


Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Sopas

1. **Sopa Gourmet del Chef** 9
2. **Crema de Langostinos y Caviar** 22
Crema de langostinos con caviar: textura sedosa y sabor refinado del mar.

Ensaladas Garden

3. **Ensalada Caprese “Rincón Mediterráneo”**  18
Tomates frescos, mozzarella y albahaca, aderezados con aceite de oliva.
4. **Ensalada “Bogavante Lux”** 59
Frescura del mar con delicados matices de temporada y bogavante canadiense de nuestro acuario.
5. **Ensalada de Anguila Ahumada “Fusión Tropical”** 19
Anguila ahumada con aguacate cremoso y vinagreta de mango.

Entrantes Exquisitos

6. **Ostra Fresca** min. 4 unidades 6
7. **Foie Gras "Placer del Sol"** 23
Exquisito foie gras acompañado de un higo premium confitado.
8. **Tartar de Vieira "Brisa del Mar"** 24
Vieira fresca con vinagreta de naranja y jengibre.
9. **Gambas "Amor de Ajo"** 16
Gambas al ajillo estilo canario, con toque de guindilla.
10. **Carpaccio "Finca Gallega"** 22
Láminas de Rubia Gallega, sal aromática al vino tinto, Parmigiano, rúcula fresca y aceite al pesto.
11. **Alcachofa "Tierra de Murcia"** 15
Alcachofas slow cooked de Murcia con guanciale crujiente y tapenade de aceituna negra.
12. **Bruschetta "Mediterráneo al Corazón"** 14
Pan crujiente con burrata fresca, tomate confitado y jamón de Parma.
13. **Selección de Embutidos y Quesos "Viaje Europeo"** 25
Tabla premium de embutidos y quesos de Holanda, Suiza, Italia, Francia y Canarias.
14. **Tabla de Jamón Ibérico de Bellota 100%** 38
Jamón ibérico de bellota cortado a mano con pan de cristal y tomate rallado.

Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Pastas de Autor

- | | | |
|--|-----------|----|
| 15. <u>Tagliatelle "Bosque y Trufa"</u> | | 29 |
| <i>Pasta fresca con hongos porcini, solomillo y trufa.</i> | | |
| 16. <u>Spaghetti "Olas del Mediterráneo"</u> | | 27 |
| <i>Espaguetis con mariscos frescos en deliciosa salsa.</i> | | |
| 17. <u>Linguini de Bogavante "Tesoro del Océano"</u> | Min 2 px. | 79 |
| <i>Pasta linguini con bogavante en una mezcla de sabores marinos.</i> | | |
| 18. <u>Rigatoni "Cielo y Mar"</u> | | 24 |
| <i>Rigatoni con salmón fresco y zucchini, en salsa ligera y sabrosa.</i> | | |
| 19. <u>Rigatoni "Mare e Monti"</u> | | 21 |
| <i>Pasta rigatoni acompañada de tiernos trozos de pollo, champiñón y gambas en una salsa cremosa de nata y un toque delicado de curry.</i> | | |
| 20. <u>Spaghetti Carbonara "Roma en un Plato"</u> | | 16 |
| <i>Clásico italiano con guanciale crujiente, huevo y queso pecorino.</i> | | |
| 21. <u>Spaghetti Bolognese "Sabor Italiano"</u> | | 18 |
| <i>Spaghetti con salsa boloñesa tradicional, cocinada a fuego lento.</i> | | |
| 22. <u>Rigatoni "Amatriciana" "La Herencia"</u> | | 16 |
| <i>Pasta con salsa de tomate, guanciale y un toque de queso.</i> | | |
| 23. <u>Rigatoni "Arrabbiata" "Pasión Roja"</u> 🌱 | | 15 |
| <i>Salsa de tomate picante con guindilla, intenso y lleno de carácter.</i> | | |

Risottos Exquisitos

- | | | |
|---|--|----|
| 24. <u>Risotto "Verde Primavera"</u> | | 22 |
| <i>Cremoso risotto con espárragos frescos y gambas.</i> | | |
| 25. <u>Risotto "Tesoro del Mar"</u> | | 28 |
| <i>Risotto con mariscos frescos, un abrazo del océano.</i> | | |
| 26. <u>Risotto "Pera e Gorgonzola"</u> 🌱 | | 24 |
| <i>Risotto con pera, gorgonzola y nueces tostadas.</i> | | |
| 27. <u>Risotto "Zucchine e Guanciale"</u> | | 23 |
| <i>Risotto cremoso con calabacines y panceta crujiente.</i> | | |
| 28. <u>Risotto "Royale"</u> | | 29 |
| <i>Risotto al pavesano con fina lasca de solomillo premium.</i> | | |

Precios con IGIC incluido.
Por tradición, ofrecemos una selección de panes y mantequillas
caseras aromatizadas (3,5 € por persona).
Si prefiere no recibirlo, por favor, infórmenos.



