



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

@ #GarciaUruguay

PARRILLA

Wood Grill

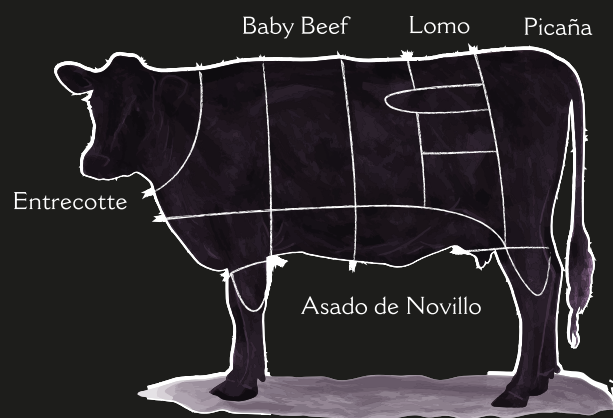
CORTES PREMIUM GARCIA

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 Centenario	\$ 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—Tomate, Rúcula, Panceta y Champignons Frescos	\$ 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 — Lomo, Panceta y Morrón	\$ 980
<i>Tenderloin brochette with bacon and pepper</i>	
Brochette de Pollo — Pollo, Ananá y Panceta	\$ 920
<i>Chicken Brochette — Chicken, Pineapple, Bacon</i>	
Matambre de Cerdo	\$ 690
<i>Pork "Matambrito"</i>	

