



www.restaurantegabino.com info@restaurantegabino.com
CALLE SAN BENITO, 4 TFNO. RESERVAS 615559560

MENÚ PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS
VÁLIDOS DEL 1 DE ABRIL AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024
LEER CONDICIONES:

1. Se elegirá uno de los dos menús para todo el grupo. Admitimos variaciones previas, algunas podrían llevar suplemento en el precio.
2. Si tienen algún comensal con intolerancias alimentarias, se comunicarán previamente para hacer los cambios oportunos. Le enviaremos los menús de intolerancias.
3. **PARA CONFIRMAR LA RESERVA, se hará una entrega de 10 euros por persona en concepto de fianza, que serán descontados el día del evento.**
4. **UNA SEMANA ANTES, EL ORGANIZADOR CERRARÁ EL NUMERO DE COMENSALES Y NOS COMUNICARÁ LOS SEGUNDOS PLATOS ELEGIDOS.** En ese momento podrá anular hasta un 20 % de los cubiertos estimados. El restaurante devolverá al organizador los diez euros de los comensales anulados.
5. El organizador será el vínculo entre el grupo y el restaurante y todas las comunicaciones serán a través de él, así como el pago que se hará en una única entrega por grupo.
6. Se podrán anular cubiertos hasta el día anterior descontando la fianza correspondiente, **de anular los cubiertos el mismo día del evento no se devolverá la fianza del cubierto cancelado.**
7. Los vinos se calculan a 2 botellas por cada 5 comensales. Si hay exceso de consumo, las botellas a mayores solamente se cobrarán a precio de coste (5 euros menos del precio carta).
8. Pueden cambiar los vinos al contratar añadiendo el suplemento de la marca elegida.
9. Cualquier acto complementario al servicio habitual como: entrega de regalos, discursos, proyecciones, etc. será comunicado previamente al restaurante para poder coordinarlo. Habitualmente se hará después de que el restaurante haya servido cafés y cava o chupitos.
10. El restaurante se dejará libre habitualmente en almuerzo a las 17:45 y en cenas a la 00:45.
11. El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato o a modificar los menús por falta de algún producto en el mercado. Este hecho se comunicará previamente al organizador.

MENÚ 1 DE MARTES A JUEVES 32 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 37€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS:

Piononos de ensaladilla de cangrejo con gulas y wakame

Pastel de centollo de Cantabria con salsa tártara

Vasito de salmorejo cordobés

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Croquetas artesanas de jamón

Risoto, arroz cremoso de ternera con boletus

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Bacalao en media salazón a la vizcaína

Lomo de merluza al horno con patata panadera y salsa bilbaína

Carrillera de ternera al Ribera de Duero con crema de patata y chutney de manzana

Cachopo de ternera relleno de jamón de bodega y queso Arzua-Ulloa

Entrecot de lomo bajo de ternera avileña

Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo

MENÚ 2 DE MARTES A JUEVES 36 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 41 €

ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS:

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

Finger sándwich de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato

Vasito de salmorejo cordobés

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Croquetas artesanas de jamón

Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Pargo a la espalda con patata panadera o pescado similar

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

Tartar de salmón, mango con aguacate y guacamole

Solomillo de vaca con parfait de foie al oporto

Chuleta sin hueso lomo alto de ternera Avileña

Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

Semifrío de mango y frutos rojos con helado tropical

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo