



GARCIA  
Cocktails  
— ESTº 1967 —



GOLD & ORANGE  
*Johnnie Walker®  
(Gold Label Reserve™,  
hielo picado, jugo de naranja y  
una rodaja de naranja)*  
\$475



CAIPI GARCIA  
*(Ciroc® Ultra Premium de Coco,  
Lima, Mango y Kiwi)*  
\$475



MOJITO GARCIA  
*(Ron Añejo, Limón, Azúcar,  
Sandía y Albahaca)*  
\$475



TANQUERAY TONIC  
*(Gin Tanqueray®, agua tónica,  
lima, pepino, albahaca)*  
\$475



GARCIA  
— ESTº 1967 —

TAPAS & ENTRADAS  
*Frías y Calientes*  
*Tapas and Appetizers ~ Hot and Cold*

|                                                                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tabla de Mortadela italiana <b>LEVONI</b> con Pistachos, Jamón Serrano y Grana Padano<br><i>Platter of Italian Mortadella LEVONI with Pistachios, Serrano Ham, and Grana Padano.</i> | \$ 1090 |
| Selección de Quesos Italianos (Grana Padano, Gorgonzola, Manchego y Brie)<br><i>Italian's Chesse Selection</i>                                                                       | \$ 850  |
| Carpaccio de Pulpo Español con Mango<br><i>Spanish Octopus Carpaccio with Mango</i>                                                                                                  | \$ 1090 |
| Carpaccio de Lomo con Parmesano y Rúcula<br><i>Beef Carpaccio with Parmesan and Rocket</i>                                                                                           | \$ 725  |
| Gambas al Ajillo<br><i>Shrimp Scampi</i>                                                                                                                                             | \$ 890  |
| Salteado de Camarones y Txipirones<br><i>Sautéed Shrimp and Txipirones</i>                                                                                                           | \$ 1250 |
| Txipirones Salteados con Cebollitas y Champignons Frescos<br><i>Souteéed Baby Squid with Baby Onions and Mushrooms</i>                                                               | \$ 690  |
| Mix de Rabas y Miniaturas<br><i>Mix of Squid and Fish Miniatures</i>                                                                                                                 | \$ 780  |
| Tortilla Española (papa casera y cebolla)<br><i>Spanish Tortilla (homemade potato and onion)</i>                                                                                     | \$ 595  |
| Sopas Crema<br><i>Cream Soups</i>                                                                                                                                                    | \$ 390  |
| Champignons Frescos a la Provenzal<br><i>Fresh "a la Provenzal" Champignons</i>                                                                                                      | \$ 690  |

THE WHISKY CLUB

Ud. puede personalizar su botella y guardarla en la vitrina  
THE WHISKY CLUB a su próxima visita.



JOHNNIE WALKER® BLUE LABEL™ KING GEORGE™ \$ 64490



JOHNNIE WALKER® BLUE LABEL™ \$ 18990



JOHNNIE WALKER® 18 YEARS™ \$ 8190



JOHNNIE WALKER® GOLD LABEL RESERVE™ \$ 5950



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® \$ 3290



En García creemos que un gran corte comienza con una gran materia prima.

Cada Baby Beef que servimos es seleccionado bajo los más altos estándares de calidad, para asegurar la ternura, jugosidad y sabor que distinguen a nuestra casa.

No lo decimos solo nosotros: nuestros clientes suelen repetir que  
“El Baby Beef García es la mejor carne del mundo.”



En cada corte Vila late la esencia del Uruguay: animales criados en praderas naturales, con el cuidado y respeto que nuestra tierra merece.

Frigorífico Pando lleva más de 50 años compartiendo con el mundo este orgullo nacional, garantizando origen certificado, trazabilidad y un sabor que habla de tradición, calidad y confianza.



