



BEBIDAS | DRINKS

CAFÉS | COFFEES

Expreso <i>Expresso</i>	1,80€
Cortado <i>Expresso macchiato</i>	2,00€
Con leche <i>With milk</i>	2,30€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50€
Carajillo <i>Coffee + liquor</i>	3,80€
Bombón <i>Bombon</i>	2,70€
Americano <i>American</i>	2,10€

TÉ E INFUSIONES | TEA AND INFUSIONS

Manzanilla <i>Chamomile</i>	2,50€
Poleo menta <i>Peppermint tea</i>	2,50€
Tila <i>Tila</i>	2,50€
Té negro <i>Black tea</i>	3,00€
Té rojo <i>Red tea</i>	3,00€
Té verde <i>Green tea</i>	3,00€
Roibos vainilla <i>Vanilles roobios</i>	3,00€

AGUA Y REFRESCOS | WATER AND SOFT DRINKS

Agua <i>Water</i>	2,50€
Agua con gas <i>Carbonated water</i>	3,00€
Coca-Cola <i>Coca-Cola</i>	3,00€
Fanta naranja y limón <i>Orange and lemon Fanta</i>	3,00€
Sprite <i>Sprite</i>	3,00€
Tónica <i>Tonic</i>	3,00€
Nestea <i>Nestea</i>	3,50€
Aquarius naranja y limón	3,50€
<i>Orange and lemon Aquarius</i>	
Zumos: Piña, melocotón, naranja	3,00€
<i>Juices: Pineapple, peach, orange</i>	
Burn <i>Burn</i>	3,50€
Laccao <i>Laccao</i>	3,00€
Bitter Kas.	3,20€

HORARIO DE COCINA | KITCHEN'S SCHEDULE
12:30 - 15:30 | 19:30 - 23:00



www.garajecafe.com



ALÉRGENOS | ALLERGENS

- 1 Contiene gluten | *Contains gluten* - 2 Crustáceos | *Crustaceans*
- 3 Huevos | *Eggs* - 4 Pescado | *Fish* - 5 Cacahuetes | *Peanuts*
- 6 Soja | *Soybean* - 7 Lácteos | *Dairy* - 8 Frutos de cáscara | *Nuts*
- 9 Apio | *Cellery* - 10 Mostaza | *Mustard* - 11 Sésamo | *Sesame*
- 12 Dióxido de azufre y sulfitos | *Sulfur dioxide and sulphites*
- 13 Altramuces | *Lupins* - 14 Moluscos | *Molluscs*


DESAYUNOS | BREAKFAST

Tostadas con aguacate	4,50€
<i>Toast with avocado</i>	
Tostadas con aguacate y huevo revuelto	5,50€
<i>Toast with avocado and scrambled egg</i>	
Tostadas con tomate	3,00€
<i>Toast with tomato</i>	
Zumo de naranja natural	4,00€
<i>Natural orange juice</i>	
Ingrediente extra <i>Extra ingredient</i>	+0,50€

BOCADILLOS FRÍOS
COLD SANDWICH

		
Jamón dulce <i>Sweet ham</i>	3,20€	4,50€
Jamón serrano <i>Serrano ham</i>	3,80€	5,20€
Queso <i>Cheese</i>	3,20€	4,50€
Salchichón <i>Salami</i>	3,20€	4,50€
Chorizo <i>Chorizo sausage</i>	3,20€	4,50€
Atún <i>Tuna</i>	3,20€	4,50€
Camaiot.	3,20€	4,50€
<i>Majorcan typical black sausage</i>		
Ingrediente extra <i>Extra ingredient</i>		+0,50€

BOCADILLOS CALIENTES
HOT SANDWICH

	
Tortilla española <i>Spanish omelette</i>	6,50€
Tortilla francesa <i>French omelette</i>	5,40€
Pollo <i>Chicken</i>	6,50€
Bacon	5,40€
Ingrediente extra <i>Extra ingredient</i>	+0,50€

COMIDAS | MEALS

EMPEZAMOS | WE START

Ensalada César	1/4/7/10	14,00€
(lechuga, rabanitos, bacon, parmesano, crostones, pollo, salsa César)		
<i>Caesar salad</i>		
(lettuce, radishes, bacon, parmesan, croutons, chicken, caesar sauce)		
Ensalada Burrata	1/8/7	16,00€
(tomate rosa, burrata, pesto, albahaca, germinados)		
<i>Burrata Salad</i>		
(pink tomato, burrata, pesto, basil, sprouts)		
Brocheta de langostinos con ensalada de espinaca y ajilimoje	1/3/8/14	13,00€
<i>Prawn kebab with spinach and ajilimoje salad</i>		
Tomate con ventresca	4/11	14,00€
(variedad de tomates de temporada, con cebolla y ventresca)		
<i>Tomato with belly</i>		
(mixed seasonal tomatoes, onion and belly)		

