



garum
restaurantcafébar

TAPAS CASERAS & SNACKS

Tartar de arenque escandinavo, manzana y lima, pan de centeno danés		3,75 €
Baba ganush, mousse de berenjena ahumado		3,50 €
Tartar de salmón con wakame, mango y sésamo		3,75 €
Falafel de garbanzos con mayonesa de limón		3,75 €
Cóctel de gambas con sabores pil pil	1/2 ración	7,50 €
Salmón ahumado noruego con salsa maître d´ hotel	1/2 ración	8,50 €
Ensalada de quinoa y verduras antipasto estilo italiano		3,25 €
Hummus de garbanzos y sésamo		3,25 €
Cuadrado de foie gras con cranberries marinados en Amaretto		6,50 €
Samosas de pollo estilo indú con rúcula y relish de tomate		4,75 €
Mini rollos primavera de carne picante con dip de chili agridulce		3,75 €
Lágrimas de pollo caseras con dip de salsa hoisin	1/2 ración	8,50 €
Queso Brie frito con mermelada de arándanos		3,75 €
Nachos gratinados con queso Cheddar, jalapeños marinados, guacamole, relish de tomate & cebolla y nata agria		8,50 €
Cecina de León con rúcula y tomate cherry	1/2 ración	8,50 €
Jamón serrano español	1/2 ración	7,50 €
Chistorra de Pamplona con chili dulce y ajo		3,75 €
Mini pinchito de pollo con salsa teriyaki		3,75 €
Bitterballen de Holanda con mostaza Dijon		3,75 €
Tapa del día		3,75 €
Ración de patatas fritas ó batatas fritas		3,50 €

HOME MADE TAPAS

Scandinavian herring tartare with apple and lime with danish rye bread		3,75 €
Baba ganush, smoked aubergine mousse		3,50 €
Salmon tartare with wakame seaweed, mango and sesame		3,75 €
Chickpea falafel with lemon mayonnaise		3,75 €
Pil pil flavoured prawn cocktail	1/2 portion	7,50 €
Norwegian smoked salmon with maître d´ hotel sauce	1/2 portion	8,50 €
Quinoa & italian style antipasto vegetable salad		3,25 €
Chickpea & sesame hummus		3,25 €
Foie gras terrine cube with Amaretto marinated cherries		6,50 €
Indian style chicken samosas with rocket and tomato relish		4,75 €
Spicy mini meat spring rolls with sweet & sour chili dip		3,75 €
Home made chicken nuggets with a dip of hoisin sauce	1/2 portion	8,50 €
Deep fried Brie cheese with lingonberry marmelade		3,75 €
Cheddar cheese gratinated nachos with marinated jalapeños guacamole, tomato & onion relish and sour cream		8,50 €
Cured beef from Leon with rocket and cherry tomato	1/2 portion	8,50 €
Spanish serrano ham	1/2 portion	7,50 €
Spanish sausage chistorra from Pamplona with sweet chili and garlic		3,75 €
Mini chicken skewer with teriyaki sauce		3,75 €
Dutch bitterballen with Dijon mustard		3,75 €
Tapa of the day		3,75 €
Portion of chips or sweet potato chips		3,50 €



garum
restaurantcafébar

ALMUERZO

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa caliente del día	5,50 €
Gazpacho andaluz frío estilo Garum con balsámico, relish de tomate y cebolla con crutones de ajo	6,50 €
Ensalada Garum con jamón serrano, higos secos, queso Gorgonzola y vinagreta de frambuesa	13,50 €
Ensalada César con lechuga, anchoas, parmesano y salsa César con pollo ó salmón a la plancha	9,50 € 13,50 €

