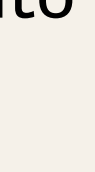
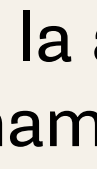
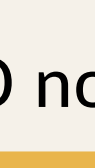


El Garaje Bar

Pl. Gabriel Miró, 14 · Alicante
Av. Alfonso El Sabio, 18 · Alicante

Travessia de les Barques, 2 · Elx
C. General Prim, 5 - Sant Vicent del Raspeig

¡Arrancamos!

NACHOS ROCKDELUX 	15.00
Nachos de torta de maíz natural con queso cheddar, pulled pork, pico de gallo, guacamole, jalapeños, nata fresca y cilantro. (4)	
NACHOS GREEN DAY 	15.00
Totopos de maíz naturales cubiertos de cheddar fundido, chilli vegano, jalapeños, pico de gallo con nata fresca y guacamole aderezado con cilantro recién picado. (4, 5)	
LA ABUELA 	14.50
Torreznos de papada cocinados a dos temperaturas con huevos, jamón ibérico, yema de huevo pasteurizada y pétalos de sal negra. (2)	
LOS RAMONES	14.50
Huevos rotos trufados con jamón ibérico y cebolla pochada. (1, 2, 3, 5, 7, 9, 10)	
PIZZICATO FIVE 	12.50
Imagínate, los huevos rotos de siempre pero con bacon y crema de camembert... (2, 4, 5, 7)	
POLLO CONFETTI 	9.90
Pollo crujiente a nuestro rollo, más de 30.000 platos vendidos en 2024, WOW! (7) (5T, 6T)	
TARANTINO  	9.50
Todo un queso fresco frito puro de cabra cubierto con confitura de tomate. (4, 8)	
PATATAS STROGONOFF 	9.50
Patatas de corte de la abuela, con salsa strogonoff a base de carne de vacuno, champiñón, cebolla y especias. (4)	
SUPER 8 	8.50
¿Serán las bravas de siempre? ¿O no? (1, 4, 5)	
BERENJENA MOLONA 	7.20
Deliciosos bastoncitos de berenjena, regados con miel de caña de la señora Carmen. (1)	
MARINERA MADE IN MURCIA	3.10
¡Acho! Ensaladilla con anchoa del Cantábrico. (1, 2, 3)	
SMOKED MARINERA	4.00
Tosta crujiente, ensaladilla garaje y sardina smoked XL. (1, 3)	

Ensaladas

THE SALMON DANCE	13.00
De salmón con tomate, wakame, cebolla, brotes tiernos, olivas y vinagreta de soja. (3, 5, 8)	
BAJA CALIFORNIA	12.50
Brotes tiernos de lechugas, totopos de maíz, pimiento rojo y verde, tomate, aceitunas, frijoles negros, cebolla encurtida, aguacate con salsa de balsámico y lima. (5, 8)	
LA GARAJE	11.00
Con pollo crujiente, lechuga, tomate, parmesano, croutons y nuestra salsa tártara o César. (2, 3, 4, 5, 6, 7)	

Montaditos

DON PEPITO	6.90
Solomillo de ternera, mantequilla fundida y lascas de parmesano italiano. (1, 4)	
BITELCHUS	5.00
Pechuga de pollo fresca, queso manchego, tomate, huevo, bacon, lechuga y mayonesa. (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9)	
TRÍCEPS	4.80
Secreto ibérico, rulo de cabra y cebolla crujiente. (1, 4)	
MALASAÑA	4.80
Secreto ibérico, guacamole, bacon, piparras y aceite de guindilla. (1, 5, 7)	
APU	4.80
Pechuga de pollo fresca, salsa de cúrcuma y mostaza, tomate italiano, parmesano, rúcula y mantequilla de mostaza antigua. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 13)	
WEIRD FISHES	4.90
Salmón ahumado, cebolla al vino, tomate y polvo de oliva negra. (1, 3)	
SIMBA	4.50
Carne criolla con crema suave de cacahuete, tomate natural en dados y cebolla morada dulce picada. Una combinación sencilla... ¡Más que sorprendente! (1, 2, 4, 7, 11, 14) (5T, 6T)	
BONILLA	4.50
Jamón ibérico, tomate, parmesano y aceite de oliva virgen extra. (1, 4)	
OBI WAN	3.50
Montadito de tomate seco, cebolla morada, pepinillo, queso fresco, miel y rúcula. (1, 4)	

Disponemos de pan sin gluten.

