

Restaurante Garabato
Plaza del Altozano, 6
02001-Albacete

Tlf: 967 219 068/ 629 373 905
www.restaurantegarabato.com

LA CARTA DE GARABATO

HORARIOS
Abierto de lunes a Viernes de
8.00h a 00.30h
Fines de semana
De 9.00h a 1.30h

11º Edicion- Invierno 2018- Ejemplar a la venta- Precio 1€

APERITIVOS

- Para compartir**
- Edamames**.....6,00
Habas de soja salteadas con salsa Ponzu
- Anchoa del Cantábrico**
2 filetes de anchoa mariposa XL,
elaborada en casa, con pan tostado y
tomate
6.50 €
- Jamón ibérico de bellota**..... 22,00
Jamón 100% de Bellota premium del valle
de Los Pedroches
También disponemos de medias raciones.....14€
- Queso manchego**.....8,00
semicurado.....(10cuñas) 8,00
También disponemos de medias raciones.....5€
- Guacamole**.....6,00
Elaborado al momento y con totopos
hechos diariamente en el restaurante
- Hummus**.....7,00
Con miso rojo acompañado de berenjenas
crujientes
- Chips de berenjena**.....5,00
Finas láminas de berenjena crujientes
acompañadas de soja miel
- Bravas al estilo Arola**.....7,00
Torneadas y rellenas de dos salsas con un
toque picante. 6 und

- Croquetas de jamón ibérico**.....5,00
Elaboradas a partir de una infusión al
vacío de jamón ibérico y rebozadas en
panko. 4und

- NUEVO**
- Causa crocante**
Causa limeña, rebozada con panko y
frita acompañada de una mayonesa
de estragón y pollo desmechado.2 und
6 €
- Gyozas caseras**.....5,00
Empanadillas chinas al vapor y
ligeramente fritas en sartén, rellenas de
pollo acompañadas de salsa de soja. 4und
- Char siu bao**.....3,50
Bollo "preñado" de pan al vapor relleno de
estofado de rabo de toro, envuelto con un
velo de panceta. Und
- Bao de panceta de cerdo**.....4,00
Bocadillo de pan al vapor relleno de
panceta, pepinillos y salsa hoisin. Und
- Queso frito**.....6,00
En pasta filo y acompañado de chutney de
espárragos y fresas

GARABATO

Menús de mediodía
De lunes a viernes
12€

Compuesto de 2 entrantes fijos y un
segundo y un postre a elegir
Los menús de mediodía de Garabato
incluyen botella de agua o refresco o
caña de cerveza o copa de vino de la
casa y café

La segunda bebida, caña o copa de
vino con el menú

GRATIS

ENTRANTES

- MAR**
- Canelón de aguacate**.....7,00
Delicado rollo de aguacate relleno de
txangurro, cremoso, aliñado con un
toque picante, decorado con gel de
perejil y maracuyá
- Tartar de atún rojo**
Atún rojo picado finamente al
momento al cuchillo, con un aliño
ligeramente picante. Servido sobre
arroz glutinoso y aguacate
22 €
- Boquerones vitorianos**.....8,00
Fritos con un crujiente rebozado de harina
de panaeras
- NUEVO**
- Crab cake**
Hamburguesas cremosas de
cangrejo con un toque picante.
2und **8€**

- Taco de bacalao fresco**.....5,00
Rebozado a la antigua acompañado de
alioli suave
- Chipirones a la plancha**.....10,00
Con vinagreta de su propia tinta

- TIERRA**
- Huevos rotos**.....7,00
Huevos camperos rotos sobre patatas y
jamón
- Flamenquín**.....10,00
De presa y jamón ibéricos, relleno de un
lingote de foie y servido con una
mayonesa de teriyaki
- Pollo frito**.....12,00
Alitas de pollo deshuesadas a mano una a
una y rebozadas al estilo Kentucky, con un
toque picante, que servimos acompañada
de una salsa de miel y lima. 6 und
- Pizza calabaza**.....6,00
Dados de pollo confitados, queso feta, y
Brotos frescos de espinacas sobre una
cama de calabaza
- Tacos mexicanos**.....14,00
Jugosos trozos de costilla Duroc adobada
y cebolla marinada en cítricos, servidos
con tortillas de maíz caseras elaboradas
diariamente en el restaurante

EVENTOS

SI QUIERE HACER UN EVENTO,
PODEMOS RESERVARLE UNO DE
NUESTROS SALONES, IDEALES PARA
CATAS DE VINO, PRESENTACIONES
DE EMPRESA Y CELEBRACIONES

Todo el atún que se consume en
el restaurante es de la variedad
thunnus thynnus, procedente de
acuicultura sostenible.

