



Garnet Café

Pl. Antonio Beltrán Martínez, 1

Ed. El Trovador

Zaragoza

Tel. reservas 976 20 79 23

reservas@garnet.es

www.garnet.es

Síguenos y opina sobre nosotros en:



Garnet.Cafe



@garnetcafe



Garnet Café



tripadvisor



Restaurante Garnet Café

garnet

MENÚS DE GRUPO GARNET 2020

MENU NUMERO 1	MENU NUMERO 2	MENU NUMERO 3	Condiciones
Centros para compartir	Centros para compartir	Centro para compartir .	El número mínimo de comensales para poder elegir un menú de grupo es de 8 personas. Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 7 días de antelación comunicando también la cantidad de cada segundo plato (carne y pescado).
<ul style="list-style-type: none">Ensalada de verduras asadas con anchoas, tapenade de olivas negras y vinagreta de cherrysPlatos de jamón D.O. Teruel y pan con tomate	<ul style="list-style-type: none">Ensalada de rulo de cabra, cebolla caramelizada, nueces, chips de yuca y vinagreta de mostaza y mielHuevos rotos con foie y trufa	<ul style="list-style-type: none">Ensalada de bacalao marinado con piquillos, cebolla roja encurtida, aceite de cebollino y crujiente de borraja en tempura	Todo el grupo deberá comer el mismo menú y no se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
Posteriormente entrante individual ...	Posteriormente entrante individual ...	Entrantes individuales ..	Cualquier cambio en los menús debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú. Disponemos de platos aptos para personas celíacas y vegetarianas. Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia
<ul style="list-style-type: none">Risotto de portobello con trigueros	<ul style="list-style-type: none">Ravioli de langostinos con crema de hongos y lascas de granapadano	<ul style="list-style-type: none">Tartar de atún marinado con Teriyaki y alga wakameRavioli de setas y cigalas con crema de cebolla y jugo de carabinero	Para confirmar la reserva será necesario entregar una fianza de 10 euros por comensal.
Carne o pescado a elegir..	Carne o pescado a elegir..	<ul style="list-style-type: none">Sorbete de mango al cava	De la misma forma todos los detalles de la reserva deben estar confirmados con 7 días de antelación; hora, nº adultos, nº niños, menú elegido, intolerancias, extras...
<ul style="list-style-type: none">Merluza al OrioEntrecot de ternera madurada con su guarnición	<ul style="list-style-type: none">Supremas de bacalao a la molineraCarrillera de cerdo deshuesada asada en su jugo con patata enmascarada	Carne o pescado a elegir..	El número de comensales a facturar será el contratado inicialmente con el establecimiento. Si hay alguna baja, se le deberá informar al restaurante con al menos 48 horas de antelación. Si algún comensal no se presenta se cobrará 10 euros por quebranto de comensal.
Panna cotta de coco sobre gelatina de lima	Tarta Casera de queso con frutos rojos	Tarta Sacher	
Vino bodegas Care, agua y pan incluido	Vino bodegas Care, agua y pan incluido	Vino Rioja Crianza Finca de Marquesado, agua y pan incluido	
24,90 eur. iva incluido	29,90 eur. iva incluido	36,90 eur. iva incluido	