SNACKS Y PRINCIPALES

Garum club sandwich con pollo, beicon, queso cheddar, lechuga, tomate y huevo frito	12,00 €
Wrap de salmón ahumado con espinacas frescas y crème Fraîche servido con pepinos y remolacha marinada	12,00 €
Salmón a la plancha con patatas fritas, ensalada César y relish de tomate y cebolla	13,75 €
Hamburguesa Garum de ternera con beicon y queso Cheddar servida con patatas fritas y ensalada de col blanca "Cole slaw"	13,50 €
Tartar de ternera con patatas fritas y ensalada de diferentes lechugas	17,50 €
Solomillo irlandés premium con salsa de pimienta verde y coñac, gajos de patatas fritas y ensalada antipasto	28,50 €
Gambas jumbo tempura con dip de chili dulce	22,50 €
Lubina Mediterránea a la plancha con hummus de garbanzos y sésamo, remolacha salteada, aceite de almendras, ajo y cebollino	16,50 €
Pasta fresca con langostinos jumbo planchados en aceite de ajo, un toque de chili, perejil y queso Parmesano	19,50 €
Wok de fideos y verduras con salsa soja, chili dulce y pan de gambas...	10,00 €
...con salmón a la plancha ó pechuga de pollo	14,00 €
Tempura de lenguado crujiente servido con arroz basmati ó patatas fritas, salsa tartara y dip de chili dulce	17,50 €

PARA NIÑOS

Hamburguesa Mickey Mouse con patatas fritas	6,50 €
Lágrimas de pollo caseras con patatas fritas	6,50 €
Salmón a la plancha con patatas fritas	6,50 €
Trozos de solomillo de ternera servidos con patatas fritas	12,50 €
Espagueti con salsa de tomate	6,50 €
Espagueti con Boloñesa	6,50 €



garum
restaurantcafébar

LUNCH

SOUP AND SALAD

Hot soup of the day	5,50 €
Chilled Andalusian Gazpacho garum style with balsamic, onion and tomato relish and garlic croutons	6,50 €
Garum salad with serrano ham, dried figs, Gorgonzola and raspberry vinaigrette	13,50 €
Caesar salad with anchovies, parmesan and caesar dressing	9,50 €
extra choice of; grilled chicken or salmon	13,50 €

SNACKS AND MAINS

Garum club sandwich with chicken breast, bacon, Cheddar cheese, lettuce, tomato and fried egg	12,00 €
Smoked salmon wrap with fresh spinach, crème Fraîché served with marinated cucumber and beetroot	12,00 €
Salmon and chips garnished with Ceasar salad and tomato onion relish	13,75 €
Garum pure beef burger with bacon and Cheddar cheese served with coleslaw and chips	13,50 €
Beef steak tartare served with chips and leaf salad	17,50 €
Irish premium fillet steak served with potato wedges, green pepper & cognac sauce and antipasto salad	28,50 €
Tempura black tiger prawns with sweet chili dip	22,50 €
Grilled Mediterranean sea bass fillet with chickpea & semame Hummus sauteed beetroot, almond oil, garlic and chive	16,50 €
Fresh pasta with black tiger prawns pan fried in garlic oil, a touch of chili, parsley and Parmesan cheese	19,50 €
Asian wok with noodles & vegetables, soy & sweet chili sauce and prawn cracker...	10,00 €
...with grilled salmon or chicken	14,00 €
Crispy sole tempura served with basmati rice or fries, tartar sauce and sweet chili dip	17,50 €

FOR THE LITTLE ONES

Mickey Mouse beef burger with chips	6,50 €
Home made chicken nuggets with chips	6,50 €
Grilled salmon with chips	6,50 €
Strips filet of beef served with chips	12,50 €
Spaghetti with tomato sauce	6,50 €
Spaghetti Bolognaise	6,50 €



garum
restaurantcafébar

UNA DULCE DESPEDIDA

Strudel de manzana con helado de vainilla	7,50 €
Tarta de queso del día	6,50 €
Arancini de arroz con leche relleno con mango caramelizado, coulis de fruta de la pasión y helado de coco	6,50 €
Tarta de queso Nueva York con salsa de frambuesa	6,50 €
Tarta de trufa de chocolate y almendras con crema de Amaretto y merengue de vainilla	7,50 €
Crème brûlée de cúrcuma y genjibre con sorbete grosella negra	7,50 €
Trufas caseras de chocolate belga	5,50 €

