



G A R C I A

EST° 1967

TAPAS & ENTRADAS

Frías y Calientes

Tapas and Appetizers ~ Hot and Cold

Jamón Serrano con Queso de Cabra en Oliva y Parmesano	\$ 440
<i>Serrano Ham with Goats' Cheese, Olive Oil and Parmesan</i>
Selección de Quesos Italianos	\$ 540
<i>Italian's Chesse Selection</i>
Gambas al Ajillo	\$ 750
<i>Shrimp Scampi</i>
Salteado de Camarones y Txipirones	\$ 950
<i>Sautéed Shrimp and Txipirones</i>
Txipirones Salteados con Cebollitas y Champignons	\$ 440
<i>Souteéd Baby Squid with Baby Onions and Mushrooms</i>
Miniatura de Pescado con Salsa de Limón	\$ 440
<i>Fish Morsels with Lemon Sauce</i>
Calamares a la Romana	\$ 440
<i>Roman-Style Squid</i>
Tortilla española — (papas / huevos /cebolla)	\$ 440
<i>Spanish Tortilla — (potatoes / eggs / onion)</i>
Espárragos de Navarra a la Parmesano	\$ 395
<i>Parmesan Navarra Asparagus</i>
Sopas Cremas	\$ 295
<i>Cream Soups</i>
Champignons Naturales a la Provenzal	\$ 440
<i>Natural Champignons Provençal Style</i>
Carpaccio de Lomo con Parmesano y Rúcula	\$ 495
<i>Beef Carpaccio with Parmesan and Rocket</i>
Carpaccio de Atún Rojo con Berro y Parmesano	\$ 495
<i>Red Tuna Carpaccio with Watercress and Parmesan</i>
Omelette de Punta de Espárragos y Finas Hierbas	\$ 440
<i>Tips of Asparagus Omelet and Fine Herbs</i>



EST° 1967

PARRILLA

Wood Grill

Instagram icon #GarciaUruguay

ESPECIALES GARCIA

Rack de Cordero "PREMIUM"	\$ 720
<i>Lamb Rack "PREMIUM"</i>
Baby Beef GARCIA "PREMIUM"	\$ 720
<i>Baby Beef GARCIA "PREMIUM"</i>
Master Baby Beef GARCIA "PREMIUM" 500g	\$ 1190
<i>Master Baby Beef GARCIA "PREMIUM"</i>
Asado de Novillo GARCIA "PREMIUM"	\$ 690
<i>Steer "Asado" GARCIA "PREMIUM"</i>
Chorizo CATTIVELLIEXTRA®	\$ 160
<i>Chorizo Sausage</i>
Morcilla (Dulce o Salada)	\$ 160
<i>Black Pudding (Sweet or Salt)</i>
Molleja Fileteada	\$ 390
<i>Filleted Gizzard</i>
Queso Provolone	\$ 290
<i>Provolone Cheese</i>
Queso Provolone GARCIA — <i>Tomate, Rúcula, Panceta ó Jamón, Morrón, Aceitunas</i>	\$ 395
<i>GARCIA Provolone Cheese — Tomato, Arugula, Bacon or Ham, Capsicum, Olives</i>
Filet de Lomo	\$ 790
<i>Filet Steak</i>
Petit Filet de Lomo	\$ 650
<i>Petit Filet Tenderloin</i>
Entrecote Premium	\$ 690
<i>Entrecote Premium</i>
Picaña "PREMIUM"	\$ 690
<i>Picaña "PREMIUM"</i>
Pollo a la Parrilla Deshuesado	\$ 390
<i>Barbecued Boneless Chicken</i>
Brochette de Lomo — <i>Lomo, Panceta y Morrón</i>	\$ 750
<i>Beef Brochette — Beef, Bacon, Capsicum</i>
Brochette de Pollo — <i>Pollo, Ananá y Panceta</i>	\$ 650
<i>Chicken Brochette — Chicken, Pineapple, Bacon</i>
Matambriilo de Cerdo	\$ 495
<i>Pork "Matambrito"</i>

Listado de platos sin sal agregada al final de la carta.



