



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

MENÚS DE GRUPOS VÁLIDOS DEL 1 DE OCTUBRE DEL 2022 AL 31 DE MARZO DEL 2023

MENÚ 1 DE MARTES A JUEVES 28€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 33€

ENTRANTES INDIVIDUALES:

PIONONO DE ENSALADILLA DE MARISCO CON GULAS Y WAKAME
MALLA HOJALDRADA DE POLLO Y BEICON

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
RISOTO, ARROZ CREMOSO DE TERNERA CON HONGOS Y QUESO

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

LOMO DE BACALAO EN MEDIA SALAZÓN A LA VIZCAÍNA
FISH AND CHIPS DE CAZÓN FRITO ADOBADO A LA GADITANA CON PATATAS FRITAS
CARRILLERAS DE VACUNO GUIADAS AL RIBERA DE DUERO
CACHOPO DE TERNERA RELLENO DE JAMÓN DE BODEGA Y QUESO ARZUA-ULLOA

PUDING DE QUESO CREMOSO CON HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ
Y CAVA O CHUPITO POR GRUPO COMPLETO (Del 18 de noviembre al 5 de enero sólomente cava)

MENÚ 2 DE MARTES A JUEVES 32€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 37€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS

PASTEL DE CENTOLLO DE CANTABRIA CON SALSA TÁRTARA
CARPACCIO DE GAMBAS CON BOLETUS CONFITADOS EN ARBEQUINA

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
PATATAS REVOLCONAS DE MI PUEBLO CON PULPO Y TORREZNO

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

PESCADO FRESCO DEL DÍA
BACALAO REBOZADO CON CREMA DE BOLETUS DE SORIA
ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA DE LOMO BAJO CON SALSA PIMIENTA A PARTE
STEAK TARTAR DE TERNERA (ELABORADO EN COCINA AL GUSTO PICANTE DEL CLIENTE)

HOJALDRE RELLENO DE CREMA CON CHOCOLATE FUNDIDO

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ
Y CAVA O CHUPITO POR GRUPO COMPLETO (Del 18 de noviembre al 5 de enero sólomente cava)



MENÚ 3 DE MARTES A JUEVES 36€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 41€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS

CARPACCIO DE ATÚN ALBACARES CON TAPENADE Y WAKAME
TOSTA DE VIRUTAS DE FOIE DE PATO CON CONFITURA DE HIGO

DUO DE PAN BAO MAR Y MONTAÑA:

DE COSTILLA MECHADA DESHUESADA
Y DE MARISCO CON JULIANA DE VERDURAS

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

PESCADO SALVAJE DE LA LONJA DEL DÍA
CALAMAR A LA PARRILLA GRATINADO CON ALIOLI DE LIMA
MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACA A LA SARTÉN CON BOLETUS
CHULETA DE TERNERA AVILEÑA A LA PARRILLA SIN HUESO
(Para las carnes pondremos salsa pimienta aparte)

COULANT DE CHOCOLATE CON TOFFE DE BAILEYS Y GRANIZADO DE MOJITO

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ
Y CAVA O CHUPITO POR GRUPO COMPLETO (Del 18 de noviembre al 5 de enero solamente cava)

LEER CONDICIONES:

1. Se elegirá uno de los tres menús para todo el grupo.
2. Unos días antes, el organizador nos comunicará los segundos platos elegidos por todos.
3. PARA CONFIRMAR LA RESERVA, se hará una entrega de 5 euros por persona en concepto de fianza, que serán descontados el día del evento. Si hubiera que cancelar dicho evento, se dará la opción de reservar una fecha posterior manteniendo para ello la fianza entregada.
En el caso de cancelación total y no celebración posterior, la fianza no será devuelta.
4. Se podrán anular cubiertos hasta el día anterior al evento. El restaurante devolverá al organizador los cinco euros del comensal anulado.
5. En caso de anular los cubiertos el mismo día del evento no se devolverá la fianza del cubierto cancelado.
6. 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)
7. Pueden cambiar los vinos al contratar, añadiendo el suplemento de la marca elegida.
8. En el periodo de celebración de comidas y cenas de Navidad (del 18 de noviembre al 5 de enero) después del café se servirá exclusivamente cava. No se servirán chupitos.