



GARCIA

EST° 1967

TAPAS & ENTRADAS

Frías y Calientes

Tapas and Appetizers ~ Hot and Cold

Jamón Serrano con Queso de Cabra en Oliva y Parmesano	\$ 590
<i>Serrano Ham with Goats' Cheese, Olive Oil and Parmesan</i>
Selección de Quesos Italianos	\$ 590
<i>Italian's Chesse Selection</i>
Gambas al Ajillo	\$ 850
<i>Shrimp Scampi</i>
Salteado de Camarones y Txipirones	\$ 1090
<i>Sautéed Shrimp and Txipirones</i>
Txipirones Salteados con Cebollitas y Champignons	\$ 525
<i>Souteéed Baby Squid with Baby Onions and Mushrooms</i>
Miniatura de Pescado con Salsa de Limón	\$ 525
<i>Fish Morsels with Lemon Sauce</i>
Calamares a la Romana	\$ 525
<i>Roman-Style Squid</i>
Tortilla española — (papas / huevos /cebolla)	\$ 495
<i>Spanish Tortilla — (potatoes / eggs / onion)</i>
Espárragos de Navarra a la Parmesano	\$ 440
<i>Parmesan Navarra Asparagus</i>
Sopas Cremas	\$ 320
<i>Cream Soups</i>
Champignons Frescos a la Provenzal	\$ 550
<i>Fresh "a la Provenzal" Champignons</i>
Carpaccio de Lomo con Parmesano y Rúcula	\$ 595
<i>Beef Carpaccio with Parmesan and Rocket</i>
Carpaccio de Atún Rojo con Berro y Parmesano	\$ 595
<i>Red Tuna Carpaccio with Watercress and Parmesan</i>



GARCIA Cocktails

EST° 1967



GOLD & ORANGE

Johnnie Walker®
(Gold Label Reserve™,
hielo picado, jugo de naranja y
una rodaja de naranja)

\$425



CAIPI GARCIA

(Ciroc® Ultra Premium de Coco,
Lima, Mango y Kiwi)

\$425



MOJITO GARCIA

(Ron Añejo, Limón, Azúcar,
Sandía y Albahaca)

\$425



TANQUERAY TONIC

(Gin Tanqueray®, agua tónica,
lima, pepino, albahaca)

\$425

THE WHISKY CLUB

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



JOHNNIE WALKER® BLUE LABEL™ KING GEORGE™ \$ 56950



JOHNNIE WALKER® BLUE LABEL™ \$ 17990



JOHNNIE WALKER® 18 YEARS™ \$ 7890

JOHNNIE WALKER® GOLD LABEL RESERVE™ \$ 5550



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® \$ 2990

Instagram icon #BabyBeefGarcia

La carne de Uruguay está considerada dentro de las mejores.
Nuestros clientes suelen decir que el **BABY BEEF GARCIA**
es **la mejor carne del mundo.**

Uruguay's meat is considered among the best .

*Our customers often say that our **BABY BEEF GARCIA**
is **the best meat in the world.***



Tacuarembó
Steakhouse



Baby Beef[®]
GARCIA

Instagram icon #RackdeCorderoGarcia

Rack de Cordero Premium



NIREA
Frigorífico San Jacinto

En su búsqueda por la excelencia, GARCIA solamente elige los mejores cortes PREMIUM de exportación del Uruguay.

In pursuit of excellence, GARCIA just choose the BEST export meat cuts.



GARCIA
EST[®] 1967



EST° 1967

PARRILLA

Wood Grill[@#GarciaUruguay](#)

ESPECIALES GARCIA

Rack de Cordero "PREMIUM"	\$ 920
<i>Lamb Rack "PREMIUM"</i>
Baby Beef GARCIA "PREMIUM"	\$ 920
<i>Baby Beef GARCIA "PREMIUM"</i>
Master Baby Beef GARCIA "PREMIUM" 500g	\$ 1390
<i>Master Baby Beef GARCIA "PREMIUM"</i>
Asado de Novillo GARCIA "PREMIUM"	\$ 920
<i>Steer "Asado" GARCIA "PREMIUM"</i>

