

MENÚ GRUPOS 2017



01. ESCOGE TU MENÚ

FINGER FOOD: 22€
PICADA: 24,5€
ESPECIAL: 33€

Todos los menús incluyen:
Agua y 2 bebidas
(cerveza, vino o refresco)

Precios especiales
en copas y cócteles
(7€).

Combinados Premium
(9'50€)

02. ESCOGE TU ESPACIO



Sala Pequeña. (16 pax.)



Sala Grande. (50 pax.)



Porche. (18 pax.)

03. RESERVA

Llámanos
971 736 912

O escribenos a
reservas@garitocafe.com

04. A CONSIDERAR...

- *
Búscate a 9 amig@s si quieres hacer una reserva de grupo, el mínimo de people que pedimos es de 10 personas... fácil, ¿no?
 - *
El menú que elijáis será el mismo para todo el grupo, así es más fácil ponerse de acuerdo y comer a gusto.
 - *
Si se trata de un grupo numeroso, por favor reservad con dos semanas de antelación.
 - *
Si el ganador en vuestra elección es el "Menú Especial" necesitaremos que especifiquéis los segundos platos con un mínimo de 4 días de antelación.
 - *
Si hay en el grupo algún vegano / vegetariano, celíaco o hay cualquier tipo de intolerancia o alergia, avísanos al hacer tu reserva para adaptar el menú según vuestra necesidad.
-

ESCOGE TU MENÚ



MENÚ FINGER FOOD (PLATOS PARA COMPARTIR)

PITA CON HUMMUS CASERO

Con pan de pita integral tostado para untar.

ROLL DE PIADINA

Con jamón, mozzarella y rúcula

NACHOS

Con mix de quesos, cebolla morada, cebollino, frijoles negros, guacamole y una salsa de tomate natural algo picante.

TWISTER DE LANGOSTINO

Crujientes de masa filo relleno de langostino con salsa kimchee.

TACOS DE POLLO

Con pimienta roja y verde, queso y salsa kimchee.

MINIBURGER MAC GARITO

100% carne de ternera, con un adobo súper secreto, queso Cheddar cebolla caramelizada, tomate, lechuga iceberg.

POSTRES

Panacotta con maracuya.
Tarta guinness.

22€



MENÚ PICADA (PLATOS PARA COMPARTIR)

PA AMB OLI MALLORQUIN

Jamón ibérico de cebo, sobrasada artesana de Inca y Mahonés artesano.

PINCHO DE TIRADITO DE SALMON

Estilo sashimi, con una vinagreta dulce y una picadita de mango, aguacate, tomate, jengibre y cilantro.

GYOZA DE LANGOSTINO

Empanadilla china rellena de langostinos con salsa de soja dulce.

HOJALDRE

con tártar de tomate, jamón ibérico cebolla caramelizada y queso de cabra.

FINGERS DE POLLO

Rebozados con panko, maíz y cacahuets, acompañados de mayonesa al pesto.

MINIBURGER ANGUS

100% carne de ternera Angus, con un adobo súper secreto, cebolla crujiente, queso de oveja, tomate, lechuga y mayonesa de comino.

POSTRES

Vasito con coulis de fresa, hierbabuena y helado de almendra.

Brownie con cheese cake y dulce de leche.

24⁵€



MENÚ ESPECIAL

APERITIVO:

PAN DE CRISTAL

con Jamón ibérico

PRIMER PLATO:

TATAKI DE ATÚN

Con vinagreta de miso, miel y jengibre,
y ensaladita de pepino, cebolleta, algas
wakame y gomasio

SEGUNDOS A ELEGIR:

ANGUS BURGER

100% carne de ternera Angus,
con un adobo súper secreto, cebolla
crujiente, queso de oveja, tomate, lechuga
y mayonesa de comino.

TAGLIATA DE TERNERA

Sobre una base de rúcula,
con tomate cherry, parmesano
y balsámico.

POSTRE

BROWNIE CON HELADO DE ALMENDRA.

33€



DÀRSENA DE CAN BARBARÀ S/N.
07015 PALMA DE MALLORCA, SPAIN.
T.+34 971 736 912
reservas@garitocafe.com
www.garitocafe.com