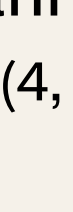
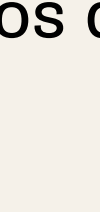
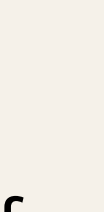
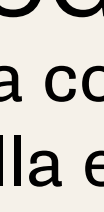


El Garaje Bar

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

Iniziamo

NACHOS ROCKDELUX 	15.00
Nachos di tortilla di mais naturale con formaggio cheddar, pulled pork, pico de gallo, guacamole, jalapeños, panna fresca e coriandolo. (4)	
NACHOS GREEN DAY 	15.00
Totopos di mais naturale coperti con cheddar fuso, chili vegano, jalapeños, pico de gallo con panna fresca e guacamole, guarniti con coriandolo fresco tritato. (4, 5)	
LA ABUELA 	14.50
Torreznos di guancia di maiale cotti a due temperature con uova, jamón ibérico, tuorlo d'uovo pastorizzato e petali di sale nero (2)	
LOS RAMONES	14.50
Huevos rotos al tartufo con jamón ibérico e cipolla rosolata. (1, 2, 3, 5, 7, 9, 10)	
PIZZICATO FIVE 	12.50
Immagina, huevos rotos di sempre, ma con bacon e crema di camembert... (2, 4, 5, 7)	
POLLO CONFETTI 	9.90
Pollo croccante a modo nostro, oltre 30.000 porzioni vendute nel 2024, WOW! (7) (5T, 6T)	
TARANTINO  	9.50
Puro formaggio caprino fresco intero fritto e condito con confettura di pomodoro. (4, 8)	
PATATINE STROGONOFF 	9.50
Patatine della nonna con salsa strogonoff a base di carne bovina, funghi, cipolla e spezie. (4)	
SUPER 8 	8.50
Saranno le solite patatas bravas? O no? (1, 4, 5)	
AUBERGINE COOL 	7.20
Deliziosi bastoncini di melanzana, cosparsi di miele di canna della signora Carmen. (1)	
MARINERA MADE IN MURCIA	3.10
Acho! Insalata russa con acciughe del Cantabrico. (1, 2, 3)	
SMOKED MARINERA	4.00
Crostino croccante, insalata russa Garaje e sardina affumicata XL. (1, 3)	

Insalate

THE SALMON DANCE	13.00
Salmone con pomodoro, wakame, cipolla, baby-leaf, olive e vinaigrette di soia. (3, 5, 8)	
BASSA CALIFORNIA	12.50
Baby-leaf di lattuga, totopos di mais, peperone rosso e verde, pomodoro, olive, fagioli neri, cipolla sottaceto, avocado con salsa balsamica e lime. (5, 8)	
LA GARAJE	11.00
Pollo croccante, lattuga, pomodoro, parmigiano, crostini e la nostra salsa tartara o caesar. (2, 3, 4, 5, 6, 7)	

Panini

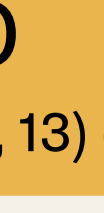
DON PEPITO	6.90
Tenero filetto di vitello, burro fuso e scaglie di parmigiano italiano. (1, 4)	
BITELCHUS	5.00
Petto di pollo fresco, formaggio manchego, pomodoro, uovo, bacon, lattuga e maionese. (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9)	
TRÍCEPS	4.80
Filetto pregiato di maiale iberico, formaggio caprino e cipolla croccante. (1, 4)	
MALASAÑA	4.80
Filetto pregiato di maiale iberico, guacamole, bacon, peperoncini dolci Piparras e olio al peperoncino. (1, 5, 7)	
APU	4.80
Petto di pollo fresco, salsa di curcuma e senape, pomodoro italiano, parmigiano, rucola e burro alla senape antica. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 13)	
WEIRD FISHES	4.90
Salmone affumicato, cipolla al vino, pomodoro e polvere di olive nere. (1, 3)	
SIMBA	4.50
Carne alla creola con crema delicata di arachidi, pomodoro fresco tagliato a cubetti e cipolla rossa dolce tritata. Una combinazione semplice... più che sorprendente! (1, 2, 4, 7, 11, 14) (5T, 6T)	
BONILLA	4.50
Jamón ibérico, pomodoro, parmigiano e olio extravergine di oliva.(1, 4)	
OBI WAN	3.50
Bocconcino di pomodoro secco, cipolla rossa, cetriolino, formaggio fresco, miele e rucola. (1, 4)	

Abbiamo pane senza glutine.

