

# MENÚ GRUPOS 2018



## 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](mailto: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 pimiento rojo 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**

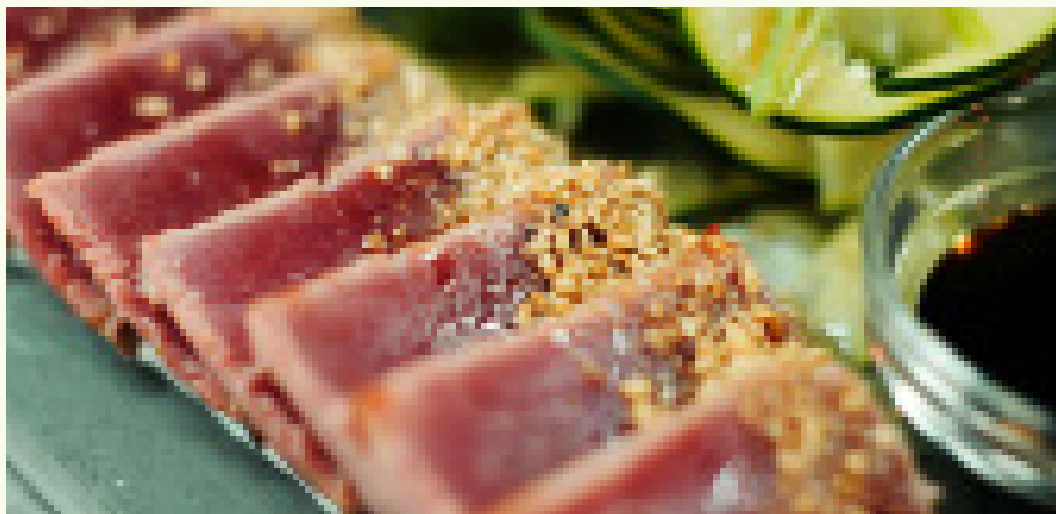
100% carne de ternera Angus, con un adobo súper secreto, cebolla crujiente, queso de oveja, tomate, lechuga y mayonesa de comino.

### **POSTRES**

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

Brownie con cheese cake y dulce de leche.

**24<sup>'5</sup>€**



## **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