*Rack de Cordero Premium*



**NIREA**  
SAN JACINTO



EST° 1967

PARRILLA

Wood Grill

#GarciaUruguay



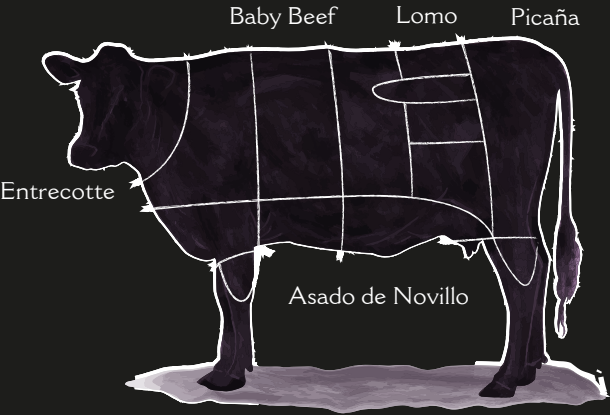
CORTES PREMIUM GARCIA

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Rack de Cordero "PREMIUM"             | \$ 1290 |
| <i>Lamb Rack "PREMIUM"</i>            | .....   |
| Baby Beef GARCIA® "PREMIUM"           | \$ 1090 |
| <i>Baby Beef GARCIA "PREMIUM"</i>     | .....   |
| Entrecotte Taurus Gold                | \$ 1090 |
| <i>Entrecotte Taurus Gold</i>         | .....   |
| Picaña Taurus Gold                    | \$ 1090 |
| <i>Picaña Taurus Gold</i>             | .....   |
| Asado de Novillo GARCIA "PREMIUM"     | \$ 1090 |
| <i>Steer "Asado" GARCIA "PREMIUM"</i> | .....   |

|                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Chorizo Extra <b>Centenario</b>                                               | \$ 220 |
| <i>Sausage</i>                                                                | .....  |
| Morcilla (Dulce o Salada)                                                     | \$ 220 |
| <i>Blue Sausage</i>                                                           | .....  |
| Molleja Fileteada                                                             | \$ 440 |
| <i>Filleted Gizzard</i>                                                       | .....  |
| Queso Provolone                                                               | \$ 430 |
| <i>Grilled Provolone Cheese</i>                                               | .....  |
| Queso Provolone GARCIA— <i>Tomate, Rúcula, Panceta y Champignons Frescos</i>  | \$ 690 |
| <i>GARCIA Provolone Cheese — Tomato, Arugula, Bacon and Fresh Champignons</i> | .....  |
| Pollo a la Parrilla Deshuesado                                                | \$ 590 |
| <i>Barbecued Boneless Chicken</i>                                             | .....  |
| Brochette de Lomo —                                                           | \$ 980 |
| <i>Tenderloin brochette with bacon and pepper</i>                             | .....  |
| Brochette de Pollo —                                                          | \$ 920 |
| <i>Chicken Brochette — Chicken, Pineapple, Bacon</i>                          | .....  |
| Matambrillo de Cerdo                                                          | \$ 690 |
| <i>Pork "Matambrito"</i>                                                      | .....  |