ENSALADAS & ACOMPAÑAMIENTOS

Salads & Side Dishes

Papa al Plomo con Manteca	\$ 195
<i>Wood Ember Baked Potato with Butter</i>
Papa al Plomo con Roquefort	\$ 250
<i>Wood Ember Baked Potato with Blue Cheese</i>
Papines al Romero	\$ 250
<i>Baby Potatoes with Rosemary</i>
Morrón Parrillero	\$ 250
<i>Grilled Sweet Pepper</i>
Boniatos Glaseados	\$ 250
<i>Glazed Sweet Potatoes</i>
Papas Fritas con Crema de Champignons	\$ 420
<i>Fries with Mushroom Cream</i>
Vegetales al Wok	\$ 290
<i>Wok Mixed Vegetables</i>
Puré de Papas o Calabaza	\$ 250
<i>Mashed Potatoes or Squash</i>
Puré de Manzana	\$ 250
<i>Applesauce</i>
Ensalada Mixta	\$ 250
<i>Mixed Salad</i>
Ensalada de Tomates y Palmitos	\$ 350
<i>Tomato and Palm Heart Salad</i>
Ensalada Caprese	\$ 350
<i>Caprese Salad</i>
Ensalada de Palta, Tomate y Hojas Verdes	\$ 450
<i>Avocado, Tomato and Green Leaves Salad</i>
Ensalada de Tomate Cherry, Lechuga, Rúcula y Palmitos	\$ 395
<i>Cherry Tomato, Lettuce, Arugula and Palmitos Salad</i>
Ensalada de Verdes con Parmesano	\$ 290
<i>Salad Greens with Parmesan</i>
Ensalada de Rúcula con Manzana y Nuez	\$ 395
<i>Arugula Salad with Apple and Walnut</i>
Ensalada de Rúcula con Panceta y Queso de Cabra	\$ 395
<i>Arugula Salad with Bacon and Goats' Cheese</i>
Ensalada Americana: Jamón en Tiritas Cuadrillé® CATTIVELLI y Queso Colonia en Bastones, Pollo, Lechuga, Tomate, Huevo y Mayonesa.	\$ 440
<i>Americana Salad: Ham Strips with "Colonia" Cheese Batons, Chicken, Lettuce, Tomato, Hard-Boiled Egg and Mayonnaise.</i>
Ensalada a gusto del Cliente.	
<i>Ingrediente Base a elección: Blanco de Ave, Jamón de Parma o Salmón Fresco</i>	
<i>Salad to suit the customer</i>	
<i>Poultry White, Parma Ham or Fresh Salmon</i>	



PESCADOS & MARISCOS

Seafood & Fish

Paella de la Casa (<i>Para Dos</i>) Valenciana	\$1390
<i>House Paella (For Two) Valencian</i>
Paella de la Casa (<i>Para Dos</i>) de Mar	\$1590
<i>House Paella (For Two) of the Sea</i>
Brochette de Abadejo y Camarones	\$ 695
<i>Ling Fish and Shrimp Brochette</i>
Cazuela de Mariscos	\$ 790
<i>Seafood Casserole</i>
Abadejo Grillé a la Plancha con Aceite de Oliva y Verduras al Wok	\$ 690
<i>Grilled Ling Fish with Olive Oil and Wok Vegetables</i>
Abadejo con Salsa y Papas al Natural — <i>Salsa a elección: Roquefort o Manteca Negra y Alcaparras o Provenzal</i>	\$ 790
<i>Ling Fish with Sauce and Potatoes — Sauce of your choice: Blue Cheese Sauce or Black Butter and Capers or Provenzal</i>
Bacalao “Español” Fresco con Papas al Natural Confitadas al Pimentón	\$ 890
<i>Bacalao “Español” Fresh with Paprika Candied Potatoes</i>
Salmón con Camarones y Ratatouille	\$ 890
<i>Salmon with Shrimp and Ratatouille</i>
Pulpo a la Gallega “De Galicia, España”	\$ 1290
<i>“A la Gallega” Galicia, Spain Octopus</i>
Trilogía de Mar (<i>Para Dos</i>)— <i>Salmón, Abadejo y Atún Rojo con Espinaca, Zanahoria y Calabaza Salteadas</i>	\$1890
<i>Sea Trilogy (For Two) — Salmon, Ling and Red Tuna with Spinach, Carrot and Sauteed Pumpkin</i>