A SWEET FAREWELL

Apple strudel with vanilla ice cream	7,50 €
Cheese cake of the day	6,50 €
Rice pudding arancini stuffed with caramelized mango passion fruit coulis and coconut ice cream	6,50 €
New york cheese cake with raspberry coulis	6,50 €
Chocolate truffle & almond cake with amaretto cream and vanilla meringue	7,50 €
Turmeric & ginger crème brûlée with black currant sorbet	7,50 €
Home made belgian chocolate truffles	5,50 €

HELADOS / ICE CREAM

Vainilla, chocolate, plátano, coco, fresa, pistacho, dulce de leche	
Vanilla, chocolate, banana, coconut, strawberry, pistachio, dulce de leche	
	1x 2,90 €
	2x 4,40 €

SORBETES / SORBETS

Albaricoque, limón, grosella negra	
Apricot, lemon, black currant	
	3x 5,60 €
Vegano, de soja (<i>no gluten, no lactosa</i>)	
Mango y frambuesa / Mango & raspberry	
	1x 3,20 €
	2x 4,60 €
Salsa de chocolate / chocolate sauce	1,00 €
Nata montada / whipped cream	1,00 €

CAFÉS ESPECIALES / SPECIAL COFFEES

Café irlandés *Café dom * Café mejicano * Café nero * French coffee	7,80 €
---	--------

VINOS DULCES / SWEET WINES

E. Mendoza Moscatel de la Marina	3,75 €
Arroyo Dulce tinto/ red	5,50 €
Fernando de Castilla, Pedro Ximénez	4,50 €

Menü de día

Lunes a Viernes / Monday to Friday / 13:00 -17:00h.

Sopa casera o Ensalada con guarnición

•

Salmón teriyaki a la plancha,
arroz frito con verduras y sésamo

o

Jamoncitos de pollo corral, estilo marroquí
ensalada tabulet y yogur de ajo

o

Tacos de lentejas y verduras tikka masala
crème fraîche de cebollino, guacamole y jalapeños

•

Postre casero

Home made soup or Fresh green salad with garnish

•

Grilled teriyaki salmon
served with fried rice with vegetables and sesame

or

Moroccan style coral chicken drumsticks
tabule salad and garlic yogurt

or

Lentil and vegetable tacos tikka masala
crème fraîche with chives, guacamole and jalapeños

•

Home made dessert

Hausgemachte suppe oder Frischer grüner salat mit beilagen

•

Gegrillter lachs mit terriyakisauce
mit frittiertem gemüse und sesam

oder

Maishühnchenschenkel nach marrokanischer
art tabulethsalat und knoblauch joguhr

oder

Tacos gefüllt mit tikka masala linsen und gemüse
schnittlauch creme fraiche, guacamole und jalapeños

•

Hausgemachter nachtisch

13.50 €

9.50 €

Sólo plato principal
Only main course
Nur hauptgang

Especial fin de semana *Weekend lunch speciality*

Cocktail de gambas con sabores pil pil
servido con pan de ajo
10.50 €

Salmón a la plancha
puré de guisantes y jengibre,
salsa vino Chardonnay trufada y yuca frita
15 €

Costillas de cerdo cocidas a fuego lento
salsa barbacoa, batatas fritas
ensalada de tomate & cebolla
14 €

Prawn cocktail with pil pil flavours
served with garlic bread
10.50 €

Grilled salmon
pea & ginger puree
chardonnay sauce with truffle oil
yuca chips
15 €

