



www.restaurantegabino.com info@restaurantegabino.com

CALLE SAN BENITO, 4 TNO. RESERVAS **615559560**

MENÚ 2023-24 EXCLUSIVO PARA COMIDA DE NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES 52 €

Reservas hasta completar plazas disponibles.

APERITIVO

Cortadillo de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

Tosta de pastel de centollo con salsa tártara

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Croquetas artesanas de jamón

Vieira gratinada rellena de su propia carne

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Lomo de lubina a la espalda con gambas al ajillo y patata panadera

Tartar de salmón, calabaza y mango con aguacate y guacamole

Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada

Nuestro clásico bacalao a la vizcaína con crema parmentier

Chuleta de ternera a la plancha con guarnición

Mollejas, boletus y gambón salteados con hojaldre crujiente

Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera

Steak tartar de ternera al gusto picante del cliente

Tarta de mazapán tostado, crema y bizcocho con helado de turrón

Agua, verdejo Viña Pérez, Erial crianza, café y cava

Unos días antes necesitaremos la elección de los segundos platos.

MENÚ INFANTIL 25

(para niños menores de 12 años, este menú no se comparte)

TALLARINES BOLOÑESA CON QUESO A PARTE

TIRAS DE POLLO A LA MILANESA CON SOJA MIEL Y PATATAS FRITAS

MINI HELADOS, AGUA Y REFRESCO

(Para jóvenes hasta 18 años que quieran este menú, se les pondrá más cantidad que a los niños y llevarán el postre de adultos el precio será de 30 euros)

Para confirmar las reservas de estas fechas se entregará una fianza de 10 euros por adulto que se descontará en la factura final del día de la festividad.