AVES & CARNES

Meats & Poultry

Pechuga Dorada con Chips de Boniato	\$ 590
<i>Golden Chicken Breast with Sweet Potato Chips</i>
Pollo Deshuesado Agridulce Primavera	\$ 590
<i>Spring Bittersweet Boneless Chicken</i>
Pollo Deshuesado con Salsa de Champignons	\$ 590
<i>Boneless Chicken with Mushroom Sauce</i>
Suprema Manhattan — (<i>Jamón Crudo, Apio</i>)	\$ 690
<i>Crumbed Chicken Schnitzel — (Cured Ham, Celery)</i>
Escalopes de Lomo al Tannat	\$ 890
<i>Beef Scallops cooked in Tannat</i>
Bife Angosto a la Pimienta Negra con Puré de Perejil	\$ 890
<i>Black Peppered Striploin with Parsley Puré</i>
Milanesa de Lomo o de Pollo Rellena	\$ 620
<i>Stuffed Beef or Chicken Schnitzel</i>
Carré de Cerdo a la Mostaza	\$ 620
<i>Pork Rack with Mustard</i>
Bondiola a la Salsa de Ciruelas con Zanahorias Glaseadas	\$ 620
<i>Pork Shoulder with Plum Sauce and Glazed Carrots</i>

Listado de platos sin sal agregada al final de la carta.



EST° 1967

@ #GarciaUruguay

ARROCES & PASTAS

Rice & Pasta

Arroz Especial de la Casa	\$ 790
<i>House Special Rice</i>
Arroz con Mariscos	\$ 790
<i>Rice with Shellfish</i>
Arroz con Camarones Frescos	\$ 790
<i>Rice with Fresh Shrimp</i>
Risotto de Queso Azul	\$ 790
<i>Blue Cheese Risotto</i>
Risotto de Hongos Shiitake	\$ 790
<i>Shiitake Mushrooms Risotto</i>
Ñoquis Principe de Nápoles	\$ 590
<i>Prince of Naples Gnocchi</i>
Lasagna Rellena Casera Bolognesa	\$ 590
<i>Lasagna filled with Homemade Bolognese</i>
Spaghetti Carbonara o Parisienne	\$ 590
<i>Spaghetti Carbonara or Parisienne</i>
Raviolones Caseros	\$ 380
<i>Homemade Ravioli</i>
Sorrentinos Caseros	\$ 380
<i>Homemade Sorrentinos</i>
Ravioles GARCIA — <i>Gratinados con Salsa Bechamel, Champignons y Jamón</i>	\$ 590
<i>GARCIA Ravioli — Gratin with Bechamel Sauce, Mushroom and Ham</i>

SALSAS *Sauces*

Fileto	\$ 150
<i>Tomato</i>
Puerros	\$ 150
<i>Leek</i>
Cuatro Quesos	\$ 150
<i>Four Cheeses</i>
Fresca	
<i>Tomate Concassé y Albahaca</i>	\$ 150
<i>Tomato and Basil</i>
Carusso	\$ 150
<i>Carusso</i>

OTRAS SUGERENCIAS

Other Suggestions

Lasagna de Verdura y Queso Blanco	\$ 590
<i>Vegetable Lasagna with White Cheese</i>
Paella Vegetariana (Para Uno)	\$ 790
<i>Vegetarian Paella (For One)</i>
Tortilla de Espinaca	\$ 490
<i>Spinach Tortilla</i>

Listado de platos sin sal agregada al final de la carta.



EST® 1967

Instagram icon #GarciaUruguay

DULCES & POSTRES

Sweets & Desserts

TRADICIONALES GARCIA

Panqueque de Dulce de Leche Tradicional	G A R C I A <small>EST® 1967</small>	\$ 290
<i>Traditional Dulce de Leche Pancake</i>	
Panqueque de Manzanas		\$ 290
<i>Apple Pancake</i>	
Martín Fierro		\$ 190
<i>Quince Paste with Cheese</i>	

Flan Casero	\$ 240
<i>Homemade Flan</i>	
Flan Casero	
<i>con Dulce de Leche o Crema</i>	
<i>Homemade Flan</i>	\$ 350
<i>with Dulce de Leche or Cream</i>	
Flan de coco	\$ 290
<i>Coconut Flan</i>	
Ensalada de Frutas Natural	\$ 290
<i>Natural Fruit Salad</i>	
Tortas	\$ 290
<i>Cakes</i>	
Massini	\$ 220
<i>Massini</i>	
Alpino	\$ 240
<i>Alpino</i>	
Helado Häagen-Dazs	\$ 290
<i>Häagen-Dazs Icecream</i>	
Helado	\$ 190
<i>Icecream</i>	

Profiteroles con Salsa de Chocolate	\$ 295
<i>Profiteroles with Chocolate Sauce</i>	
Marquise de Chocolate	\$ 295
<i>Chocolate Marquise</i>	
Torta Helada Almendrada	\$ 295
<i>Icecream Cake coated in Crushed Almonds</i>	
Omelette Surprise (individual)	\$ 340
<i>Omelette Surprise</i>	
Crumble de Frutilla	\$ 295
<i>Strawberry Crumble</i>	
Crème brûlée	\$ 295
<i>Crème brûlée</i>	