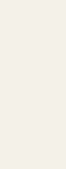
Tacos & Baos

TACO ROJO	5.00
Tortilla de trigo con mayonesa de chipotle, taquitos de atún fresco salteado al punto, aguacate y tiras de puerro crujiente. (1, 2, 3)	
THE SALMON	5.00
Bao relleno de salmón fresco a la plancha, crema de queso, rúcula salvaje y salsa teriyaki. (1, 3, 4, 5)	
TACO 366	4.90
Tortilla de trigo con mayonesa de jalapeños y cilantro, pulled pork, cebolla morada encurtida, cilantro fresco y pétalos de sal negra. (1, 2)	
THE BEST	5.00
Bao relleno de lingote de atún fresco rebozado en sésamo, cebolla crispy y salsa hoisin. (1, 3, 4, 5, 8)	
TACO JOKER	4.60
Tortilla de trigo rellena de nuestro chili vegano, cebolla encurtida, aguacate, jalapeños picados y cilantro. (1, 2)	
CADAMUNT	4.90
Bao relleno de carrillada estofada con piñones caramelizados. (1, 4, 5, 7, 14)	

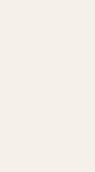
Croquetas

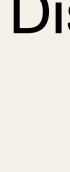
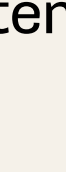
GAMBA AL AJILLO	2.50
(1, 4, 12) (2T, 3T, 10T)	
LA DE LOS MODERNOS, DE BOLETUS	2.20
Con freno de mayonesa de pimientos. (1, 4, 5, 7, 9, 12, 13) (2T, 3T, 10T)	
CARRILLADA IBÉRICA 	2.50
Con piñones. (2, 4)	
LA TÍPICA, DE JAMÓN IBÉRICO	2.10
Con freno de jamón y coñac. (1, 4, 5, 7, 9, 12, 13) (2T, 3T, 10T)	
CROQUETA DE CHULETÓN	2.50
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12)	

Hamburguesas

	FÁCIL	HEAVY
THE BACON BROTHERS	7.50	10.50
100 gr de ternera gallega madurada 35 días al estilo smash con extra de cheddar, extra de bacon y salsa de bacon. (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)		
DAISY JONES	7.50	10.50
100gr de ternera madurada 35 días, queso cheddar, pepinillo, cebolla caramelizada bacón ahumado y mostaza dulce. (1, 4, 5, 6, 7)		
OLD LEGEND	6.50	9.50
Carne 100 gr de ternera gallega madurada 35 días con tomate, cheddar fundido, cebolla morada, pepinillo, bacon y salsa bbq con Bourbon, mayonesa. (1, 2, 4, 5, 7, 8)		
SOUND AND VISION XL 	11.00	13.00
Hamburguesa vegetariana en mantequilla ahumada, cebolla crujiente, tomate a la plancha, cheddar, lechuga roja, cebolla morada y salsa tártara trufada en nuestro pan brioche con patatas al corte francés. (1, 2, 4, 7, 8) (5T)		

Happy Ending

CHEESECAKE 	6.50
Tarta de queso al horno sobre dulce de leche con toque de vainilla. (2, 4)	
BROWNIE	6.50
De crema de KitKat con helado de nata y ganache de chocolate casera. (1, 2, 4, 14)	
ARROZ CON LECHE FOR SERGIOLO 	6.00
Arroz con leche cremoso encapsulado en chocolate blanco con helado de leche merengada. (4)	

ALÉRGENOS		
(1) gluten	(6) mostaza	(11) cacahuetes
(2) huevo	(7) sulfitos	(12) moluscos
(3) pescado	(8) sésamo	(13) altramuces
(4) lácteos	(9) apio	(14) frutos de cáscara
(5) soja	(10) crustáceos	(NT) trazas
 Sin gluten	 Vegetariano	

Disponemos de opciones sin gluten, consulta a tu camarerx.