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

CONOZCA NUESTROS CORTES

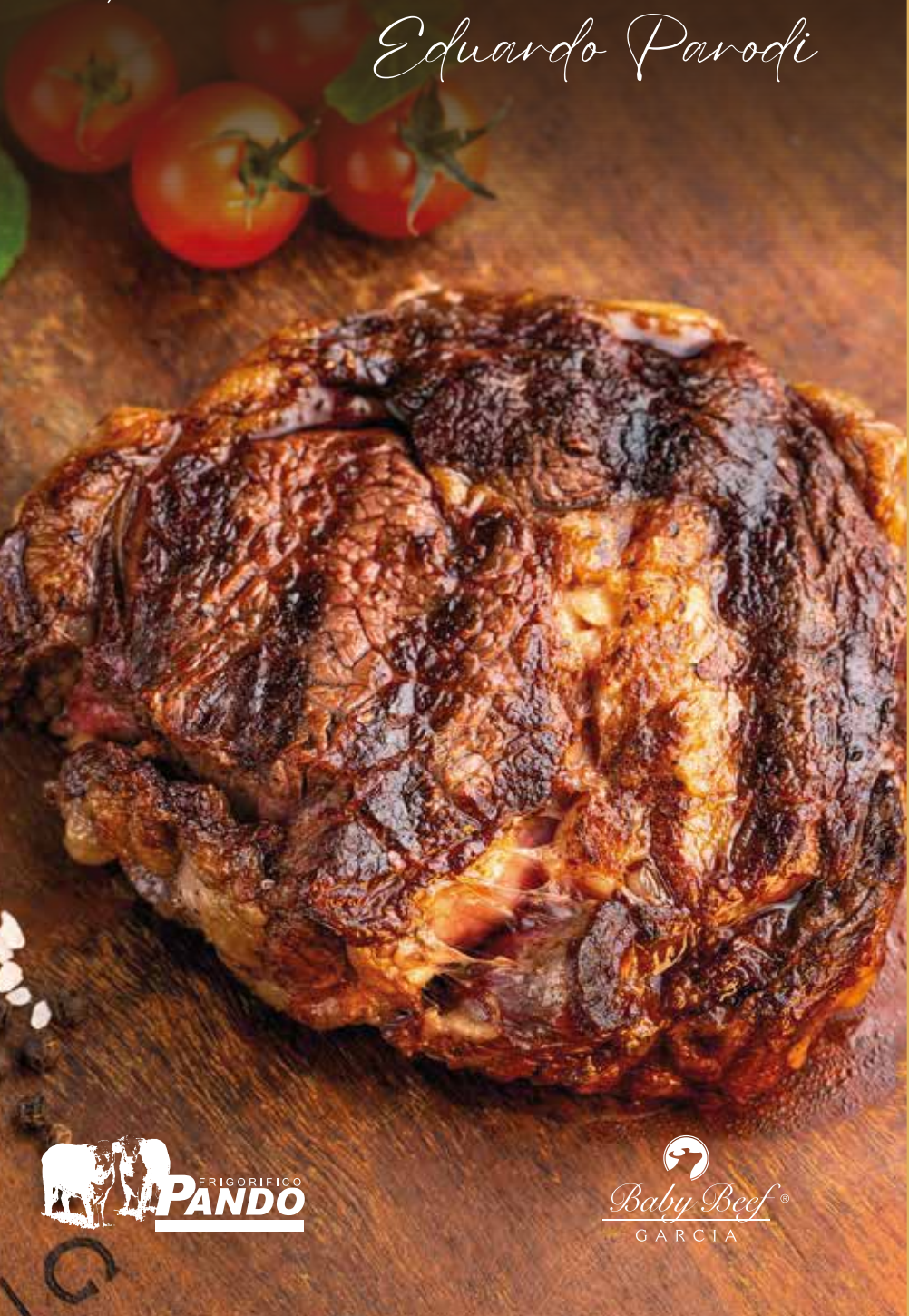


“Comencé en García Carrasco en 1981, con 23 años y el sueño intacto.

Hoy, después de recorrer el mundo, puedo decirlo sin vanidad, la mejor carne está acá, en Uruguay. Y es un honor ofrecerla cada día con la misma pasión. Por eso, cada churrasco que servimos lleva un pedazo de historia, orgullo y compromiso con lo mejor del Uruguay.

Bienvenidos a disfrutar de una tradición que nunca dejó de crecer.”

Eduardo Parodi



Rack de Cordero Premium
Maseramos con sal rosa gruesa del Himalaya

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 Provenzal</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

#GarciaUruguay

ARROCES & PASTAS

Rice & Pasta



Risotto de Cordero



Risotto de Pulpo

Arroz con Mariscos	\$ 1050
<i>Rice with Seafood</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 — <i>Gratinados con Salsa Bechamel, Champignons frescos y Jamón</i>	\$ 895
Centenario	
<i>GARCIA Ravioli — Gratin with Bechamel Sauce, Mushroom and Ham</i>	

SALSAS *Sauces*

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



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





EST° 1967

DULCES & POSTRES

Sweets & Desserts

TRADICIONALES GARCIA

Panqueque de Dulce de Leche Tradicional	G A R C I A	EST° 1967	\$ 395
Traditional Dulce de Leche Pancake			
Panqueque de Manzanas			\$ 395
Apple Pancake			
Martín Fierro			\$ 295
Quince Paste with Cheese			
Pellegrini	G A R C I A	EST° 1967	\$ 450
Pellegrini GARCIA			

Flan Casero	\$ 395	Cheescake	\$ 420
Homemade Flan			
Flan Casero		Marquise de Chocolate	\$ 420
con Dulce de Leche o Crema	\$ 450	Chocolate Marquise	
Homemade Flan			
with Dulce de Leche or Cream		Torta Helada Almendrada	\$ 425
		Icecream Cake coated in Crushed Almonds	
Flan de coco	\$ 390		
Coconut Flan		Omelette Surprise (individual)	\$ 495
Ensalada de Frutas Natural	\$ 390	Flambeado al Ron	
Natural Fruit Salad		Omelette Suprise	
			
Tortas	\$ 420	Crème brûlée	\$ 420
Cakes		Crème brûlée	
			
Massini	\$ 320	Tiramisú	\$ 420
Massini		Tiramisú	
			
Alpino	\$ 320		
Alpino			
			
Helado Artesanal	\$ 395	Sugerencia: Postre Artesanal Dietético	
Homemade Ice Cream GROT		Suggestion: Diet Artisan Dessert	
			
Helado	\$ 280		
Icecream			

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...

#PanquequeGarcia



#CONCALIDADCONAPROLE



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



EST® 1967

MINUTAS

Quick Meals

 #GarciaUruguay



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.





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	
Agua Mineral	\$ 160	Clericó con Vino Don Pascual Albariño	1 litro \$ 890
Mineral Water		Clerico “Uruguayan Iced Mulled Wine”	
Licuada Mix de Frutas	\$ 350	with Don Pascual Albariño Wine	
Mixed Fruit Smoothie			
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 Clásico \$ 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