Carnes Gourmet

29. **Solomillo Angus "Fuego y Sabor"** 39
Solomillo Angus a la plancha con verduras de temporada y pure jugoso.
30. **Tagliata Chianina "Sabor Toscano"** 29
Carne de Chianina con rúcula, Parmigiano y balsámico.
31. **Magret de Pato "Frutos del Bosque"** 31
Magret de pato con salsa de frutos rojos.
32. **Cordero Lechal "La Tradición Española"** 33
Cordero lechal cocido a baja temperatura con pure de batata y su jugo.
33. **Cochinillo de Segovia "El Rey del Soft"** 29
Cochinillo cocido 72 horas con esencia de manzana.
34. **Chateaubriand "DOLCE VITA"** *para 2 personas* 89
Jugoso corte de Chateaubriand acompañado de tres salsas únicas.

Salsas Homemade:

Champions, 4 Queso, Pimienta, Bernesa, Mojo rojo y verde.

5

Guarniciones Extras:

Papas fritas, papas arrugadas, ensalada, papas salteadas.

5

Pescados Premium

35. **Salmón Atlántico "Mar y Brisa"** 26
Salmón a la plancha con salsa cítrica y hierbas frescas.
36. **Lubina Canaria "Cielo de la Isla"** 32
Lubina de Gran Canaria a la plancha con crema de ajo y perejil.
37. **Bacalao Slow Cooked "Livornese"** 29
Bacalao a baja temperatura con aceitunas, alcaparras y tomate cherry.
38. **Bogavante "Delicias del Océano"** 59
Bogavante a la plancha con mantequilla y hierbas frescas.



SUGERENCIAS:

Un viaje culinario diseñado para los paladares más exigentes, con platos de calidad excepcional.

1. Ravioli “Oro di Tartufo” 37

"Pasta fresca rellena de carne premium, bañada en una sedosa crema de parmesano y trufa rallada, finalizada en la rueda de parmesano para intensificar su sabor y presentación única."

2. Tartar Royale 29

"Exquisito steak tartar preparado a mano, aliñado con delicadeza y servido con toques cítricos y especiados."

3. Arroz de Bogavante (2 personas) 79

"Arroz meloso infusionado con el sabor intenso del bogavante canadiense, un deleite marino en cada bocado."

4. Huevo Trufado en Nube de Patata 29

"Huevo poché sobre una cremosa espuma de patatas, coronado con trufa de otoño para un toque de lujo."

5. Filetto Rossini 49

"Solomillo de ternera con foie gras, trufa fresca y salsa demi-glace al Madeira."

En Garibaldi, creemos que la gastronomía es un arte donde cada plato es una expresión de pasión, tradición y creatividad."



SUGGESTIONS:

A culinary journey designed for the most demanding palates, with dishes of exceptional quality.

1. Ravioli "Oro di Tartufo" 37

"Fresh pasta stuffed with premium meat, bathed in a silky cream of Parmesan and grated truffle, finished in the Parmesan wheel to intensify its flavor and unique presentation."

2. Tartar Royale 29

"Exquisite steak tartare prepared by hand, seasoned with delicacy and served with hints of citrus and spice."

3. Lobster Rice (2 people) 79

"Creamy rice infused with the intense flavor of Canadian lobster, a marine delight in every bite."

4. Truffled Egg in Potato Cloud 29

"Poached egg on a creamy potato foam, topped with autumn truffle for a touch of luxury."

5. Filetto Rossini 49

"Fillet steak with foie gras, fresh truffle and Madeira demi-glace sauce."

At Garibaldi, we believe that gastronomy is an art where each dish is an expression of passion, tradition and creativity."


Prices with IGIC included.
By tradition, we offer a selection of breads and butters
Flavoured homemade (€3.5 per person).
If you prefer not to receive it, please let us know.



Soups

1. **Chef's Gourmet Soup** 9
2. **Prawn and Caviar Cream** 22
Cream of prawns with caviar: silky texture and refined taste of the sea.

Garden Salads

3. **Caprese Salad "Mediterranean Corner"**  18
Fresh tomatoes, mozzarella and basil, seasoned with olive oil.
4. **"Lux Lobster" Salad** 59
Freshness of the sea with delicate seasonal nuances and Canadian lobster from our aquarium.
5. **Smoked Eel Salad "Tropical Fusion"** 19
Smoked eel with creamy avocado and vinegar of mango.

Exquisite Starters

6. **Fresh Oyster** min. 4 units 6
7. **Foie Gras "Pleasure of the Sun"** 23
Exquisite foie gras accompanied by a premium fig confit.
8. **Scallop tartare "Sea Breeze"** 24
Fresh scallop with orange and ginger vinaigrette.
9. **Prawns "Amor de Ajo"** 16
Canarian-style garlic prawns, with a touch of chilli.
10. **Carpaccio "Finca Gallega"** 22
Slices of Galician Blonde fillet, aromatic salt in red wine, Parmigiano, fresh arugula and pesto oil.
11. **Artichoke "Tierra de Murcia"** 15
Slow cooked artichokes from Murcia with crispy guanciale and black olive tapenade.
12. **Bruschetta "Mediterranean to the Heart"** 14
Crusty bread with fresh burrata, tomato confit and Parma ham.
13. **Selection of Sausages and Cheeses "European Journey"** 25
Premium board of sausages and cheeses from Holland, Switzerland, Italy, France and the Canary Islands.
14. **100% Acorn-Fed Iberian Ham Platter** 38
Hand-cut acorn-fed Iberian ham with crystal bread and grated tomato.