Slow roasted spare ribs
barbecue sauce, sweet potato chips
tomato & onion salad
14 €



garum
restaurantcafébar

VINO TINTO / RED WINE

	1/4 (18,75 cl)	1/1 (75 cl)
House wine Luis Gurpegui Muga <i>tempranillo y cabernet-sauvignon</i>	3.80 €	14,90 €
Copaboca roble, Ribera del Duero <i>100 % tempranillo. 5 meses de barrica</i>	4.80 €	18.75 €
Arroyo crianza, Ribera del Duero <i>100% tinta del país, 12 meses en barricas</i>	5.95 €	23.50 €
Viña Berceo crianza, Rioja <i>tempranillo, garnacha, mazuelo. 12 meses en barrica</i>		21.50 €
Ines de Monclus crianza, Somontano <i>cabernet sauvignon y merlot. 12 meses de barrica</i>		23.50 €
Infiltrado Taus Jumilla, Murcia <i>50 % syrah, 40 % monastrell, 10 % garnacha</i>		26.00 €
Monjardin, Navarra <i>100 % merlot. 14 meses en barricas roble francés</i>		28.50 €
Silbon, Cariñena <i>100% garnacha</i>		29.00 €
Sofros, vino de autor, D.O. Toro <i>100 % tinta de toro, 15 meses en barrica francés</i>		38.00 €
Santalba Edition Limitada 2015, Rioja <i>100% tempranillo</i>		46.00 €
Neo Punto Essencia, Ribera del Duero <i>100% tinta del país. 22 meses en barricas francesas</i>		84.00 €
Vega Sicilia Valbuena 2011, Ribera del Duero <i>tempranillo, merlot y cabernet sauvignon</i>		175.00 €
1492 de Mendoza, Argentina <i>malbec</i>		23.00 €
Ripasso Valpolicella, Italia <i>uvas corvina y rondinella</i>		29.00 €
San Felipe Mendoza, Argentina <i>merlot y cabernet sauvignon</i>		28.00 €
St Emilion Grand Cru, France <i>70% merlot, 20% cabernet franc, y 10% cabernet sauvignon. 18 meses en barrica francesa.</i>		54.00 €

VINO BLANCO / WHITE WINE

	1/4 (18,75 cl)	1/1 (75 cl)
House wine Arca de Noe, Rioja <i>viura 100%</i>	3.80 €	14,90 €
Sauvignon blanc Berceo, Rueda <i>100 % sauvignon blanc</i>	4.50 €	17.50 €
Copaboca, Rueda <i>75% verdejo, 25% viura</i>	4.70 €	18.50 €
Fabregas, Somontano <i>chardonnay y garnacha blanca</i>	4.80 €	19.00 €
Torques do Ventos, Albariño <i>100 % albariño</i>	5.90 €	23.50 €
Trio Emendis, Penedés <i>20% chardonnay, 25% moscatel, 55% macabeo</i>		23.50 €
Monjardin chardonnay, Reserva <i>100 % chardonnay 6 meses en barrica</i>		36.00 €
Pinot Griggio del Venezie, Italia <i>100% pinnot griggo</i>		29.00 €
Chablis Gautheron, France <i>chardonnay</i>		43.00 €
Sancerre Barbotaine, France <i>100% sauvignon blanc</i>		41.50 €
Puligny-Montrachet 1er cru, Franc <i>100% chardonnay, de 14 a 16 meses en barrica</i>		86.00 €

paseo marítimo
marbella
T. 952 858 858

info@garummarbella.com
garummarbella.com



garum
restaurantcafébar

VINO ROSADO / ROSE WINE

	1/4 (18,75 cl)	1/1 (75 cl)
House wine Luis Gurpegui	3.80 €	14,90 €
Monjardin Lágrima, Navarra	4.90 €	19.50 €
Roquesante Reservé Provence, France <i>cinsault, granache, syrah</i>		27.50 €
Blush Pinot Griggio rosé, Italia		24.50 €
D. Lacroix Cru classé Provence, France		38.00 €