Chorizo CATTIVELLIEXTRA®	\$ 195
<i>Sausage</i>
Morcilla (Dulce o Salada)	\$ 195
<i>Blue Sausage</i>
Molleja Fileteada	\$ 395
<i>Filleted Gizzard</i>
Queso Provolone	\$ 350
<i>Grilled Provolone Cheese</i>
Queso Provolone GARCIA—Tomate, Rúcula, Panceta ó Jamón, Morrón, Aceitunas	\$ 490
<i>GARCIA Provolone Cheese — Tomato, Arugula, Bacon or Ham, Capsicum, Olives</i>
Filet de Lomo	\$ 980
<i>Filet Mignon</i>
Entrecote Premium	\$ 850
<i>Entrecote Premium</i>
Picaña "PREMIUM"	\$ 850
<i>Picaña "PREMIUM"</i>
Pollo a la Parrilla Deshuesado	\$ 480
<i>Barbecued Boneless Chicken</i>
Brochette de Lomo — Lomo, Panceta y Morrón	\$ 890
<i>Tenderloin brochette with bacon and pepper</i>
Brochette de Pollo — Pollo, Ananá y Panceta	\$ 820
<i>Chicken Brochette — Chicken, Pineapple, Bacon</i>
Matambriillo de Cerdo	\$ 550
<i>Pork "Matambrito"</i>

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

Tacuarembó Marfrig

Recognizes:

García Restaurant

For its invaluable contribution to the positioning of Uruguayan beef in a prominent place. Their famous Baby Beef Garcia has become a milestone in the Uruguayan grilled-meat tradition.

March 29th, 2008, Montevideo, Uruguay



Tacuarembó Marfrig

Reconoce a:

Restaurante García

Por su invaluable aporte al posicionamiento de las carnes del Uruguay en un lugar de privilegio. Su famoso Baby Beef Garcia ha marcado un hito en la parrilla uruguaya.

29 de Marzo de 2008, Montevideo, Uruguay



EST° 1967

@#GarciaUruguay

ENSALADAS & ACOMPAÑAMIENTOS

Salads & Side Dishes

Papa al Plomo con Manteca	\$ 250
<i>Baked Potato with Butter</i>
Papa al Plomo con Roquefort	\$ 350
<i>Baked Potato with Blue Cheese</i>
Papines al Romero	\$ 320
<i>Baby Potatoes with Rosemary</i>
Morrón Parrillero	\$ 320
<i>Grilled Sweet Pepper</i>
Boniatos Glaseados	\$ 320
<i>Glazed Sweet Potatoes</i>
Papas Fritas con Crema de Champignons	\$ 460
<i>French Fries with Mushroom Cream</i>
Brochette de Vegetales	\$ 495
<i>Vegetable Brochette</i>
Puré de Papas o Calabaza	\$ 295
<i>Mashed Potatoes/ Mashed Pumpkin</i>
Puré de Manzana	\$ 320
<i>Applesauce</i>
Ensalada Mixta	\$ 310
<i>Mixed Salad</i>
Ensalada de Tomates y Palmitos	\$ 420
<i>Tomato and Palm Heart Salad</i>
Ensalada Caprese	\$ 420
<i>Caprese Salad</i>
Ensalada de Palta, Tomate y Hojas Verdes	\$ 490
<i>Avocado, Tomato and Green Leaf Salad</i>
Ensalada de Tomate Cherry, Lechuga, Rúcula y Palmitos	\$ 490
<i>Cherry Tomato, Lettuce, Arugula and Palmitos Salad</i>
Ensalada de Verdes con Parmesano	\$ 350
<i>Green leafs salad with Parmesan cheese</i>
Ensalada de Rúcula con Manzana y Nuez	\$ 450
<i>Arugula Salad with Apple and Walnut</i>
Ensalada de Rúcula con Panceta y Queso de Cabra	\$ 495
<i>Arugula Salad with Bacon and Goat Cheese</i>
Ensalada Americana: — Jamón en Fetas Cuadrillé® CATTIVELLI y Queso Danbo en Fetas, Pollo, Lechuga, Tomate, Huevo y Mayonesa.	\$ 550
<i>American Salad: — Ham Strips with "Colonia" Cheese Batons, Chicken, Lettuce, Tomato, Egg and Mayonnaise.</i>
Ensalada a gusto del Cliente.	
Ingrediente Base a elección: Blanco de Ave, Jamón de Parma o Salmón Fresco	
<i>Salad to suit the customer</i>	
<i>Chicken, italian ham or fresh salmon</i>	