EST® 1967

@ #GarciaUruguay

MINUTAS

Quick Meals

Milanesa de Lomo	\$ 420
<i>Loin à la Milanese</i>
Milanesa de Pollo	\$ 420
<i>Milanese Chicken</i>
Milanesa Napolitana de Lomo	\$ 590
<i>Loin à la Milanese with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i>
Milanesa Napolitana de Pollo	\$ 590
<i>Milanese Chicken with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i>

SANDWICHES

Sandwich Caliente	\$ 270
<i>Toasted Sandwich</i>
Sandwich Caliente Napolitano	\$ 390
<i>Toasted Sandwich Napolitano</i>
Media Luna con Jamón Cuadrillé® CATTIVELLI y Queso	\$ 190
<i>Croissant with Ham and Cheese</i>
Pan Negro con Jamón Serrano y Queso	\$ 295
<i>Brown Bread with Ham and Cheese</i>

Listado de platos sin sal agregada al final de la carta.

CAFETERIA

Tea & Coffee



Café ILLY	\$ 95	Capuchino	\$ 150
<i>Coffee ILLY</i>	<i>Capuchino</i>
Café ILLY Descafeinado	\$ 110	Cortado ILLY	\$ 125
<i>Coffee ILLY Decaf</i>	<i>Coffee ILLY with Milk</i>
Café con Crema	\$ 160	Té Twinings	\$ 125
<i>Coffee with Cream</i>	<i>Tea Twinings</i>
Café Irlandés	\$ 320		
<i>Irish Coffee</i>		

Servicio de Mesa \$ 165. Todos los precios incluyen IVA.

Table Service \$ 165. All prices include sales tax.



EST° 1967

Instagram icon #GarciaUruguay

BEBIDAS

Drinks

Refresco 285cc	\$ 110
<i>Soft Drinks 285ml</i>
Agua Mineral	\$ 110
<i>Mineral Water</i>
Licuado Mix de Frutas	\$ 280
<i>Mixed Fruit Smoothie</i>
Exprimido Natural de Naranjas	\$ 190
<i>Naturally Squeezed Orange Juice</i>
Sangría o Clericó Litro	\$ 550
<i>Sangria or Uruguayan Iced Mulled Wine 1 Litre</i>
Sangría o Clericó ½ Litro	\$ 350
<i>Sangria or Uruguayan Iced Mulled Wine ½ Litre</i>

CERVEZAS

Beers

Zillertal 620cc	\$ 240
.....
Patricia Litro	\$ 275
.....
Stella Artois Litro	\$ 310
.....
Stella Artois 315cc	\$ 190
.....
Corona 355cc	\$ 240
.....
Chopp Patagonia	\$ 240
.....
Chopp Zillertal	\$ 230
.....
Chopp Pilsen	\$ 215
.....
Liso	\$ 140
.....

Menos sal, más vida
El consumo excesivo de sal de sodio es perjudicial para la salud



EST° 1967

@ #GarciaUruguay

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Alcoholic Drinks

WHISKY

JOHNNIE WALKER®

JOHNNIE WALKER®
BLUE LABEL™ KING GEORGE V™ \$ 3450JOHNNIE WALKER®
BLUE LABEL™ \$ 850JOHNNIE WALKER®
PLATINUM LABEL™ \$ 595JOHNNIE WALKER®
18 YEARS™ \$ 490JOHNNIE WALKER®
GOLD LABEL RESERVE™ \$ 395JOHNNIE WALKER®
GREEN LABEL™ \$ 295JOHNNIE WALKER®
DOUBLE BLACK™ \$ 265