Prices with IGIC included.

By tradition, we offer a selection of breads and butters

Flavoured homemade (€3.5 per person).


If you prefer not to receive it, please let us know.



Signature Pastas

- | | | |
|---|-----------|----|
| 15. <u>Tagliatelle "Forest and Truffle"</u> | | 29 |
| <i>Fresh pasta with porcini mushrooms, sirloin and truffle.</i> | | |
| 16. <u>Spaghetti "Waves of the Mediterranean"</u> | | 27 |
| <i>Spaghetti with fresh seafood in delicious sauce.</i> | | |
| 17. <u>Lobster Linguine "Ocean Treasure"</u> | Min 2 px. | 79 |
| <i>Linguine pasta with lobster in a blend of marine flavors.</i> | | |
| 18. <u>Rigatoni "Sky and Sea"</u> | | 24 |
| <i>Rigatoni with fresh salmon and zucchini, in a light and tasty sauce.</i> | | |
| 19. <u>Rigatoni "Mare e Monti"</u> | | 21 |
| <i>Rigatoni pasta accompanied by tender pieces of chicken, mushroom and prawns in a creamy cream sauce and a delicate touch of curry.</i> | | |
| 20. <u>Spaghetti Carbonara "Rome on a Plate"</u> | | 16 |
| <i>Italian classic with crispy guanciale, egg, and pecorino cheese.</i> | | |
| 21. <u>Spaghetti Bolognese "Italian Flavor"</u> | | 18 |
| <i>Spaghetti with traditional Bolognese sauce, cooked over low heat.</i> | | |
| 22. <u>Rigatoni "Amatriciana" "La Herencia"</u> | | 16 |
| <i>Pasta with tomato sauce, guanciale and a touch of cheese.</i> | | |
| 23. <u>Rigatoni "Arrabbiata" "Red Passion"</u>  | | 15 |
| <i>Spicy tomato sauce with chilli, intense and full of character.</i> | | |

Exquisite Risottos

- | | | |
|---|--|----|
| 24. <u>Risotto "Verde Primavera"</u> | | 22 |
| <i>Creamy risotto with fresh asparagus and prawns.</i> | | |
| 25. <u>Risotto "Treasure of the Sea"</u> | | 28 |
| <i>Risotto with fresh seafood, a hug from the ocean.</i> | | |
| 26. <u>Risotto "Pera e Gorgonzola"</u>  | | 24 |
| <i>Risotto with pear, gorgonzola and toasted walnuts.</i> | | |
| 27. <u>Risotto "Zucchine e Guanciale"</u> | | 23 |
| <i>Creamy risotto with zucchini and crispy bacon.</i> | | |
| 28. <u>Risotto "Royale"</u> | | 29 |
| <i>Parmesan risotto with fine slices of premium fillet steak.</i> | | |

Prices with IGIC included.

By tradition, we offer a selection of breads and butters

Flavoured homemade (€3.5 per person).

If you prefer not to receive it, please let us know.



Gourmet Meats

- 29. Angus fillet steak "Fire and Flavor"** 39
Grilled Angus sirloin steak with seasonal vegetables and juicy puree.
- 30. Tagliata Chianina "Tuscan Flavor"** 29
Chianina meat with arugula, Parmigiano and balsamic.
- 31. Duck Magret "Fruits of the Forest"** 31
Duck breast with red fruit sauce.
- 32. Suckling lamb "The Spanish Tradition"** 33
Suckling lamb cooked at low temperature with sweet potato puree and its juice.
- 33. Suckling pig from Segovia "The King of Soft"** 29
Suckling pig cooked 72 hours with apple essence.
- 34. Chateaubriand "DOLCE VITA"** *for 2 people* 89
Juicy cut of Chateaubriand accompanied by three unique sauces.

Homemade Sauces: 5

Champions, 4 Cheese, Pepper, Bernese, Red and Green Mojo.

Extra garnishes: 5

French fries, wrinkled potatoes, salad, sautéed potatoes.

Premium Fish

- 35. Atlantic Salmon "Sea and Breeze"** 26
Grilled salmon with citrus sauce and fresh herbs.
- 36. Canarian Sea Bass "Island Sky"** 32
Grilled sea bass from Gran Canaria with garlic cream and parsley.
- 37. Slow Cooked Cod "Livornese"** 29
Low-temperature cod with olives, capers and cherry tomato.
- 38. Lobster "Delicias del Océano"** 59
Grilled lobster with butter and fresh herbs.