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

CONOZCA NUESTROS CORTES





ESTº 1967

# ENSALADAS & ACOMPAÑAMIENTOS

Salads & Side Dishes

|                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Papa al Plomo con Manteca                                                                | \$ 290 |
| <i>Baked Potato with Butter</i>                                                          | .....  |
| Papa al Plomo con Roquefort                                                              | \$ 390 |
| <i>Baked Potato with Blue Cheese</i>                                                     | .....  |
| Papines al Romero                                                                        | \$ 350 |
| <i>Baby Potatoes with Rosemary</i>                                                       | .....  |
| Morrón Parrillero                                                                        | \$ 350 |
| <i>Grilled Sweet Pepper</i>                                                              | .....  |
| Boniatos Glaseados                                                                       | \$ 350 |
| <i>Glazed Sweet Potatoes</i>                                                             | .....  |
| Papas “Chiche” — <i>Papas Caseras corte tipo Español, Cebolla, Morrón y Pimentón</i>     | \$ 590 |
| <i>Homemade French Fries with Onion, Bell Pepper, and Paprika</i>                        | .....  |
| Papas Fritas con Crema de Champignos Frescos                                             | \$ 550 |
| <i>French Fries with Fresh Mushroom Cream</i>                                            | .....  |
| Brochette de Vegetales                                                                   | \$ 550 |
| <i>Vegetable Brochette</i>                                                               | .....  |
| Puré de Papas o Calabaza                                                                 | \$ 325 |
| <i>Mashed Potatoes/ Mashed Pumpkin</i>                                                   | .....  |
| Ensalada Mixta                                                                           | \$ 350 |
| <i>Mixed Salad</i>                                                                       | .....  |
| Ensalada de Tomates y Palmitos                                                           | \$ 480 |
| <i>Tomato and Palm Heart Salad</i>                                                       | .....  |
| Ensalada Caprese                                                                         | \$ 480 |
| <i>Caprese Salad</i>                                                                     | .....  |
| Ensalada de Palta, Tomate y Hojas Verdes                                                 | \$ 550 |
| <i>Avocado, Tomato and Green Leaf Salad</i>                                              | .....  |
| Ensalada de Tomate Cherry, Lechuga, Rúcula y Palmitos                                    | \$ 550 |
| <i>Cherry Tomato, Lettuce, Arugula and Palmitos Salad</i>                                | .....  |
| Ensalada de Verdes con Parmesano                                                         | \$ 390 |
| <i>Green leafs salad with Parmesan cheese</i>                                            | .....  |
| Ensalada de Rúcula con Manzana y Nuez                                                    | \$ 490 |
| <i>Arugula Salad with Apple and Walnut</i>                                               | .....  |
| Ensalada de Rúcula con Panceta y Queso de Cabra                                          | \$ 550 |
| <i>Arugula Salad with Bacon and Goat Cheese</i>                                          | .....  |
| Ensalada Americana — <i>Jamón en Fetas</i> <b>Centenario Etiqueta Azul</b> y Queso Danbo | \$ 650 |
| <i>en Fetas, Pollo, Lechuga, Tomate, Huevo y Mayonesa.</i>                               |        |
| <i>American Salad: — Ham Strips with “Colonia” Cheese Batons, Chicken, Lettuce,</i>      | .....  |
| <i>Tomato, Egg and Mayonnaise.</i>                                                       |        |
| Ensalada a gusto del Cliente.                                                            |        |
| Ingrediente Base a elección: Blanco de Ave, Jamón, Salmón Fresco o Camarones             |        |
| <i>Salad to suit the customer</i>                                                        |        |
| <i>Chicken, italian ham, fresh salmon or shrimp</i>                                      |        |