Suministrado
por Balfegó

Suministrado por Balfegó

PLATOS PRINCIPALES

- PESCADOS**
- Ceviche de corvina**.....18,00
Marinado con lima, fumet y cilantro,
acompañado de maíz cocido y crujiente,
batata naranja y fina cebolla morada
- NUEVO**
- Tiradito caliente de pez
mantequilla**
Finas lonchas de pez mantequilla
cocinado al momento en salsa
Ponzu, aburi y jengibre
12€
- Lomos de bacalao**.....14,00
Lomo bacalao rebozado con un toque
ahumado a madera de roble.
Acompañado con puré de boniato,
salteado de setas y aceite de vainilla
- Atún rojo a la plancha**.....20,00
Taco de atún rojo con puré de patata,
shiitake y cebolla morada encurtida en
lima
- Salmon teriyaki**.....16,00
Recubierto de sésamo y acompañado de
graten de patata

- CARNES**
- Steak tartar clásico**.....18,00
Carne de ternera finamente picada a
cuchillo y aliñada. Acompañada de queso
parmesano, helado de mostaza y tostas de
pan crujientes
- Solomillo de ternera de pasto**.....25,00
Con salsa de foie y boletus
- Entrecote de angus**.....22,00
A la parrilla con patata gajo especiada y
piquillos caramelizados
- Lomo saltado**.....16,00
Salteado de solomillo de ternera en una
reducción de salsa chifera (mezcla a base
de salsas chinas y peruanas). Acompañado
de arroz jazmín
- Ajíte de ave**.....12,00
Pollo estofado en una pasta cremosa de
ajíte amarillo y acompañado de arroz jazmín

NUEVO

Presa Teriyaki
Marinada en especias japonesas, asada
en 2 coccciones, guarnecida con patatas
gajo y piquillos caramelizados
24€

- Costillitas de ibérico**.....12,00
Confitadas, lacadas y deshuesada con
salsa BBQ al toque de naranja,
acompañadas de patatas gajo
- Paletilla de cordero lechal**.....25,00
D.O. manchego. Asada en su propio jugo,
acompañada de patatas al montón

ENSALADAS Y VERDURAS

- Pato y papadum**.....14,00
pato desmigado flambeado y
acompañado de una salsa oriental sobre
mezclum de lechuga, tomate cherry y
gajos de naranja
- Perdiz**.....15,00
En escabeche casero, tomate del terreno,
mezclum de lechugas y emulsión de su
propio escabeche
- Langostinos**.....12,00
Tabulé de quinoa mixta y verduras
finamente picadas, langostinos, piñones,
vinagreta de naranja, tomate Cherry y
mezclum de lechugas
- Cesar**.....10,00
Lechuga iceberg, picatostes, cebolla frita y
lascas de parmesano con una
hamburguesa de pollo crujiente
aderezada con salsa cesar
- Japonesa**.....12,00
Mezclum de lechugas, algas, tofu, shiitake
y tataki de atún rojo recubierto de
sésamo, con un aliño de emulsión de
maracuyá
- Tempura de verduras**.....6,00
Selección de verduras frescas, con una
fina capa de tempura crujiente y
acompañada de un caldo dashi
- Wok de verduras y
langostinos**.....8,00
Salteados al estilo cantonés y
acompañado de arroz

Spanish burger

- Mini-Bull burger**.....7,00
Mini hamburguesa de estofado de rabo
de toro, ternera, rúcula y queso tierno.
2 und
- Mini-Pig burger**.....5,00
Mini hamburguesas de carrillera de
cerdo confitada, cerdo y panceta. 2 und
- Hamburguesa de Vacuno**.....7,00
Carne de ternera, entre pan de mollete
con lechuga, queso, tomate y cebolla.1
und

