



Menú

MESÓN DEL GARAMBULLO



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



Menú

DEGUSTACIÓN



DE TEMPORADA

RECOMENDACIÓN DEL CHEF



Gazpacho andaluz



**Croquetas de
jamón serrano**



**Tortilla Española en
salsa de chorizo**



Tosta de venado



Sopa de cebolla



Callos a la madrileña



Tacos de pato



Tacos de lechón



Paella



Postre

\$590

Menú

A LA CARTA



Croquetas _____ **\$99**

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

Coliflor al horno _____ **\$165**

Coliflor al horno con mantequilla clarificada, queso parmesano acompañada de una pequeña ensalada de tomate Cherry y papas gajo.

Tabla de Quesos y Carnes Frías _____ **\$395**

Selección de quesos artesanales, carnes frías, frutos secos y frutas de temporada.

Camarones _____ **\$365**

Al ajillo / a la mantequilla / al mojo de ajo

Setas al Ajillo _____ **\$165**

Sazonadas con ajo, peperocini y aceite de oliva.

Ensalada _____ **\$165**

Selección de lechugas con cebolla, jitomate, queso de cabra, huevo de codorniz, aceitunas y vinagreta de cítricos a la miel.

Sopa de Cebolla _____ **\$140**

Cebolla confitada con mantequilla, jugo de carne croton y queso de la zona.

Crema de Papa _____ **\$145**

Elaborada con base de cebolla caramelizada y crotones aromáticos.

Fabada _____ **\$140**

Alubias de extremadura sazonada con chorizos españoles y caldo de verduras.

Bravas de Camote _____ **\$140**

Albóndiga de pollo macerado, cubos de camote horneado crujiente, mayonesa y pesto de perejil.

Raviolis _____ **\$199**

En salsa italiana de pomodoro y parmesano.

Suprema de Salmón _____ **\$310**

Asado suave a la mantequilla con espárragos y salsa de vino blanco

Paella Mixta _____ **\$370**

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

Paella Negra _____ **\$380**

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

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

Asado al término con mantequilla de hierbas aromáticas y papas crujientes.

Chamorro _____ **\$290**

Chamorro adobado con base de puré y espárragos asados.

Lechón _____ **\$385**

Lechón a las hierbas.

Postres

Brownie con helado _____ **\$95**

Bizcocho de mascarpone _____ **\$95**

Crème Brûlée _____ **\$95**

Menú Infantil

Hamburguesas con papas a la francesa _____ **\$200**

Tiras de pollo con papas gajo _____ **\$200**

Pastas de tres quesos con salsa pomodoro _____ **\$195**

Bebidas



Coctelería

DE TEMPORADA

Luna de Mango **\$170**

Mezcal, pulpa de mango, piña, limón y acentos dulces

★ **Tropical Spritz** **\$195**

(Recomendación de la casa)

Ginebra Sexto Abismo, maracuyá, crema de coco y vino espumoso

Sexto Cielo **\$235**

Ginebra, St. Germain, jarabe de romero y agua tónica

Mora mia **\$195**

Ginebra, Vermut Seco, mermelada de zarzamora y un toque de limón

Mezcal encantado **\$240**

Mezcal, St. Germain, pitaya, coco y proteína



Mocktails

BEBIDAS PREPARADAS SIN ALCOHOL



Passion Fruit **\$145**

Fresca mezcla de maracuyá, coco y un toque de limón, con burbujas de agua mineral

Peach! **\$145**

Refreshante combinación de durazno, limón y albahaca, servida con un toque de agua mineral

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua natural Water Matters	\$35
Agua Mineral	\$40
Agua Quina Schweppes	\$50
Limonada y Naranjada	\$35
Jarra Limonada/ Naranjada (2lts)	\$185
Rusa	\$60
Refrescos	\$45
Clamato preparado	\$45
Café Americano	\$40
Café Espresso	\$40
Capuchino	\$50
Piñada	\$90

CERVEZAS

Victoria • Corona • Ultra	\$45
Modelo Especial • Negra Modelo	\$50
Estrella Galicia • 1906	\$70
Monopolio	\$85
🍷 Artesanal "Armadillo Mágico"	\$80
Preparado michelada	\$25
Preparado michelada con clamato	\$35

DESTILADOS

TEQUILA

COPEO

Centenario Plata	\$100
Centenario Reposado	\$105
Jose Cuervo Tradicional Reposado	\$115
Jose Cuervo Especial	\$120
Don Julio Blanco	\$180
Don Julio Reposado	\$195
Don Julio 70	\$225
Maestro Tequilero Blanco	\$170
Maestro Tequilero Reposado	\$180
Maestro Tequilero	\$230

MEZCAL

COPEO

Mezcal de la casa	\$90
Júrame Joven	\$185
Júrame Reposado	\$215

VODKA

COPEO

Absolut	\$105
Smirnoff	\$80

WHISKY

COPEO

J.W Etiqueta Roja	\$125
J.W Etiqueta Negra	\$275
Chivas Regal 12	\$230
Buchannan's	\$250

BRANDY

COPEO

Torres X	\$125
Torres V	\$105

GIN

COPEO

Sexto Abismo	\$165
Beefeater	\$165

RON

COPEO

Bacardí Blanco	\$85
Matusalem Platino	\$100
Matusalem Clásico	\$90
Potosí Añejo	\$120
Potosí Extra Añejo	\$160

LICORES

COPEO

Conti Amaretto	\$100
Conti Sambuca	\$100
Chinchón seco o dulce	\$110
Frangelico	\$110
Baileys	\$110
Fernet Branca	\$130
Licor 43	\$130
Aperol	\$95

VINOS

TINTOS

Copa de Vino de la Casa	\$120
🍷 Vino Tinto Julietas	\$690
Vino Naranja	\$690

*** Pregunta por los vinos de temporada

BLANCOS Y ROSADOS

Copa de vino de la Casa	\$120
Laberinto (Sauvignon Blanc)	\$840
Noi Blanco (Malbec)	\$730
Noi Rosado (Malbec, Grenache)	\$730

COCTELERÍA CLÁSICA

Margarita	\$90
Margarita de mango o fresa	\$120
Piña Colada	\$120
Copa de Clericot	\$145
Jarra de Clericot (2 lts)	\$330
Copa de Sangría	\$90
Jarra de Sangría (2 lts)	\$300
Mojito	\$120
Espresso Martini	\$235
Carajillo	\$145
Tinto de Verano	\$130
Jarra de Tinto de Verano (2 lts)	\$300
Mezcalita: Maracuyá • Fresa • Mango Frutos Rojos • Garambullo (por temporada)	\$165
Gin: Frutos Rojos • Cítricos • Gin Tonic Garambullo (por temporada)	\$165
Aperol Spritz	\$165
Mimosa	\$165
French 75	\$190
★ South Side (Recomendación de la casa)	\$190



*Armadillo
Mágico*