## PESCADOS & MARISCOS

Seafood & Fish



Spaghetti Frutos del mar

|                                                                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Paella de la Casa ( <i>Para Dos</i> ) Valenciana                                                                           | \$1890  |
| <i>Homemade Paella (For Two) Valencian</i>                                                                                 | .....   |
| Paella de la Casa ( <i>Para Dos</i> ) de Mar                                                                               | \$2190  |
| <i>House Paella (For Two) of the Sea</i>                                                                                   | .....   |
| Brochette de Abadejo y Camarones                                                                                           | \$ 980  |
| <i>Ling Fish and Shrimp Brochette</i>                                                                                      | .....   |
| Cazuela de Mariscos                                                                                                        | \$ 980  |
| <i>Seafood Casserole</i>                                                                                                   | .....   |
| Abadejo Grillé a la Plancha acompañado de Papas Escrachadas                                                                | \$ 850  |
| <i>Grilled Ling Fish with "escrachados" Potatoes</i>                                                                       | .....   |
| Abadejo con Salsa y Papas al Natural — <i>Salsa a elección: Roquefort o Manteca Negra y Alcaparras o Provençal</i>         | \$ 950  |
| <i>Ling Fish with Sauce and Potatoes — Sauce of your choice: Blue Cheese Sauce or Black Butter and Capers or Provençal</i> | .....   |
| Salmón con Camarones y Verduras Braseadas                                                                                  | \$ 1290 |
| <i>Salmon with Shrimp and Braised Vegetables</i>                                                                           | .....   |
| Pulpo a la Gallega "De Galicia, España"                                                                                    | \$ 1690 |
| <i>"A la Gallega" Galicia , Spain Octopus</i>                                                                              | .....   |
| Trilogía de Mar ( <i>Para Dos</i> )— <i>Salmón, Abadejo y Merluza Negra con Espinaca, Zanahoria y Calabaza Salteadas</i>   | \$ 2490 |
| <i>Sea Trilogy (For Two) — Salmon, Ling and Black Hake with Spinach, Carrot and Sauteed Pumpkin</i>                        | .....   |

## AVES & CARNES

Meats & Poultry

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bife Angosto a la Pimienta Negra con Puré y Perejil                          | \$ 1290 |
| <i>Black Peppered Striploin with Parsley Puré</i>                            | .....   |
| Pollo Deshuesado Agridulce Primavera con Papas Rústicas                      | \$ 795  |
| <i>Spring Bittersweet Boneless Chicken and Rustic Potatoes</i>               | .....   |
| Pollo Deshuesado con Crema de Champignons Frescos y Papas Rústicas           | \$ 795  |
| <i>Boneless Chicken with Fresh Mushroom Cream and Rustic Potatoes</i>        | .....   |
| Bondiola a la Salsa de Ciruelas con Zanahorias Glaseadas y puré de Manzana   | \$ 890  |
| <i>Pork Shoulder in Plum Sauce with Glazed Carrots and Apple Purée</i>       | .....   |
| Escalopes de Lomo al Champignons                                             | \$ 1290 |
| <i>Beef Scallops with Mushroom</i>                                           | .....   |
| Pechuga Deshuesada al Ajillo con Papas Rústicas                              | \$ 795  |
| <i>Boneless Breast with Garlic and Rustic Potatoes</i>                       | .....   |
| Milanesa de Lomo o de Pollo Rellena                                          | \$ 890  |
| <i>Stuffed Beef or Chicken Schnitzel</i>                                     | .....   |
| Lomito de Cerdo a la Mostaza con Arroz con Vegetales                         | \$ 890  |
| <i>Pork Tenderloin with Mustard, served with Rice and Vegetables</i>         | .....   |
| Suprema Manhattan — ( <i>Jamón Serrano, Apio</i> ) con Papas Rústicas        | \$ 890  |
| <i>Crumbed Chicken Schnitzel — (Serrano Ham, Celery) and Rustic Potatoes</i> | .....   |