PARA PICAR | FOR NIBBLING

Mini tortilla de patatas	3	9,00€
<i>Small spanish omelette</i>		
Ensaladilla Garaje	2/3/7/14	12,00€
(gamba, huevo frito y mayonesa de kimchi)		
<i>(shrimp, fried egg and kimchi mayonnaise)</i>		
Variado de croquetas	1/3/7/11	9,50€
(boletus y trufa, espinacas y queso, bacalao, chipirones en su tinta, jamón ibérico)		
<i>Assorted croquettes</i>		
(boletus and truffle, spinach and cheese, cod, small squids in its own ink, iberian ham)		
Fingers de pollo con patatas y boniato	1/3	11,00€
<i>Chicken fingers with potatoes and sweet potato</i>		
Fish & Chips con patatas y boniato	1/3/4	13,00€
<i>Fish & Chips with potatoes and sweet potato</i>		
Totopos con guacamole <i>Tortilla chips with guacamole</i>	1/11	11,00€
Hummus de remolacha con tahín y pan de pita.	1/11	13,00€
<i>Beetroot hummus with tahini and pita bread</i>		
Jamón ibérico cortado a mano		22,00€
<i>Hand-cut Iberian ham</i>		
Torreznos de Soria		12,00€
<i>"Torreznos" (crunchy fried bacon) from Soria</i>		
Pan Bao con rabo de ternera	1/3/4/7	12,00€
<i>Pan Bao with veal tail</i>		
Pata de pulpo	1/4/7	21,00€
(con puré de patatas y mayonesa de pimentón)		
<i>Octopus tentacle</i>		
(with potato puree and sweet pepper mayonnaise)		

LO PAYÉS | THE "PAYÉS"

Pa amb oli individual (3 ingredientes)	1/5/7/11/12	11,00€
<i>Individual pa amb oli (3 ingredients)</i>		
Pa amb oli especial	1/5/7/11/12	14,50€/p. pers
10 ingredientes (mínimo 2 personas)		
<i>Special pa amb oli 10 ingredients (minimum 2 persons)</i>		

NUESTRAS CARNES | OUR MEATS

Smash Burger	1/7/11/12	16,00€
(doble burger de ternera 90gr. queso cheddar ahumado, pepinillo, bacon deshidratado, lechuga y tomate)		
<i>Smash Burger</i>		
<i>(double beef 180gr. smoked cheddar cheese, gherkin, dehydrated bacon, lettuce and tomato)</i>		
Hamburguesa Garaje	1/3/7/11/12/10	17,00€
(ternera Txogitxu 180gr. queso cheddar ahumado, cebolla morada, bacon deshidratado, tomate rosa, rúcula aliñada con miel y mostaza)		
<i>Garaje Burger</i>		
<i>(Txogitxu beef 180gr. smoked cheddar cheese, red onion, dehydrated bacon, pink tomato, rocket with honey and mustard)</i>		
Hamburguesa Txogitxu	1/3/11/12	19,00€
(ternera 180gr con gírgolas a la plancha, cebolla caramelizada y mayonesa trufada)		
<i>Txogitxu burger</i>		
<i>(180gr. beef meat, with grilled oyster mushrooms, caramelized onion and truffled mayonnaise)</i>		
Hamburguesa de cabra	1/3/11/12	18,00€
(ternera Txogitxu 180gr. queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate, rúcula aliñada con miel y mostaza)		
<i>Goat burger</i>		
<i>(Txogitxu beef 180gr. goat cheese, caramelized onion, tomato, rocket with honey and mustard)</i>		
Hamburguesa vegana	1/11	14,00€
(hamburguesa de guisantes, remolacha, arroz, patata y manzana)		
<i>Vegan burger</i>		
<i>(pea burger, beetroot, rice, potato and apple)</i>		
Entrecot Txogitxu		29,00€
(300gr. corte japonés, con gajos de patat y pimientos de Padrón)		
<i>Txogitxu entrecote</i>		
<i>(300gr. japanese cut, with potato wedges and Padrón peppers)</i>		
Abanico ibérico de Joselito.	1/12	25,00€
(con patató risolado con pimientos rojos asados y salsa de mojo verde)		
<i>Joselito's iberian pork skirt</i>		
<i>(with risotted patato, roasted red pepers and green mojo sauce)</i>		