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® \$ 250

JOHNNIE WALKER®
BLENDERS' BATCH
WINE CASK BLEND™ \$ 220

JOHNNIE WALKER RED LABEL® \$ 165

BUCHANAN'S® \$ 250

OLD PARR® \$ 250

J&B® \$ 165

SANDY MAC® \$ 165

Jack Daniel's \$ 295

VODKA

CÍROC®
ULTRA PREMIUM
VODKA \$ 250

Vodka Beluga \$ 395

Vodka Belvedere \$ 320

Vodka Grey Goose \$ 320

Vodka Absolut \$ 250

GIN

GIN TANQUERAY® \$ 240

GIN GORDON'S® \$ 225

Gin Hendrix \$ 295

Gin Bombay \$ 275

Gin Bulldog \$ 325

COGNAC

Cognac Martell
Extra Old \$ 550

Cognac Importado \$ 265

APERITIVOS

Aperol® \$ 240

Bitter Campari \$ 240

Fernet \$ 240

RON

RON CAPTAIN
MORGAN® \$ 225

Bacardi \$ 225

Havana Clasico \$ 240

Havana 7 Años \$ 295

Selección de Maestros \$ 395

Diplomático \$ 395

LICORES

BAILEYS® THE ORIGINAL
IRISH CREAM \$ 260

SHERIDAN'S® \$ 260

Cointreau \$ 260

Frangelico \$ 260

Licor de Tannat \$ 260

Amarula \$ 260

Amaretto \$ 260

Drambuie \$ 260

Jagermeister \$ 260

Lochan Ora \$ 260

Limoncello \$ 260

Licor 43 \$ 260

Licor Hypnotic \$ 260

Tía María \$ 260

Jerez Tío Pepe \$ 265



EST° 1967

Instagram #GarciaUruguay

PLATOS SIN SAL AGREGADA

Salt Free Food

Ñoquis Caseros	\$ 295
<i>Home Made Gnocchi</i>
Raviolones Caseros	\$ 380
<i>Home Made Ravioli</i>
Salsa Fresca (Tomate Concassé y Albahaca)	\$ 150
<i>Fresh Sauce (Tomato and Basil)</i>
Salsa de Puerros	\$ 150
<i>Leek Sauce</i>
Salsa Carusso	\$ 150
<i>Carusso Sauce</i>
Milanesa de Lomo	\$ 420
<i>Loin a la Milanese</i>
Puré de Calabaza	\$ 250
<i>Pumpkin Puree</i>
Papas Fritas	\$ 245
<i>Mashed Potatoes or Squash</i>
Tortilla de Espinacas	\$ 490
<i>Spinach Tortilla</i>
Arroz con Camarones	\$ 790
<i>Rice with Fresh Shrimp</i>
Panaché de Verduras	\$ 390
<i>Vegetable Panache</i>
Risotto de Hongos Shitake	\$ 790
<i>Shitake Mushrooms Risotto</i>

Según Resolución N° 4257/18 de la I.M.M.

LO INVITAMOS A CONOCER GARCÍA CARRASCO

We invite you to know García Carrasco

EL MINISTERIO DE TURISMO DEL URUGUAY OTORGÓ A GARCIA EL USO DE LA MARCA PAÍS IMPLICANDO UN COMPROMISO CON LA MEJORA, EL FORTALECIMIENTO Y LA IDENTIDAD NACIONAL. ESTA DISTINCIÓN POSICIONA A GARCIA COMO UN REFERENTE DE LAS CARNES URUGUAYAS

The Ministry of Tourism of Uruguay granted to GARCIA the use of the Country Brand implying a commitment to improvement, strengthening and national identity. This distinction positions GARCIA as a referring to Uruguayan meats



UruguayNatural

Ministerio de Turismo



Lea el código
y descargue nuestra
Radio APP
*Scan and download
our Radio App*



AHORA PODRÁ DISFRUTAR NUESTRA
MÚSICA EN CUALQUIER LUGAR.
LANZAMOS NUESTRA PROPIA
RADIO ONLINE.

*Now you can enjoy our music anywhere.
We launch our own online radio.*

BOUTIQUE

EN NUESTRA BOUTIQUE
"RINCÓN DE CLÁSICOS"
LE DAMOS ESPACIO A ARTESANOS
Y DISEÑADORES URUGUAYOS
OFRECIENDO PRODUCTOS DE CALIDAD.

*In our Boutique
"Classical Corner" we give space to artisans and Uruguayan designers
offering quality products.*



CAVA

NUESTRA CAVA CUENTA CON MÁS
DE 2000 ETIQUETAS.
CON VINOS Y CHAMPAÑAS SELECCIONADAS DE
URUGUAY, ARGENTINA, CHILE, ESPAÑA Y FRANCIA.

*Our CAVA has more of 2000 labels.
With wines and champagne selected from
Uruguay, Argentina, Chile, Spain and France.*

SALA TRIPLE CORONA

EN HOMENAJE AL GRAN PREMIO NACIONAL
DE TURF, ESTA SALA ES UN ESPACIO RESERVADO
CON GRAN PRIVACIDAD. CUENTA CON SISTEMAS
DE PROYECCIÓN Y AUDIO, ADEMÁS DE UN
SERVICIO EXCLUSIVO DE MOZOS.

*Honoring the National Grand Prize Turf, this room is a reserved space with
great privacy. It has a projection and audio system, in addition to an exclusive
waiters service.*



**GARCIA
CARRASCO**