EST° 1967

# ARROCES & PASTAS

Rice & Pasta



Risoto de Cordero

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Arroz con Mariscos                                                                        | \$ 1050 |
| <i>Rice with Shellfish</i>                                                                |         |
| Arroz con Camarones Frescos                                                               | \$ 1050 |
| <i>Rice with Fresh Shrimp</i>                                                             |         |
| Risotto de Cordero                                                                        | \$ 1190 |
| <i>Lamb Risotto</i>                                                                       |         |
| Risotto de Pulpo                                                                          | \$ 1190 |
| <i>Octopus Risotto</i>                                                                    |         |
| Risotto de Queso Azul                                                                     | \$ 1050 |
| <i>Blue Cheese Risotto</i>                                                                |         |
| Risotto de Hongos Shiitake                                                                | \$ 1190 |
| <i>Shiitake Mushrooms Risotto</i>                                                         |         |
| Ñoquis Principe de Nápoles                                                                | \$ 790  |
| <i>Prince of Naples Gnocchi</i>                                                           |         |
| Lasagna Rellena Casera Bolognesa                                                          | \$ 790  |
| <i>Lasagna Filled with Homemade Bolognese</i>                                             |         |
| Canelones de Carne a la Rossini                                                           | \$ 790  |
| <i>Rossini Meat Cannelloni</i>                                                            |         |
| Spaghetti Carbonara o Parisienne                                                          | \$ 790  |
| <i>Spaghetti Carbonara or Parisienne</i>                                                  |         |
| Spaghetti Frutos del Mar                                                                  | \$ 1050 |
| <i>Spaghetti with Seafood</i>                                                             |         |
| Raviolones Caseros                                                                        | \$ 495  |
| <i>Homemade Ravioli</i>                                                                   |         |
| Sorrentinos Caseros                                                                       | \$ 495  |
| <i>Homemade Sorrentini</i>                                                                |         |
| Raviolones GARCIA — Gratinados con Salsa Bechamel, Champignons frescos y Jamón Centenario | \$ 895  |
| <i>GARCIA Ravioli — Gratin with Bechamel Sauce, Mushroom and Ham</i>                      |         |



Risoto de Pulpo

## SALSAS Sauces

|                     |        |                                   |        |
|---------------------|--------|-----------------------------------|--------|
| Fileto              | \$ 220 | Fresca                            |        |
| <i>Tomato</i>       |        | <i>Tomate Concassé y Albahaca</i> | \$ 220 |
| Puerros             | \$ 220 | <i>Tomato and Basil</i>           |        |
| <i>Leek</i>         |        | Carusso                           | \$ 220 |
| Cuatro Quesos       | \$ 220 | <i>Carusso</i>                    |        |
| <i>Four Cheeses</i> |        |                                   |        |

## OTRAS SUGERENCIAS

Other Suggestions

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Lasagna de Verdura y Queso Blanco          | \$ 790 |
| <i>Vegetable Lasagna with White Cheese</i> |        |
| Paella Vegetariana (Para Uno)              | \$ 990 |
| <i>Vegetarian Paella (For One)</i>         |        |
| Risotto de Remolacha                       | \$ 990 |
| <i>Beetroot Risotto</i>                    |        |



## DULCES & POSTRES

Sweets & Desserts

### TRADICIONALES GARCIA

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Panqueque de Dulce de Leche Tradicional G A R C I A <small>EST° 1967</small> | \$ 395 |
| <i>Traditional Dulce de Leche Pancake</i>                                    | .....  |
| Panqueque de Manzanas                                                        | \$ 395 |
| <i>Apple Pancake</i>                                                         | .....  |
| Martín Fierro                                                                | \$ 295 |
| <i>Quince Paste with Cheese</i>                                              | .....  |
| Pellegrini G A R C I A <small>EST° 1967</small>                              | \$ 450 |
| <i>Pellegrini GARCIA</i>                                                     | .....  |

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Flan Casero                                           | \$ 395 |
| <i>Homemade Flan</i>                                  | .....  |
| Flan Casero<br>con Dulce de Leche o Crema             | \$ 450 |
| <i>Homemade Flan<br/>with Dulce de Leche or Cream</i> | .....  |
| Flan de coco                                          | \$ 390 |
| <i>Coconut Flan</i>                                   | .....  |
| Ensalada de Frutas Natural                            | \$ 390 |
| <i>Natural Fruit Salad</i>                            | .....  |
| Tortas                                                | \$ 420 |
| <i>Cakes</i>                                          | .....  |
| Massini                                               | \$ 320 |
| <i>Massini</i>                                        | .....  |
| Alpino                                                | \$ 320 |
| <i>Alpino</i>                                         | .....  |
| Helado Artesanal <small>gröt</small>                  | \$ 395 |
| <i>Homemade Ice Cream GROT</i>                        | .....  |
| Helado                                                | \$ 280 |
| <i>Icecream</i>                                       | .....  |

