
Salado

Ensaladilla rusa

RACIÓN 8€ · MEDIA 4€

Rabas de calamar

RACIÓN 18€ · MEDIA 9€

Croquetas de Jamón Ibérico 100% Bellota (8 uds.)

RACIÓN 10€ · MEDIA 5€

Gambas gabardina (6 uds.)

RACIÓN 12€ · MEDIA 6€

Alitas de pollo deshuesadas (8 uds.)

RACIÓN 10€ · MEDIA 5€

Ensalada de tomate asado

RACIÓN 9,50€ · MEDIA 5€

Ensalada de ventresca

RACIÓN 14€ · MEDIA 7,50€

Alcachofas*

Solo en temporada

RACIÓN 9€ · UNIDAD 3€

Pan con tomate

RACIÓN 5,50€ · MEDIA 2,75€

Pan

1€

Tortillas

Tortilla Velazqueña

10€

Tortilla brava

11€

Tortilla guisada con callos Homenaje a La Ancha

14€

Tortilla Trufada

16€

Baby Armando

Baby Armando

Escalope de ternera gallega empanado (>30cm)

14€

GUARNICIONES PARA TU ARMANDO

Dos huevos poché con trufa

6€

Patatas fritas

3€

Piquillos confitados

4€

Aros de cebolla

3€

Cogollos aliñados

4€

Pimientos de Padrón

4€

Especialidades

Callos

RACIÓN 12,50€ · MEDIA 7€

Garbo Cheeseburger

12€

Steak Tartar

21€

Daditos de merluza rebozada
con salsa de chipirones

19€

Tartar de atún rojo Bluefin

21€

Dulce

Tarta de queso

6€

Tarta de manzana

6€

Brownie de chocolate

6€

VINOS

Blancos

D.O. SOMONTANO

Enate 234	COPA 2,40€
CHARDONNAY	15€
Enate Gewürztraminer	COPA 3€
GEWÜRZTRAMINER	18€

D.O. RUEDA

Ramón Bilbao	COPA 2,40€
VERDEJO	15€

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo San Mauro	COPA 3€
ALBARIÑO	18€
Mar de Frades	18€
ALBARIÑO	

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

Fiocco di Vite	COPA 3€
MOSCATO BLANCO	18€

D.O.C. PROSECCO

Martini Prosecco Vintage	COPA 3€
GLERA	18€

Rosados

D.O. SOMONTANO

Enate rosado	COPA 2,40€
CABERNET SAUVIGNON	15€
Alquézar (Aguja)	COPA 2,40€
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON	15€

Tintos

D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos	22€
GARNACHA	

D.O. CALATAYUD

Honoro Vera	COPA 2,40€
GARNACHA	15€

D.O. SOMONTANO

Sommos Varietales	COPA 2,40€
TEMPRANILLO, MERLOT, SYRAH	15€

D.O.C. RIOJA

Ramón Bilbao CRIANZA	COPA 2,40€
TEMPRANILLO	15€
Azpilicueta CRIANZA	COPA 2,40€
TEMPRANILLO	15€
Azpilicueta Origen	20€
TEMPRANILLO	
Marqués de Vargas RESERVA	25€
TEMPRANILLO, GRACIANO	
Marqués de Murrieta RESERVA	30€
TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Quinta de Tarsus CRIANZA	COPA 3€
TINTA FINA	20€
Matarromera	32€
TINTA FINA	
Pago de Carraovejas	40€
TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	

Champagne

Ayala Brut	COPA 6,50€ / 38€
Mumm Cordon Rouge Brut	42€
Moët & Chandon Imperial Brut	COPA 7,50€ / 42€
Moët & Chandon Rosé Imperial	55€
Moët & Chandon Ice Imperial	60€
Veuve Clicquot YT	55€
Bollinger Special Cuvée	60€
Bollinger Rosé	65€



@garbogentlebar

A L É R G E N O S

SALADO

ENSALADILLA RUSA	Huevo, pescado y gluten (regañas que se podrían quitar)
RABAS DE CALAMAR	Molusco, gluten y huevo
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	Leche y gluten
GAMBAS GABARDINA	Crustáceos, gluten y huevo
ALITAS DE POLLO DESHUESADAS	Gluten, leche y mostaza
ENSALADA DE TOMATE	-
ENSALADA DE TOMATE VENTRESCA, PIPARRA Y ANCHOAS	Pescado (Ventresca puede ir aparte o quitarse)
ALCACHOFAS	-
PAN CON TOMATE	Gluten
PAN	Gluten

TORTILLAS

TORTILLA VELAZQUEÑA	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA BRAVA	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA GUISADA CON CALLOS	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA TRUFADA	Huevo y trazas de gluten

BABY ARMANDO

BABY ARMANDO	Huevo y gluten
DOS HUEVOS POCHÉ CON TRUFA	Huevo
PATATAS FRITAS	Trazas de gluten
PIQUILLOS CONFITADOS	-
CEBOLLA FRITA	Gluten
COGOLLOS ALIÑADOS	Mostaza (podemos poner la vinagreta aparte)
PIMIENTOS DE PADRÓN	Trazas de gluten

ESPECIALIDADES

CALLOS	-
GARBO CHEESEBURGER	Gluten, leche y huevo
STEAK TARTAR	Huevo, Mostaza (se puede hacer sin mostaza), gluten en el pan tostado (se puede hacer sin pan tostado), leche (mantequilla)
DADITOS DE MERLUZA REBOZADA CON SALSA DE CHIPIRONES	Pescado y trazas de gluten
TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN	Soja, crustáceos, pescado, sésamo, lácteos y gluten (la creme fraiche y las tostadas de pan pueden ponerse aparte)

DULCE

TARTA DE QUESO	Leche y huevo
TARTA DE MANZANA	Gluten, leche y huevo
BROWNIE DE CHOCOLATE	Gluten, leche y frutos de cáscara