

Menú 20€

Entrante a elegir:

- Revuelto de morcilla, piñones y pasas.
- Huevos rotos con chistorra o morcilla de Burgos o jamón o foie (a elegir).
- Puntilla.
- Queso frito.
- Ensalada templada con rulo de cabra.
- Ensalada de frutos secos y salsa de miel y mostaza.

Plato principal a elegir:

- Carne:
 - Confit de Pato.
 - Carrilla ibérica.
 - Chuletas de cordero.
 - Entrecote trinchado (Mínimo 2 pers.)
- Pescado:
 - Sepia con guarnición.
 - Emperador con guarnición.
 - Lenguado a la almendra o Menier.

Postre casero



@garibaldirte



Garibaldi Cafetería

Av. Hispanidad, 3 · 46600 Alzira

Reservas: 962 400 437



Tapas calientes

- Tiras de solomillo de pollo con salsa BBQ o miel y mostaza 8,00€
- Salteado de setas y foie 14,00€
- Revuelto de morcilla, piñones y pasas 7,00€
- Queso frito con mermelada de arándanos 6,50€
- Rulo de cabra templado con mermelada de arándanos 6,50€
- Huevos rotos con chistorra 7,50€
- Huevos rotos con morcilla de Burgos 7,50€
- Huevos rotos con jamón 7,50€
- Huevos rotos con foie 11,00€
- Puntilla 7,00€
- Jamón ibérico 15,00€
- Jamón ibérico y queso de oveja curado 18,00€
- Pata de pulpo a la brasa 14,00€
- Queso de oveja curado 7,50€

Entrantes

- Ensalada de frutos secos 8,00€
con queso frito y salsa de miel y mostaza.
- Ensalada de raviolli y queso morgonzola 9,00€
Mezclum de lechugas, tomate cherry, nueces y vinagreta de mostaza.
- Ensalada César 9,00€
con lechuga, picatostes, parmesano rallado, pollo a la brasa, tomates cherry y salsa César.
- Ensalada templada con rulo de cabra 9,00€
Mezcla de lechugas, frutos secos, crujiente de bacon, rulo de cabra templado y aceto balsámico.
- Parrillada de verduras 8,00€
aderezada con aceite de oliva y escamas de sal.

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS.
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL.

Pastas

- Tortellini Ricotta 7,50€
Pasta al huevo con espinacas y zanahoria con un fino relleno de queso ricotta.
- Fagottini Rosso 7,50€
Pasta al huevo con un relleno de tomates madurados al sol, albahaca, aceite de oliva, queso duro italiano y avellanas tostadas.
- Salsa Pesto
Salsa de albahaca, aceite de oliva virgen extra, piñones y queso.
- Salsa funghi
Salsa de champiñones, cebolla y queso.

Carnes

- Rabo de toro 12,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Confit de pato 12,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Carrillada de cerdo ibérico 12,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Entrecotê de buey 16,00€
a las cremas (pimienta, roquefort o almendra). +2,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Solomillo de buey a la plancha 18,00€
a las cremas (pimienta, roquefort o almendra). +2,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Chuletas de cordero 12,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.

Pescados

- Merluza a la vasca 12,00€
Servida en su salsa con espárragos y huevo cocido.
- Emperador a la plancha 12,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Lubina a la espada 14,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.
- Lomos de bacalao con salsa de pasas y piñones 13,00€
Servido con patatas panadera.
- Leguado de almendra o menier 14,00€
Servido con patatas panadera y verduras asadas.

Postres

- Flan de huevo 3,00€
- Flan de queso 4,00€
- Flan de piñones 4,00€
- Natillas 3,50€
- Coulant de chocolate y helado de vainilla 5,50€
- Tarta de la Casa 4,00€
- Muerte por chocolate 4,50€
- Tiramisú 4,50€
- Tarta glaseada de mandarina 4,00€

Bodega

TINTOS

- DOMINIO DE CALLES (Roble) D.O. Valencia 12,00€
- LEGARIS (Roble) D.O. Ribera del Duero 12,50€
- LÓPEZ DE HARO (Crianza) D.O. Rioja 12,50€
- VIÑA POMAL (Crianza) D.O. Rioja 14,00€
- BIBERIUS (Roble) D.O. Ribera del Duero 15,00€
- ENRIQUE MENDOZA (Crianza) D.O. Alicante 15,00€
- PROTOS (Crianza) D.O. Ribera del Duero 20,00€

BLANCOS

- JUAN DE JUANES (Chardonnay) D.O. Valencia 10,00€
- LEGARIS (Verdejo 100%) D.O. Rueda 12,50€
- ÀNIMA (Chardonnay / Albariño) D.O. C. del Segre 14,00€
- LENEAS (Albariño 100%) D.O. Rías Baixas 16,00€

ROSADO

- DOMINIO DE UNX (Garnacha) D.O. Navarra 12,00€

CAVA

- PRIMA VIDES Brut nature 13,00€