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Cheescake                                      | \$ 420 |
| <i>Cheescake</i>                               | .....  |
| Marquise de Chocolate                          | \$ 420 |
| <i>Chocolate Marquise</i>                      | .....  |
| Torta Helada Almendrada                        | \$ 425 |
| <i>Icecream Cake coated in Crushed Almonds</i> | .....  |
| Omelette Surprise (individual)                 | \$ 495 |
| Flambeado al Ron                               |        |
| <i>Omelette Suprise</i>                        | .....  |
| Crème brûlée                                   | \$ 420 |
| <i>Crème brûlée</i>                            | .....  |
| Tiramisú                                       | \$ 420 |
| <i>Tiramisú</i>                                | .....  |

Sugerencia: Postre Artesanal Dietético  
*Suggestion: Diet Artisan Dessert*

### Panqueque de Dulce de Leche

G A R C I A  
EST° 1967

El Dulce de Leche es un icono  
del patrimonio cultural  
y gastronómico de nuestro país.  
Para los viajeros es algo sublime,  
para nosotros un orgullo nacional...

*Dulce de Leche is an icon  
of cultural heritage  
and gastronomy of our country.  
For travelers it is something sublime,  
for us a national pride...*



#CONCALIDADCONAPROLE

#PanquequeGarcia





MINUTAS

Quick Meals

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| Milanesa de Lomo                                                       | \$ 490 |
| <i>Tenderloin Milanese</i>                                             | .....  |
| Milanesa de Pollo                                                      | \$ 490 |
| <i>Chicken Milanese</i>                                                | .....  |
| Milanesa Napolitana de Lomo                                            | \$ 690 |
| <i>Loin à la Milanese with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i> | .....  |
| Milanesa Napolitana de Pollo                                           | \$ 690 |
| <i>Milanese Chicken with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i>   | .....  |

PLATOS SIN SAL AGREGADA

Salt Free Food

|                                           |         |
|-------------------------------------------|---------|
| Raviolones Caseros                        | \$ 495  |
| <i>Homemade Ravioli</i>                   | .....   |
| Ñoquis Caseros                            | \$ 495  |
| <i>Homemade Gnocchi</i>                   | .....   |
| Salsa Fresca (Tomate Concassé y Albahaca) | \$ 220  |
| <i>Fresh Sauce (Tomato and Basil)</i>     | .....   |
| Salsa de Puerros                          | \$ 220  |
| <i>Leek Sauce</i>                         | .....   |
| Salsa Carusso                             | \$ 220  |
| <i>Carusso Sauce</i>                      | .....   |
| Milanesa de Lomo                          | \$ 490  |
| <i>Tenderloin Milanese</i>                | .....   |
| Puré de Calabaza                          | \$ 325  |
| <i>Pumpkin Puree</i>                      | .....   |
| Papas Fritas                              | \$ 295  |
| <i>French fries</i>                       | .....   |
| Tortilla de Espinacas                     | \$ 590  |
| <i>Spinach Tortilla</i>                   | .....   |
| Arroz con Camarones Frescos               | \$ 1050 |
| <i>Rice with Fresh Shrimp</i>             | .....   |
| Brochette de Vegetales                    | \$ 550  |
| <i>Vegetable Skewer</i>                   | .....   |
| Risotto de Hongos Shitake                 | \$ 1190 |
| <i>Shitake Mushrooms Risotto</i>          | .....   |

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

Servicio de Mesa \$ 185. Todos los precios incluyen IVA.  
*Table Service \$ 185. All prices include sales tax.*