Arroces y pastas

- Arroz abanda**.....13,00
Finísima capa de arroz con gambas y alioli
suave. Mínimo 2 personas
- Arroz con bogavante**.....20,00
Seco o meloso. Con bogavante pelado.
Mínimo 2 personas
- NUEVO**
- Pad thai**
Fideos de arroz salteados con salsa
de tamarindo y pescado, brotes de
soja, cilantro, lima, cacahuets y
cebollino
14€

- Raviolis**.....15,00
Rellenos de scamorza, nueces y berenjena
asada y servidos con un pesto rojo con
piñones, albahaca, parmesano, rúcula y
tomate seco

SUSHI BAR

- Sushi Garabato**.....18,00
Simplemente la mejor variedad de Japón,
compuesto por 6 piezas de niguri y 8
makis
- California roll**.....16,00
Relleno de salmón, aguacate y queso
crema y cubierto con sésamo. 12ud
- Uramaki dragón**.....15,00
Relleno de langostino frito con panko y
espárrago cubierto con aguacate 12ud
- Uramaki variado**.....20,00
Relleno de langostino frito con panko y
espárrago y cubierto de pescado a la
elección del Chef
- Uramaki ibérico**.....20,00
Relleno de langostino frito con panko y
espárrago y cubierto con jamon de bellota
- Maki tempurizado**.....12,00
Relleno de pescado del día y rebozado en
una fina y crujiente tempura. Se sirve con
una emulsión de maracuyá y arroz suflado
- Spider roll**.....16,00
Futomaki de cangrejo crujiente con
mayonesa de sriracha y salsa de anguila
- Sashimis**
- Atún rojo 6ud**.....13,00
- Salmon 6ud**.....9,00
- Pez mantequilla 6ud**.....6,00
- Variado 12ud**.....25,00
- NIGURIS POR UNIDAD**
- Salmon**.....2,50
- Salmon salvaje de Alaska**.....3,00
- Atún rojo**.....3,50
- Spicy tuna**.....3,00
- Atún con tocino ibérico**.....3,00
- Caballa**.....2,50
- Anguila**.....2,50
- Langostino EBI**.....2,50
- Pez limón soasado**
- Con chimichurri**.....3,50
- Pez mantequilla con**
- Pate de trufa**.....2,50
- Huevo de codorniz con**
- Pate de trufa**.....2,50
- Hamburguesa de wagyu**.....3,00
- TEMARIS POR UNIDAD:**
- De pulpo**.....3.50
- De solomillo Nebraska**.....3,50

Tablas de sushi

20 piezas - 30€

30 piezas - 43€

40 piezas - 55€

Sake espumoso-11€
BOTELLA
Jarra de Sake-5€
FRIO O CALIENTE

AL IGUAL QUE LA MAYORIA DE LOS PLATOS DE LA
CARTA SE PUEDEN ADAPTAR PARA CELIACOS EN EL
CASO DEL SUSHI DISPONEMOS DE SOJA SIN
GLUTEN. CONSULTELO CON SU CAMARERO
TODO EL WASABI QUE SE SIRVE EN EL
ESTABLECIAMIENTO TIENE TRAZAS DE
MOSTAZA
SERVICIO DE PAN Y ACEITE 1€ POR PERSONA

Para los más pequeños

- Ensaladilla rusa.....5,00
- Bravas al estilo Arola. 6und...7,00
Rellenas de kétchup
- Croquetas de jamón ibérico..5,00
(4und)
- Chips de berenjena con soja y miel.....5,00
- Huevos rotos con patatas Y jamón.....7,00
- Pig burger.....5,00
- Burger bull.....7,00
- Hamburguesa vacuno con queso.....7,00
- Costillitas de ibérico.....12,00
- Escalopes de cerdo milanesa con patatas.....6,00

GARABATO SERVICIO A DOMICILIO

Pida a su camarero una carta con la selección de platos disponibles para envío a domicilio
3€ por envío PEDIDOS SUPERIORES A 35€
ENVIO GRATIS