CAVA

Emendis Lux Brut	4.85 €	23.50 €
Benjamin Brut Rosado/Rose (20 cl)		8.50 €
Emendis Brut Rosado/Rose		28.00 €
Emendis Brut Nature Gran Reserva		38.00 €

CHAMPAGNE

Marie Stuart Brut 3/8		27.50 €
Marie Stuart Brut 1/1		53.00 €
Veuve Cliquot Brut Imperial		68.50 €
Canard Duchène Charles Vii Rosé		65.00 €
Laurent Perrier Rosé, France		110.00 €

VINO DULCE / SWEET WINE

Enrique Mendoza Moscatel	4.50 €	
Arroyo Dolç Red	5.50 €	
Pedro Ximénez	4.50 €	

SELECCIÓN ESPECIAL

Casal García Vino Verde Blanco, Portugal		22.50 €
Lambrusco Cavicciolli Rosado, Italia		16.50 €
Reina de Castilla Rueda Superior <i>100 % verdejo</i>		24.50 €

paseo marítimo
marbella
T. 952 858 858

info@garummarbella.com
garummarbella.com



garum
restaurantcafébar

Cocktail

CON CAVA

KIR MELOCOTÓN - KIR ROYAL - KIR APRICOT BRANDY	4,85 €
CARIBBEAN CHAMPAGNE <i>Licor de Banana, Rum, Cava</i>	6,75 €

Estilo Garum

DAMA DESNUDA	8,50 €
<i>Rum, Vermouth, Apricot brandy, Granadina, Zumo limón</i>	
BANANA LOCA <i>Vodka de vanilla, Licor de banana, Zumo de naranja</i>	8 €
INQUISICIÓN ESPAÑOLA	8,50 €
<i>Pedro Ximénez, Aperol, Avena, Zumo naranja</i>	
LLAMANDO DESDE LAPONIA 43 <i>Parfait Amour, Licor 43, Nata</i>	8 €
PASSION GARUM <i>Passoa, Licor 43, Vodka, Refresco de limón</i>	8 €

Clasicos

VODKA BLOODY MARY <i>Zumo de Tomate Norwegian Mary Aquavit</i>	8 €
MOJITO <i>Menta fresca, Bacardi, Lima</i>	8 €
CAIPIRIÑA <i>Lima, Cachaça</i>	8,50 €
COSMOPOLITAN <i>Cointreau, Vodka, Zumo de arándanos, Zumo de Lima</i>	8 €
FROZEN MARGARITa <i>Cointreau, Tequila, Zumo lima</i>	8,50 €
LONG ISLAND ICE TEA <i>Tequila, Vodka, Gginebra, Cointreau, Ron</i>	9 €
PIÑA COLADA <i>Ron de coco, Nata, Zumo de piña, Leche de coco</i>	8 €
ALEXANDRE <i>Brandy, Kahlúa, Nata</i>	8 €
CAFÉ VODKA MARTINI <i>Vodka, Kahlua, Cafe</i>	8,50 €
DAIQUIRI <i>Fresa ó Frambuesa, Strawberry or Raspberry</i>	9 €

Sin alcohol

PIÑA COLADA <i>Leche de coco, Zumo de piña, Nata</i>	5 €
NEPTUNO <i>Limón, Zumo de piña, Granadina, Refresco de naranja</i>	5 €
MOJITO VIRGEN <i>Menta fresca, Lima</i>	5 €
DAIQUIRI <i>con Fresa</i>	6 €

SANGRIA TINTO Ó BLANCO

Copa / glass	4,75 €	14,25 €
--------------	--------	---------

SANGRIA ROYAL CON CAVA

Copa / glass	6,50 €	19,50 €
--------------	--------	---------

Cafes especiales

CAFÉ IRLANDÉS - CAFÉ DOM - CAFÉ MEJICANO	
CAFÉ NERO - CAFÉ FRANCES	7,60 €