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

COLINAS
DE
GARZÓN



EST® 1967

@ #GarciaUruguay

PESCADOS & MARISCOS

Seafood & Fish

Paella de la Casa (<i>Para Dos</i>) Valenciana	\$1690
<i>Homemade Paella (For Two) Valencian</i>
Paella de la Casa (<i>Para Dos</i>) de Mar	\$1890
<i>House Paella (For Two) of the Sea</i>
Brochette de Abadejo y Camarones	\$ 890
<i>Ling Fish and Shrimp Brochette</i>
Cazuela de Mariscos	\$ 950
<i>Seafood Casserole</i>
Abadejo Grillé a la Plancha acompañado de Papines Escrachados	\$ 790
<i>Grilled Ling Fish with "escrachados" Papines</i>
Abadejo con Salsa y Papas al Natural — <i>Salsa a elección: Roquefort o Manteca Negra y Alcaparras o Provenzal</i>	\$ 890
<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	\$ 1090
<i>Bacalao "Español" Fresh with Paprika Candied Potatoes</i>
Salmón con Camarones con Verduras Braseadas	\$ 1190
<i>Salmon with Shrimp and Braised Vegetables</i>
Pulpo a la Gallega "De Galicia, España"	\$ 1590
<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>	\$ 2250
<i>Sea Trilogy (For Two) — Salmon, Ling and Red Tuna with Spinach, Carrot and Sautéed Pumpkin</i>

AVES & CARNES

Meats & Poultry

Pechuga deshuesada al ajillo	\$ 725
<i>Boneless Breast with Garlic</i>
Pollo Deshuesado Agridulce Primavera	\$ 725
<i>Spring Bittersweet Boneless Chicken</i>
Pollo Deshuesado con Salsa de Champignons	\$ 725
<i>Boneless Chicken with Mushroom Sauce</i>
Suprema Manhattan — (<i>Jamón Crudo, Apio</i>)	\$ 790
<i>Crumbed Chicken Schnitzel — (Cured Ham, Celery)</i>
Escalopes de Lomo al Champignons	\$ 980
<i>Beef Scallops with Mushroom</i>
Bife Angosto a la Pimienta Negra con Puré y Perejil	\$ 980
<i>Black Peppered Striploin with Parsley Puré</i>
Milanesa de Lomo o de Pollo Rellena	\$ 790
<i>Stuffed Beef or Chicken Schnitzel</i>
Lomito de Cerdo a la Mostaza	\$ 790
<i>Pork Rack with Mustard</i>
Bondiola a la Salsa de Ciruelas con Zanahorias Glaseadas	\$ 790
<i>Pork Shoulder with Plum Sauce and Glazed Carrots</i>

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

VISA

DON
PASCUAL

Santander Select



Tacuarembó

MEAT THE BEST



EST° 1967

@ #GarciaUruguay

ARROCES & PASTAS

Rice & Pasta

Arroz Especial de la Casa	\$ 920
<i>House Special Rice</i>
Arroz con Mariscos	\$ 920
<i>Rice with Shellfish</i>
Arroz con Camarones Frescos	\$ 920
<i>Rice with Fresh Shrimp</i>
Risotto de Queso Azul	\$ 920
<i>Blue Cheese Risotto</i>
Risotto de Hongos Shiitake	\$ 990
<i>Shiitake Mushrooms Risotto</i>
Ñoquis Principe de Nápoles	\$ 690
<i>Prince of Naples Gnocchi</i>
Lasagna Rellena Casera Bolognesa	\$ 690
<i>Lasagna Filled with Homemade Bolognese</i>
Canelones de Carne a la Rossini	\$ 690
<i>Rossini Meat Cannelloni</i>
Spaghetti Carbonara o Parisienne	\$ 690
<i>Spaghetti Carbonara or Parisienne</i>
Raviolones Caseros	\$ 440
<i>Homemade Ravioli</i>
Sorrentinos Caseros	\$ 440
<i>Homemade Sorrentini</i>
Raviolones GARCIA — <i>Gratinados con Salsa Bechamel, Champignons y Jamón</i>	\$ 720
<i>GARCIA Ravioli — Gratin with Bechamel Sauce, Mushroom and Ham</i>