POSTRES

- Suspiro de mango.....4,50
Base de dulce leche y mango terminado con una crema inglesa
- Tarta de queso.....4,50
Con tierra de nuez pecan, nieve de piña y agridulce de lulo
- Tarta tatin deconstruida.....4,50
Manzana caramelizada con helado de dulce de leche casero, hojaldre caramelizado y sifon de crema inglesa
- Biscocho fondant de chocolate.....4,50
Con helado de cacao y crema espumada de chocolate
- NUEVO**
Banoffee pie.....4,50
Base de galleta con plátano flambeado, dulce de leche y nata montada
- Granizado de cítricos.....4,00
Granizado de naranja con lima y rematado con espuma de guanabana
- Violeta.....4,50
Helado de violeta acompañado con cremoso de chocolate blanco
- Helado de te verde matcha.....4,50
Acompañado de crujiente de yogurt

Para terminar una buena comida...

- Vinos dulces por copas
- SIDRA DE HIELO VALVERAN.....4,00
 - PEDRO XIMENEZ ZULETA.....2,50
 - VAN ZELLER TAWNY.....3,00
 - JORGE ORDOÑEZ Nº2
 - VICTORIA.....3,50

GUIA DE ALERGENOS

"En cumplimiento del reglamento (UE) Nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, informamos en esta carta sobre los alérgenos que puede tener cada plato"

- GLUTEN
- CRUSTACEOS
- HUEVOS
- PESCADO
- CACAHUETES
- SOJA
- LACTEOS
- ALTRAMUCES
- FRUTOS DE CASCARA
- APIO
- MOSTAZA
- DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
- GRANOS DE SESAMO
- MOLUSCOS

Si usted sufre una **alergia severa** por favor indíquelo a su camarero. También para que le aconseje porque hay platos que pueden adaptarse a distintas intolerancias. **La mayoría de los platos se pueden adaptar para celíacos**

GARABATO

Si esta organizando un evento o celebración y quiere saber más sobre lo que le podemos ofrecer y la capacidad de nuestro equipo para sorprender a sus invitados, no dude en contactar con nosotros para que le informemos

GARABATO CURSOS DE COCINA

PREGUNTE A SU CAMARERO SOBRE LOS CURSOS DE COCINA A MEDIDA PARA GRUPOS

GARABATO es un espacio gastronómico, mas que un restaurante, en el que se puede desayunar, almorzar, comer o cenar una gran variedad de platos de distintas culturas gastronómicas del mundo, permitiendo a nuestros clientes realizar un viaje gastronómico sin salir de la ciudad. **No deje de probar algo nuevo para completar su experiencia en Garabato**

Para estar al día de nuestras novedades y ofertas, no deje de seguirnos a través de nuestra página web y las principales redes sociales, y por favor no deje de compartir su experiencia en páginas como TripAdvisor, la mayor web de viajes del mundo

RECOMIENDANOS EN:



SIGUENOS EN:



VINOS

(Todos los vinos contienen sulfitos)

- Tintos**
- D.O. ALICANTE**
MONASTRELL BY SEQUÉ.....17,00
MONASTRELL
- D.O. ALMANSA**
RODRIGUEZ DE VERA 2012.....16,00
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON SYRAH Y GARNACHA TINTORERA
- D.O. BIERZO**
ULTREIA ST JACQUES.....16,00
MENCIA
- D.O. JUMILLA**
CASA CASTILLO.....17,50
MONASTRELL
JUAN GIL CRIANZA.....18,00
MONASTRELL
- D.O. MANCHUELA**
RAYUELO.....18,00
BOBAL
- D.O. MENTRIDA**
SOTORRONDERO.....21,00
GARNACHA
- D.O. PRIORATO**
CAMINS DEL PRIORAT.....21,00
GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON Y SANSE
- D.O. TORO**
ALMIREZ.....22,00
TINTA DE TORO
- D.O. EXTREMADURA**
HABLA DEL SILENCIO.....18,00
TEMPRANILLO, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

