

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 limoncelo	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 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