SALSAS *Sauces*

Fileto	\$ 195	Fresca	
<i>Tomato</i>	<i>Tomate Concassé y Albahaca</i>	\$ 195
Puerros	\$ 195	<i>Tomato and Basil</i>
<i>Leek</i>	Carusso	\$ 195
Cuatro Quesos	\$ 195	<i>Carusso</i>
<i>Four Cheeses</i>		

OTRAS SUGERENCIAS

Other Suggestions

Lasagna de Verdura y Queso Blanco	\$ 690
<i>Vegetable Lasagna with White Cheese</i>
Paella Vegetariana (Para Uno)	\$ 920
<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>	\$ 345
<i>Traditional Dulce de Leche Pancake</i>
Panqueque de Manzanas	\$ 365
<i>Apple Pancake</i>
Martín Fierro	\$ 250
<i>Quince Paste with Cheese</i>
Pellegrini G A R C I A <small>EST® 1967</small>	\$ 425
<i>Pellegrini GARCIA</i>

Flan Casero \$ 320
Homemade Flan

Flan Casero \$ 390
con Dulce de Leche o Crema
Homemade Flan
with Dulce de Leche or Cream

Flan de coco \$ 350
Coconut Flan

Ensalada de Frutas Natural \$ 320
Natural Fruit Salad

Tortas \$ 390
Cakes

Massini \$ 290
Massini

Alpino \$ 290
Alpino

Helado Häagen-Dazs \$ 380
Häagen-Dazs Icecream

Helado \$ 250
Icecream

Profiteroles con Salsa de Chocolate \$ 350
Profiteroles with Chocolate Sauce

Marquise de Chocolate \$ 350
Chocolate Marquise

Torta Helada Almendrada \$ 380
Icecream Cake coated in Crushed Almonds

Omelette Surprise (*individual*)

Flambeado al Ron \$ 440
Omelette Suprise

Crème brûlée \$ 350
Crème brûlée

Bavaroise \$ 395
Babaroise

Tiramisú \$ 395
Tiramisú

Sugerencia: Postre Artesanal Dietético

Suggestion: Diet Artisan Dessert

Instagram icon #PanquequeGarcia

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





EST® 1967

Instagram icon #GarciaUruguay

MINUTAS

Quick Meals

Milanesa de Lomo	\$ 450
<i>Tenderloin Milanese</i>
Milanesa de Pollo	\$ 450
<i>Chicken Milanese</i>
Milanesa Napolitana de Lomo	\$ 650
<i>Loin à la Milanese with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i>
Milanesa Napolitana de Pollo	\$ 650
<i>Milanese Chicken with Tomato Sauce, Ham and Muzzarella Cheese</i>

SANDWICHES

Sandwich Caliente	\$ 350
<i>Toasted Sandwich</i>
Sandwich Caliente Napolitano	\$ 490
<i>Toasted Sandwich Napolitano</i>
Media Luna con Jamón Cuadrillé® CATTIVELLI y Queso	\$ 290
<i>Croissant with Ham and Cheese</i>

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

CAFETERIA

Tea & Coffee

Café ILLY	\$ 140	Capuchino	\$ 260
<i>Coffee ILLY</i>	<i>Capuchino</i>
Café ILLY Descafeinado	\$ 150	Cortado ILLY	\$ 190
<i>Coffee ILLY Decaf</i>	<i>Coffee ILLY with Milk</i>
Café con Crema	\$ 195	Té Twinings	\$ 160
<i>Coffee with Cream</i>	<i>Tea Twinings</i>
Café Irlandés	\$ 390		
<i>Irish Coffee</i>		

*Servicio de Mesa \$ 170. Todos los precios incluyen IVA.**Table Service \$ 170. All prices include sales tax.*

VISA

DON
PASCUAL

Santander Select

Tacuarembó
MEAT THE BEST



EST° 1967

Instagram icon #GarciaUruguay

BEBIDAS

Drinks

Refresco 285cc	\$ 140
<i>Soft Drinks 285ml</i>
Agua Mineral	\$ 140
<i>Mineral Water</i>
Licudo Mix de Frutas	\$ 330
<i>Mixed Fruit Smoothie</i>
Exprimido Natural de Naranjas	\$ 220
<i>Naturally Squeezed Orange Juice</i>
Sangría o Clericó Litro	\$ 640
<i>Sangria or Uruguayan Iced Mulled Wine 1 Litre</i>
Sangría o Clericó ½ Litro	\$ 440
<i>Sangria or Uruguayan Iced Mulled Wine ½ Litre</i>

CERVEZAS

Beers

Patricia Litro	\$ 330
.....
Stella Artois Litro	\$ 360
.....
Stella Artois 315cc	\$ 250
.....
Corona 355cc	\$ 290
.....
Chopp Patagonia	\$ 290
.....
Chopp Zillertal	\$ 280
.....
Chopp Pilsen	\$ 260
.....
Cañita	\$ 210
.....

