(Botella 1/2Lt.)*	11,00
Jarra de Sake	5,00

REFRESCOS

Coca Cola	2,00
Coca cola light	2,00
Coca cola Zero	2,00
Coca cola Zero-Zero	2,00
Fanta naranja	2,00
Fanta de limón	2,00
Sprite	2,00
Aquarius	2,20
Nestea	2,20
Trina	2,20
Bitter	2,20
Mosto	2,20
Batido de chocolate	2,20
Zumo de naranja natural	2,20
Zumo de botella	2,00
Casera 1/2 Lt.	2,00
Agua Fuente Liviana 33cl.	1,50
Agua Fuente Liviana 1Lt.	3,00
Agua con gas	2,00
Tónica	2,20
Tónicas Premium	2,50

© 2021 Garabato Gourmet, S.L. Todos los derechos reservados

Precios en € I.V.A. Incluido

Suplemento de Terraza 10%

© 2021 Garabato Gourmet, S.L. Todos los derechos reservados

Precios en € I.V.A. Incluido

Suplemento de Terraza 10%