PARA ENDULZAR | TO SWEETEN

Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i>	6,00€
Tarta Banoffee <i>Banoffee cake</i>	6,00€
Tarta de chocolate <i>Chocolate cake</i>	6,00€
Coulant de chocolate <i>Chocolate coulant</i>	7,00€

CERVEZAS | BEER

Shandy 33cl <i>Shandy 33cl</i>	3,20€
Shandy 50cl <i>Shandy 50cl</i>	4,70€
Caña Águila Dorada 33cl <i>Glass of Águila Dorada 33cl</i>	3,00€
Caña Águila Dorada 50cl <i>Glass of Águila Dorada 50cl</i>	4,50€
Caña Águila sin filtrar 33cl	3,50€
<i>Glass of Águila unfiltered 33cl</i>	
Caña Águila sin filtrar 50cl	5,00€
<i>Glass of Águila unfiltered 50cl</i>	
Águila Dorada botella <i>Águila bottle</i>	3,50€
Heineken botella <i>Heineken bottle</i>	3,80€
Heineken sin alcohol <i>Heineken alcohol free</i>	3,60€
Desperados <i>Desperados</i>	4,00€

VINOS | WINES

BLANCO | WHITE

Copa <i>verdejo</i>	3,50€
Botella <i>verdejo</i>	17,00€
Luís Cañas	19,00€
Alma de Blanco	18,00€
Legaris <i>verdejo</i>	21,00€
Pazo Cilleiro <i>albariño</i>	20,00€

ROSADO | ROSE

Copa rosado	3,80€
Viña Pomal	19,00€

TINTO | RED

Tinto de verano	4,50€
Copa de sangría	6,00€
Sangría	21,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Copa	4,00€
Sembro	20,00€
Legaris <i>roble</i>	22,00€
Conde S. Cristóbal	26,00€

D.O.C. RIOJA

Copa <i>crianza</i>	3,50€
Viña Paceta <i>crianza</i>	17,00€
Viña Pomal <i>crianza</i>	20,00€
Viña Pomal <i>reserva</i>	26,00€
Luís Cañas <i>crianza</i>	22,00€
Marqués de Vargas	27,00€

CAVA

Copa de cava.	5,00€
Roger de Flor.	19,00€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs.	28,00€
Codorníu Ars Collecta	36,00€

CHAMPAGNE

Moët & Chandon	55,00€
--------------------------	--------

LICORES | LIQUOR

GIN		WHISKY	
Brockman's.	12,00€	Macallan	14,00€
G'Vine.	12,00€	Cardhu	12,00€
Hendrick's	12,00€	Johnnie Walker <i>black</i> .	12,00€
Bombay Sapphire . . .	9,00€	Jack Daniel's.	10,00€
Bulldog	9,00€	Four Roses	10,00€
Martin Miller's	9,00€	Dewar's	8,00€
Seagram's	8,00€	Cutty Sark	8,00€
Beefeater.	8,00€	Beefeater.	8,00€
Xoriguer	8,00€	J&B.	8,00€
Master's	8,00€	Johnnie Walker <i>red</i> . .	8,00€
Beefeater Pink.	8,00€		
Master's Pink.	8,00€		
		RON	
		Zacapa <i>23 años</i>	14,00€
		Barceló Imperial. . . .	12,00€
		Havana <i>7 años</i>	10,00€
		Barceló <i>añejo</i>	8,00€
		Brugal <i>añejo</i>	8,00€
		Cacique.	8,00€
		Bacardi	8,00€
		Malibú	8,00€
VODKA			
Absolut	8,00€		
Smirnoff	8,00€		
Moskovskaya.	8,00€		
Stolichnaya	8,00€		
Eristof	8,00€		

CÓCTELES | COCKTAIL

Mojito (clásico pasión fresa)	9,00€
Mojito (classic passion strawberry)	
Caipirinha (clásico fresa)	9,00€
Caipirinha (classic strawberry)	
Caipiroska (clásico fresa)	9,00€
Caipiroska (classic strawberry)	
Margarita.	9,00€
Long Island.	9,00€
Bloody Mary	9,00€
Espresso Martini.	9,00€
Moscow Mule.	9,00€
Cosmopolitan	9,00€
Whisky Sour	9,00€
Pisco Sour	9,00€



HORARIO DE COCINA | *KITCHEN'S SCHEDULE*
12:30 - 15:30 | 19:30 - 23:00



www.garajecafe.com