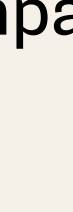
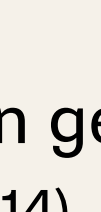
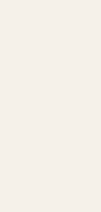
Tacos & Baos

TACO ROSSO	5.00
Tortilla di grano con maionese al chipotle, cubetti di tonno fresco saltati al sangue, avocado e strisce di porro croccante. (1, 2, 3)	
THE SALMON	5.00
Bao farcito con salmone fresco alla griglia, crema di formaggio, rucola selvatica e salsa teriyaki. (1, 3, 4, 5)	
TACO 366	4.90
Tortilla di grano con maionese di jalapeño e coriandolo, pulled pork, cipolla rossa sottaceto, coriandolo fresco e petali di sale nero. (1, 2)	
THE BEST	5.00
Bao farcito con lingotto di tonno fresco impanato al sesamo, cipolla croccante e salsa hoisin. (1, 3, 4, 5, 8)	
TACO JOKER	4.60
Tortilla di grano ripiena del nostro chili vegano, cipolla sottaceto, avocado, jalapeños tritati e coriandolo. (1, 2)	
CADAMUNT	4.90
Bao farcito con guancia brasata e pinoli caramellati. (1, 4, 5, 7, 14)	

Crocchettas

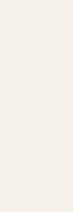
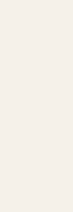
GAMBERI ALL'AGLIO (1, 4, 12) (2T, 3T, 10T)	2.50
QUELLA PER GENTE MODERNA, AI FUNGHI Con maionese di peperoni. (1, 4, 5, 7, 9, 12, 13) (2T, 3T, 10T)	2.20
GUANCIA DI MAIALE IBERICO  Con pinoli. (2, 4)	2.50
LA TIPICA AL JAMÓN IBÉRICO Con jamón ibérico e cognac. (1, 4, 5, 7, 9, 12, 13) (2T, 3T, 10T)	2.10
CROCCHETTA RIPIENA DI COSTATA DI MANZO SFILACCIATA (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 12)	2.50

Hamburger

	FACILE	HEAVY
THE BACON BROTHERS 100 g di vitello galiziano maturato 35 giorni in stile smash con aggiunta extra di cheddar, bacon e salsa al bacon. (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9)	7.50	10.50
DAISY JONES 100 g di vitello maturato 35 giorni, formaggio cheddar, cetriolino, cipolla caramellata, bacon affumicato e senape dolce. (1, 4, 5, 6, 7)	7.50	10.50
OLD LEGEND 100 g di vitello galiziano maturato 35 giorni con pomodoro, cheddar fuso, cipolla rossa, cetriolino, bacon e salsa barbecue con bourbon, maionese. (1, 2, 4, 5, 7, 8)	6.50	9.50
SOUND AND VISION XL 	11.00	13.00
Hamburger vegetariano con burro affumicato, cipolla croccante, pomodoro grigliato, cheddar, lattuga rossa, cipolla rossa e salsa tartara tartufata sul nostro panino brioche accompagnato da patatine fritte. (1, 2, 4, 7, 8) (5T)		
CHEESECAKE 		6.50
Cheesecake al forno su dulce de leche con un tocco di vaniglia. (2, 4)		
BROWNIE		6.50
Crema di KitKat con gelato alla panna e ganache di cioccolato fatta in casa. (1, 2, 4, 14)		
CREMA DI RISO PER SERGIOLO 		6.00
Soffice crema di riso incapsulata in cioccolato bianco con gelato al latte meringato.. (4)		

ALLERGENI

(1) glutine	(6) senape	(11) arachidi
(2) uova	(7) solfiti	(12) molluschi
(3) pesce	(8) sesamo	(13) lupini
(4) latticini	(9) sedano	(14) frutta a guscio
(5) soia	(10) crostacei	(NT) tracce

 Senza lutine  Vegetariano

Sono disponibili anche opzioni senza glutine, chiedi al personale.