



Menú

MESÓN DEL GARAMBULLO



LA COCINA ES MULTISENSORIAL,
ESTÁ DIRIGIDA AL OJO, LA BOCA,
LA NARIZ, EL OÍDO Y LA MENTE.



Menú

DEGUSTACIÓN

Sopa de cebolla con crotón de queso fresco de la zona



Croquetas de jamon serrano y dip de anchoa



Espárragos tiernos con jamón español y
corazones de cebolla asados



Pollo vizcaína

o

paella mixta



Postre a elegir de nuestra carta

\$590

Menú

A LA CARTA

Entradas

Tabla de charcutería _____ **\$300**

Elaborada con selección de quesos jamón serrano y salame italiano.

Setas silvestres _____ **\$135**

Salteadas al ajo y chile guajillo, al final un toque de flameado con brandy.

Croquetas españolas _____ **\$99**

Elaboradas con jamón español en una base cremosa de bechamel (3pz).

Ensalada del chef _____ **\$165**

Selección de lechugas acompañadas con nuez, fresa, balsámico italiano, queso de cabra y huevo de codorniz.

Crema de papa _____ **\$140**

Llevada a ebullición con cebolla caramelizada, ajos confitados en mantequilla, acompañada con croton de romero y caviar.

Coliflor al horno _____ **\$165**

Entera, con aderezo de anchoa, espolvoreada en parmesano y papas crujientes con sal de paprika.

Espárragos tiernos _____ **\$220**

A la plancha muy crujientes, con jamón español y corazones de cebolla asados.

Bravas de camote _____ **\$135**

En fritura profunda con pesto verde, aderezo y pollo estofado a la madrileña.

Tortilla española _____ **\$135**

Confitado de papa y cebolla, batido de huevo y una salsa de chorizo para chuparse los dedos.

Lasagna al horno _____ **\$360**

Con ragou de res y al vino tinto con salsa bechamel y queso parmesano.



Platos Fuertes

Camarones U12 (6 pzas) _____ **\$340**

Elaboración al mojo de ajo // a la mantequilla // o al ajillo, con chile guajillo y brandy.

Todos acompañados con arroz.

Suprema de salmón _____ **\$310**

Asada a la mantequilla con setas, esparrago y un toque de balsámico.

Paella negra _____ **\$380**

Con tinta de calamar, camarón, mejillones, almeja y pulpo tierno.

Paella mixta _____ **\$370**

Con salchichas artesanales, pollo y frutos del mar, tradición del mediterráneo.

Pollo a la vizcaína _____ **\$260**

Deliciosa pierna entera de pollo confitada en aceite y romero fresco, acompañada de pimientos asados, aceitunas y papa torneada.

Lechón Tierno (300gr) _____ **\$490**

A baja cocción macerado a las finas hiervas acompañado con guarnición del día.

Chamorro _____ **\$299**

Adobado con pure de papa cremoso y esparrago.

Ribeye (400gr) _____ **\$730**

Con delicioso pure de camote y ensaladita, excelente para maridar con nuestros vinos.

Filete de res (200gr) _____ **\$490**

Con salsa de vino española y verduritas de temporada.

Barbacoa de hoyo _____ **\$390**

Acompañada de salsas, tortillas y limoncito.

Postres


Creme brulee	\$95
Helados de la casa	\$95
Brownie con helado	\$95
Postre de cajeta y campechana	\$95
Biscocho bañado con mascarpone	\$95

Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua natural (Watter Matters)	\$35
Agua mineral	\$30
Agua quina (Schweppes)	\$35
Limonada / naranjada	\$35
Jarra limonada / naranjada	\$110
Rusa	\$35
Refrescos	\$35
Clamato preparado	\$45
Café americano	\$35
Café espresso	\$40
Piñada	\$90

CERVEZAS

Victoria	\$45
Corona	\$45
Ultra	\$45
Modelo Especial	\$50
Negra Modelo	\$50
Monopolio	\$70
Estrella Galicia (Cerveza Española)	\$70
1906 (Cerveza Española)	\$80
 Armadillo Mágico (Artesanal)	\$60


CON ALCOHOL

Margarita	\$90
Margarita mango / fresa	\$120
Piña Colada	\$120
Clericot	\$110
Jarra de sangría	\$200
Mojito	\$120
Carajillo	\$145
Tinto de verano	\$100
Mezcalitas	\$165
Gin	\$155

TEQUILA

	Copeo
Centenario Plata	\$99
José Cuervo Tradicional Reposado	\$115
Don Julio Blanco	\$180
Don Julio Reposado	\$195
Don Julio 70	\$225
Maestro Tequilero Blanco	\$170
Maestro Tequilero Reposado	\$180
Maestro Tequilero Diamante	\$230

MEZCAL

	Copeo	Servicio
 Mezcal de la casa	\$90	\$500
Jurame Joven	\$185	\$660
Jurame Reposado	\$215	\$700

VODKA

	Copeo
Absolut	\$105
Smirnoff	\$80

WHISKY

	Copeo
J.W. Etiqueta roja	\$125
J.W. Etiqueta negra	\$275
Chivas Regal 12	\$230
Buchanan's 12	\$250

BRANDY

	Copeo
Torres X	\$125

GIN

	Copeo
Beefeater	\$145
Sexto Abismo	\$165

RON

	Copeo
Bacardi Blanco	\$85
Matusalem Platino	\$100
Matusalem Clásico	\$90

LICORES

Amaretto (Conti o Sambusa)	\$99
Chinchón (seco o dulce)	\$99
Frangelico	\$110
Baileys	\$110
Fernet / Branca	\$110
Licor 43	\$130
Strega	\$130
Aperol	\$95

Vinos

 Las Julietas Vino Naranja – Viña Cordelia	\$730
 Las Julietas Noi Tinto – Viña Cordelia	\$800

En nuestro compromiso por ofrecerte lo mejor, constantemente actualizamos nuestra sección de vinos. Debido a esto no contamos con una carta de vinos estática. En su lugar te invitamos a preguntar a nuestro personal por las opciones disponibles actualmente, seleccionadas cuidadosamente.



*Armadillo
Mágico*