

PRIMEROS PLATOS	RACIONES	
Croquetas artesanas de jamón (6 unidades.)		7,50 €
Trufitas de morcilla de Cigales fritas con piñones y pera. (8 unidades.)		8,00 €
Pastel de centollo artesano con tostas de pan y salsa rosa	ⓧ	9,50 €
Carpaccio de lomo de vaca, aceite de mostaza antigua y queso curado	ⓧ	9,50 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina	ⓧ	11,00 €
Mollejas de lechazo a la sartén con pimientos de Padrón	ⓧ	11,00 €
Virutas de foie gras de pato con piña caramelizada	ⓧ	11,50 €
Ensalada del chef de la semana		10,00 €
Salmorejo cordobés con picadillo de jamón y huevo		7,50 €
Huevos revueltos con boletus, patata de sartén y velo de jamón de bodega	ⓧ	9,50 €
Wok de verduras frescas del día con gambón y nuestro aderezo		10,00 €
Risotto clásico de ternera, boletus y queso de Valladolid.		9,50 €

SEGUNDOS PLATOS	GRUPO A	
Pescado fresco del día		14,00 €
Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos con alioli de albahaca		12,00 €
Bacalao según receta de la semana		14,00 €
Entrecot de vaca vieja con su guarnición (250grs.)	ⓧ	14,00 €
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera de Duero		14,00 €
Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos		12,00 €
Guiso tradicional de callos de Wagyu con su pata y morro	ⓧ	12,00 €
Dados de pollo campero y ñoquis con salsa de mostaza, queso y frutos secos		12,00 €

SEGUNDOS PLATOS ESPECIALES	GRUPO B	
Pescado especial de la lonja del día		17,00 €
Pata de pulpo a la parrilla con crema de patata, pimentón y oliva	ⓧ	17,00 €
Zamburiñas a la plancha con mojo verde (8 unidades)	ⓧ	17,00 €
Magret de pato soasado laminado con salsa PX y mazorca de maíz		17,00 €
Steak tartar de centro de solomillo (elaborado en cocina al gusto del cliente).	ⓧ	17,50 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la parrilla	ⓧ	17,50 €
Solomillo de carne roja con foie al Oporto		17,50 €
Chuleta de ternera a la parrilla sin hueso (350grs.)	ⓧ	18,00 €

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



www.restaurantegabino.com

info@restaurantegabino.com

Reservas 615 55 95 60



POSTRES		
Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga	ⓧ	4,50 €
Queso Cañarejal curado con membrillo	ⓧ	5,00 €
Hojaldre con crema pastelera y chocolale fundido		4,50 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate		5,00 €
Coulant de chocolate con naranja y sorbete de mandarina		5,00 €
Cremoso tropical de piña y coco	ⓧ	4,50 €
Tarta de queso y chocolate blanco con confitura de frutos rojos		5,00 €
Postre del día, sugerencia del cheff		5,00 €
Fruta de temporada	ⓧ	3,50 €

MENÚ (SÓLO EN COMIDAS)

OFERTA DÍAS DE DIARIO 19 €
SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 24 €
ESTA OFERTA SE SERVIRÁ EXCLUSIVAMENTE POR MESA COMPLETA

A elegir: Un primero, un segundo del grupo A y un postre o café
Eligiendo 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.

COMIDA PARA LLEVAR

DESCUENTO DE UN 10 % SOBRE NUESTROS PRECIOS

Para cualquiera de nuestros platos de la carta o menús completos

Recogida en el restaurante de 13:30 a 14:00 y noches de 20:30 a 21:00

TAMBIEN PUEDEN LLEVARSE VINOS A PRECIO DE TIENDA