.....

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

.....



VISA

DON PASCUAL

Santander Select

Tacuarembó
WEAT THE BEST



EST° 1967

@ #GarciaUruguay

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Alcoholic Drinks

WHISKY

JOHNNIE WALKER®

JOHNNIE WALKER®
BLUE LABEL™ KING GEORGE V™ \$ 4400JOHNNIE WALKER®
BLUE LABEL™ \$ 1590JOHNNIE WALKER®
18 YEARS™ \$ 750JOHNNIE WALKER®
GOLD LABEL RESERVE™ \$ 595JOHNNIE WALKER®
GREEN LABEL™ \$ 495JOHNNIE WALKER®
DOUBLE BLACK™ \$ 320

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL® \$ 290

JOHNNIE WALKER RED LABEL® \$ 220

BUCHANAN'S® \$ 290

OLD PARR® \$ 290

J&B® \$ 220

SANDY MAC® \$ 220

Jack Daniel's \$ 350

VODKA

CÍROC®
ULTRA PREMIUM
VODKA \$ 325

Vodka Beluga \$ 550

Vodka Belvedere \$ 460

Vodka Grey Goose \$ 390

Vodka Absolut \$ 320

GIN

GIN TANQUERAY® \$ 320

GIN GORDON'S® \$ 270

Gin Hendrix \$ 420

Gin Bombay \$ 390

Gin Bulldog \$ 550

COGNAC

Cognac Martell \$ 850
Cordon Bleu

Cognac Importado \$ 390

APERITIVOS

Aperol \$ 350

Bitter Campari \$ 350

Fernet \$ 350

RON

RON CAPTAIN
MORGAN® \$ 290

Bacardi \$ 290

Havana Clasico \$ 290

Havana 7 Años \$ 320

Selección de Maestros \$ 490

Diplomático \$ 525

LICORES

BAILEYS® THE ORIGINAL
IRISH CREAM \$ 320

SHERIDAN'S® \$ 320

Cointreau \$ 390

Frangelico \$ 390

Licor de Tannat \$ 320

Amarula \$ 290

Amaretto \$ 290

Drambuie \$ 395

Jagermeister \$ 395

Lochan Ora \$ 320

Limoncello \$ 290

Licor 43 \$ 320

Licor Hypnotic \$ 320

Tía María \$ 320

Jerez Tío Pepe \$ 320





EST° 1967

 #GarciaUruguay

PLATOS SIN SAL AGREGADA

Salt Free Food

Raviolones Caseros	\$ 440
<i>Homemade Ravioli</i>
Ñoquis Caseros	\$ 320
<i>Homemade Gnocchi</i>
Salsa Fresca (Tomate Concassé y Albahaca)	\$ 190
<i>Fresh Sauce (Tomato and Basil)</i>
Salsa de Puerros	\$ 190
<i>Leek Sauce</i>
Salsa Carusso	\$ 190
<i>Carusso Sauce</i>
Milanesa de Lomo	\$ 450
<i>Tenderloin Milanese</i>
Puré de Calabaza	\$ 295
<i>Pumpkin Puree</i>
Papas Fritas	\$ 265
<i>French fries</i>
Tortilla de Espinacas	\$ 490
<i>Spinach Tortilla</i>
Arroz con Camarones Frescos	\$ 890
<i>Rice with Fresh Shrimp</i>
Panaché de Verduras	\$ 470
<i>Vegetable Panache</i>
Risotto de Hongos Shitake	\$ 990
<i>Shitake Mushrooms Risotto</i>

LO INVITAMOS A CONOCER GARCÍA CARRASCO

We invite you to know García Carrasco

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

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



UruguayNatural

Ministerio de Turismo

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

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



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 GARCIA UN RESTAURANTE 100% ACCESIBLE

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



ESTACIONAMIENTO

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

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



GARCIA
PUNTA CARRETAS

