

PRIMEROS PLATOS	RACIONES	
Croquetas artesanas de jamón ibérico 8 unidades		9,00 €
Patatas revolconas de mi pueblo con pimentón de la Vera y torrezno de Soria		10,00 €
Huevos revueltos con boletus y patata con velo de jamón de bodega		10,00 €
Mollejas de lechazo a la plancha con pimientos de padrón y patata		12,00 €
Carpaccio de lomo de vaca, aceite de mostaza antigua y queso Grana Padano		10,00 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina		12,00 €
Hummus de garbanzo pedrosillano con pan de pipas y esferas de limoncello		10,00 €
Salmorejo cordobés con dados de jamón y huevo cocido		8,00 €
Tomate de huerta seleccionado con queso burrata y albahaca		11,00 €
Ensalada brotes con pechuga escabechada y encurtidos caseros		11,00 €
Wok de verduras del día con gambón y nuestro aderezo		10,00 €
Nuestro risotto clásico de ternera con boletus y queso de Valladolid		9,00 €

SEGUNDOS PLATOS	GRUPO A	
Pescado fresco del día		16,00 €
Rabas de Calamar con bastones de berenjena fritos a la andaluza con ali-oli		16,00 €
Timbal de bacalao laminado al ajoarriero navarro		15,00 €
Entrecot de lomo bajo de vaca charra a la parrilla (250 gramos)		15,00 €
Carrillera de vacuno guisadas con tinto Ribera con compota de manzana		15,00 €
Guiso de callos de Wagyu con su pata y morro		14,00 €
Hamburguesa de vaca con mousse de pato al PX, queso ahumado y crema de hongos		12,00 €

SEGUNDOS PLATOS ESPECIALES	GRUPO B	
Pescados especiales de la lonja según mercado		19,00 €
Pata de pulpo a la parrilla con crema parmentier de patata		19,00 €
Hojaldrado de manitas de cerdo deshuesadas en su jugo con boletus		18,00 €
Steak tartar de centro de solomillo (elaborado en cocina al gusto del cliente)		18,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la parrilla		18,00 €
Solomillo de vacuno con escalopa de foie y salsa PX		18,00 €
Chuleta de ternera a la parrilla sin hueso (350grs.)		19,00 €

POSTRES	
Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga	4,50 €
Canutillos rellenos de crema pastelera con chocolate	5,00 €
Banana roast roll con toffe, sésamo garrapiñado y helado de plátano	5,00 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate	5,50 €
Coulant de chocolate con culis de naranja y sorbete de mandarina	5,50 €
Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y fruta de la pasión	5,00 €
Postre sugerencia del cheff	5,00 €
Fruta de verano	4,00 €

CONSUMO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA (NO INCLUIDOS POSTRES)



[www.restauranteqabino.com](http://www.restauranteqabino.com) [info@restauranteqabino.com](mailto:info@restauranteqabino.com)  
Reservas 615 55 95 60

## MENU VERANO 2020

OFERTA DÍAS DE DIARIO EN ALMUERZO Y CENA **19 €**

**NOCHES DE VIERNES, SÁBADOS Y VISPERAS DE FESTIVOS  
Y ALMUERZOS DE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 23 €**

A elegir: Un primero, un segundo grupo A y un postre o café  
**Cogiendo segundos del grupo B ..... suplemento de 3 €**

En el menú se incluye pan normal o sin gluten y agua mineral.  
**No incluye el resto de las bebidas.**

PREGÚNTENOS POR MENUS Y PLATOS PARA LLEVAR

*Háganos saber su intolerancia o alergia y le asesoraremos sobre los platos que puede tomar o intentaremos adaptarle el que más le guste. Disponemos de carta de alérgenos.  
Los platos libres de gluten están marcados*