EST° 1967

# CAFETERIA

Tea & Coffee



|                        |        |                       |        |
|------------------------|--------|-----------------------|--------|
| Café ILLY              | \$ 160 | Capuchino             | \$ 290 |
| Coffee ILLY            | .....  | Capuchino             | .....  |
| Café ILLY Descafeinado | \$ 170 | Cortado ILLY          | \$ 220 |
| Coffee ILLY Decaf      | .....  | Coffee ILLY with Milk | .....  |
| Café con Crema         | \$ 220 | Té Twinings           | \$ 170 |
| Coffee with Cream      | .....  | Tea Twinings          | .....  |
| Café Irlandés          | \$ 420 | Té Herbal             | \$ 170 |
| Irish Coffee           | .....  | Herbal Tea            | .....  |

# BEBIDAS

Drinks

|                                 |        |                                            |                |
|---------------------------------|--------|--------------------------------------------|----------------|
| Refresco 350ml Línea Coca Cola  | \$ 160 | Sangría con Vino Don Pascual Malbec Blend  | 1 litro \$ 890 |
| Soft Drinks 350ml               | .....  | Sangria with Don Pascual Malbec Blend Wine | ½ litro \$ 690 |
| Agua Mineral                    | \$ 160 |                                            | .....          |
| Mineral Water                   | .....  | Clericó con Vino Don Pascual Albariño      | 1 litro \$ 890 |
| Licuado Mix de Frutas           | \$ 350 | Clerico "Uruguayan Iced Mulled Wine"       | ½ litro \$ 690 |
| Mixed Fruit Smoothie            |        | with Don Pascual Albariño Wine             | .....          |
| Exprimido Natural de Naranjas   | \$ 250 |                                            |                |
| Naturally Squeezed Orange Juice | .....  |                                            |                |



# CERVEZAS

Beers



|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Patricia Litro                    | \$ 360 |
| .....                             | .....  |
| Stella Artois Litro               | \$ 390 |
| .....                             | .....  |
| Stella Artois 330 ml              | \$ 275 |
| .....                             | .....  |
| Corona 330 ml                     | \$ 290 |
| .....                             | .....  |
| Corona 0.0% Alcohol 330 ml        | \$ 325 |
| .....                             | .....  |
| Stella Artois 0.0% Alcohol 330 ml | \$ 310 |
| .....                             | .....  |
| Chopp Patagonia                   | \$ 320 |
| .....                             | .....  |
| Chopp Zillertal                   | \$ 290 |
| .....                             | .....  |
| Chopp Pilsen                      | \$ 290 |
| .....                             | .....  |
| Cañita                            | \$ 220 |
| .....                             | .....  |