- Tintos**
- D.O. MANCHA**
FINCA ANTIGUA SYRAH.....15,00
SYRAH
EL VINCULO.....18,00
TEMPRANILLO
VOLVER.....19,00
TEMPRANILLO
FINCA LOS TRENZONES.....15,00
TEMPRANILLO
- D.O. RIBERA DEL DUERO**
LA PLANTA.....16,00
TEMPRANILLO
ANTIDOTO.....19,50
TEMPRANILLO
DEHESA DE LOS CANONIGOS.....25,00
TEMPRANILLO
JAROS.....20,00
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT
CARMELO RODERO 9 MESES.....22,00
TEMPRANILLO
EMILIO MORO.....24,00
TEMPRANILLO
PAGO DE LOS CAPELLANES.....28,00
TEMPRANILLO
- VINOS DE PAGO**
PAGO FLORENTINO.....18,00
TEMPRANILLO
OPTA.....17,00
TEMPRANILLO, GARNACHA Y SYRAH
DEHESA DEL CARRIZAL MV.....16,00
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH Y TEMPRA NILLO
- TIERRA DE CASTILLA**
CAPILLA DEL FRAILE.....19,00
SYRAH, PETIT VERDOT
PETIT HIPPERIA.....18,00
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y PETIT VERDOT
MARAVIDES MEDITERANEO.....14,00
TEMPRANILLO

- Tintos**
- D.O. RIOJA**
ARTADI TEMPRANILLO.....18,00
TEMPRANILLO
MUGA.....22,00
TEMPRANILLO, GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO
AZPILICUETA.....15,00
TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO
IZADI CRIANZA.....16,00
TEMPRANILLO
VIÑEDOS SIERRA DE CANTABRIA
CUVEE.....25,00
TEMPRANILLO
MONTECILLO CRIANZA.....15,00
TEMPRANILLO



VINOS POR COPAS
VINO DE LA CASA 2,50€

PREGUNTE A SU CAMARERO POR LOS VINOS RECOMENDADOS DEL MES
COPA 3,00
BOTELLA 15,00

- Blancos**
- D.O. LA MANCHA**
PASO A PASO.....12,00
VERDEJO Y MACABEO
- D.O. MANCHUELA**
DOÑA LEO.....15,00
MOSCATEL
- D.O. RIAS BAIXAS**
MARTIN CODAX.....17,00
ALBARIÑO
PACO & LOLA Nº12.....16,50
ALBARIÑO
PACO & LOLA 2012 VINTAGE.....25,00
ALBARIÑO
- D.O. RUEDA**
BLANCO NIEVA.....15,00
VERDEJO
DUQUESA DE VALLADOLID.....13,00
VERDEJO
- D.O. SOMONTANO**
VIÑAS DEL VERO16,00
CHARDONNAY
- VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**
MARAVIDES.....14,00
CHARDONNAY
- D.O. ALMANSA**
RODRIGUEZ DE VERA.....16,00
CHARDONNAY
- D.O. VALDEORRAS**
LOURO.....21,00
GODELLO
TILENUS.....17,00
GODELLO

- Rosados**
- D.O. RIOJA**
MONTECILLO.....15,00
TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO
- TIERRA DE CASTILLA**
LA DONCELLA.....13,00
TEMPRANILLO, SYRAH Y MERLOT
ANTARES.....12,00
BOBAL
- ESPUMOSOS**
EDONÉ GRAN CUVEE.....20,00
EDONÉ ROSÉ.....20,00
ANDRÉ CLOUET GRANDE
RÉSERVE.....36,00
CHAMPAGNE
RECARDO BRUT NATURE.....26,00
CAVA
ROXANNE.....16,00
CAVA

INFORMESE SOBRE LA VARIEDAD DE CERVEZAS ESPECIALES QUE TENEMOS

- A.K. Damm.....3,00
- Voll Damm.....3,00
- Inedit 1/3.....3,00
- Inedit 750ml.....6,00
- Vock Damm.....3,00
- Asahi.....4,00
- Kirin.....4,00
- Turia.....2,00
- Calatrava.....2,00
- Malquerida(roja fresca).....3,00
- Cerveza DAURA.....2,00