EST° 1967

# BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Alcoholic Drinks

## WHISKY

### JOHNNIE WALKER®

JOHNNIE WALKER®  
BLUE LABEL™ KING GEORGE V™ \$ 4490

JOHNNIE WALKER®  
BLUE LABEL™ \$ 1590

JOHNNIE WALKER®  
18 YEARS™ \$ 790

JOHNNIE WALKER®  
GOLD LABEL RESERVE™ \$ 595

JOHNNIE WALKER®  
GREEN LABEL™ \$ 525

JOHNNIE WALKER®  
DOUBLE BLACK™ \$ 330

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® \$ 310

JOHNNIE WALKER RED LABEL® \$ 240

BUCHANAN'S® \$ 310

OLD PARR® \$ 310

SANDY MAC® \$ 240

Jack Daniel's \$ 310

## VODKA

CÎROC® ULTRA PREMIUM VODKA \$ 350

Vodka Beluga \$ 590

Vodka Belvedere \$ 490

Vodka Grey Goose \$ 450

Vodka Absolut \$ 350

## APERITIVOS

Fernet \$ 425

Aperol Spritz \$ 425

Bitter Campari \$ 425

## GIN

GIN TANQUERAY® \$ 350

GIN GORDON'S® \$ 290

Gin Hendrix \$ 450

Gin Bombay \$ 425

Gin Bulldog \$ 590

## COGNAC

Cognac Martell Cordon Bleu \$ 920

Cognac Hennessy VSOP \$ 820

Cognac Hennessy VS \$ 525

## RON

RON CAPTAIN MORGAN® \$ 325

Ron Bacardi \$ 325

Ron Havana Clasico \$ 325

Ron Havana 7 Años \$ 325

Ron Selección de Maestros \$ 550

Ron Diplomático \$ 590

## LICORES

BAILEYS® THE ORIGINAL  
IRISH CREAM \$ 350

SHERIDAN'S® \$ 350

Cointreau \$ 450

Frangelico \$ 450

Licor de Tannat \$ 350

Amarula \$ 325

Amaretto \$ 325

Drambuie \$ 450

Jagermeister \$ 450

Lochan Ora \$ 350

Limoncello \$ 325

Licor 43 \$ 350

Licor Hypnotic \$ 350

Tía María \$ 350

Jerez Tío Pepe \$ 350



# LO INVITAMOS A CONOCER GARCÍA CARRASCO



*We invite you to know García Carrasco*



URUGUAY XXI OTORGÓ A GARCÍA EL NUEVO LICENCIAMIENTO DE MARCA PAÍS BAJO CERTIFICACIÓN LSQA, DISTINGUIÉNDONOS, RESPALDÁNDONOS Y COMPROMETIÉNDONOS A SEGUIR OFRECIENDO UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA Y AUTÉNTICA, FORTALECIENDO NUESTRA IDENTIDAD NACIONAL Y PROYECTANDO LA IMAGEN DE URUGUAY A NIVEL INTERNACIONAL

*Uruguay XXI awarded García the new licence MARCA PAÍS under LSQA certification. This recognition distinguishes us, support us and commits us to continue offering a unique and authentic culinary experience. Strengthening our national identity and projecting Uruguay's image internationally.*



## Uruguay

## 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*



GARCÍA  
CARRASCO



# LO INVITAMOS A CONOCER GARCÍA PUNTA CARRETAS



*We invite you to know García Punta Carretas*



URUGUAY XXI OTORGÓ A GARCÍA EL NUEVO LICENCIAMIENTO DE MARCA PAÍS BAJO CERTIFICACIÓN LSQA, DISTINGUIÉNDONOS, RESPALDÁNDONOS Y COMPROMETIÉNDONOS A SEGUIR OFRECIENDO UNA EXPERIENCIA CULINARIA ÚNICA Y AUTÉNTICA, FORTALECIENDO NUESTRA IDENTIDAD NACIONAL Y PROYECTANDO LA IMAGEN DE URUGUAY A NIVEL INTERNACIONAL



*Uruguay XXI awarded García the new licence MARCA PAÍS under LSQA certification. This recognition distinguishes us, supports us and commits us to continue offering a unique and authentic culinary experience. Strengthening our national identity and projecting Uruguay's image internationally.*

## Uruguay



### SALA VIP

CON EXCLUSIVA MANTELERÍA, MOBILIARIO Y VAJILLA, LA SALA VIP LOS RECIBE CÓMODAMENTE PARA DISFRUTAR DE SUS REUNIONES EN UN ÁMBITO DE TOTAL PRIVACIDAD.

*VIP Lounge; exclusive tablecloths, furniture and dishes. Welcome our customers to enjoy meetings in a comfortable and private room.*

### 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.*

### ACCESIBILIDAD

LAS RAMPAS EN TODOS LOS SECTORES Y EL ASCENSOR PROPIO, HACEN DE GARCÍA UN RESTAURANTE 100% ACCESIBLE

*The ramps in all sectors and the own elevator, make GARCÍA a Restaurant 100% accessible*



### ESTACIONAMIENTO

NUESTROS CLIENTES CUENTAN CON ESTACIONAMIENTO GRATUITO DURANTE TRES HORAS EN EL PARKING DE PUNTA CARRETAS SHOPPING

*Our customers have 3 hours of free parking in the Punta Carretas Shopping Parking.*



GARCÍA  
PUNTA CARRETAS

