



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

MENÚS DE GRUPOS VÁLIDOS DEL 1 DE MAYO AL 30 SEPTIEMBRE 2022 PARA 12 PERSONAS MÍNIMO

MENÚ 1 DE MARTES A JUEVES 24€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 29€

A ELEGIR EL MISMO PRIMER PLATO PARA TODO EL GRUPO AL CONTRATAR:

SALMOREJO CORDOBÉS CLÁSICO CON PICADILLO DE HUEVO Y JAMÓN
PASTEL DE CENTOLLO DE CANTABRIA CON SALSAS TARTARA
LA ENSALADILLA HECHA A NUESTRA MANERA CON GULAS Y WAKAME
HUEVOS REVUELTOS CON PATATA DE SARTÉN, BOLETUS Y VELO DE JAMÓN
RISOTO DE TERNERA, BOLETUS Y QUESO DE VALLADOLID

A ELEGIR EL MISMO SEGUNDO PLATO PARA TODO EL GRUPO AL CONTRATAR:

NUESTRO CLÁSICO BACALAO EN MEDIA SALAZÓN A LA VIZCAÍNA
CARRILLERAS DE VACUNO GUIADAS AL RIBERA DE DUERO
CACHOPO DE VACUNO RELLENO DE JAMÓN DE BODEGA Y QUESO DE TETILLA
DADOS DE POLLO Y ÑOQUIS CON SALSAS DE MOSTAZA, QUESO Y FRUTOS SECOS
GUIO TRADICIONAL DE CALLOS CON SU PATA Y MORRO

YOGURT GRIEGO CON JALEA DE NARANJA AMARGA

AGUA, TINTO JOVEN DE CIGALES TORONDOS Y CAFÉ.

MENÚ 2 DE MARTES A JUEVES 28€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 33€

APERITIVOS INDIVIDUALES FRÍOS:

VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CLÁSICO CON PICADILLO DE HUEVO Y JAMÓN
PASTEL DE CENTOLLO DE CANTABRIA CON SALSAS TARTARA

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

CROQUETAS ARTESANAS DE JAMÓN
RISOTO DE TERNERA, BOLETUS Y QUESO DE VALLADOLID

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

RABAS DE CALAMAR CON BASTONES DE BERENJENA FRITOS Y ALIOLI DE ALBAHACA
NUESTRO CLÁSICO BACALAO EN MEDIA SALAZÓN A LA VIZCAÍNA
CARRILLERAS DE VACUNO GUIADAS AL RIBERA DE DUERO
CACHOPO DE VACUNO RELLENO DE JAMÓN DE BODEGA Y QUESO DE TETILLA
DADOS DE POLLO Y ÑOQUIS CON SALSAS DE MOSTAZA, QUESO Y FRUTOS SECOS
GUIO TRADICIONAL DE CALLOS CON SU PATA Y MORRO

HOJALDRE RELLENO DE CREMA CON CHOCOLATE FUNDIDO

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ Y CHUPITO

MENÚ 3 DE MARTES A JUEVES 32€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 37€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

CARPACCIO DE BACALAO SOBRE TOMATE ESPECIADO, TAPENADE Y WAKAME
VASITO DE SALMOREJO CORDOBÉS CLÁSICO CON PICADILLO DE HUEVO Y JAMÓN

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

TIRAS DE POLLO A LA MILANESA CON SALSAS DE MOSTAZA Y MIEL
HUEVOS REVUELTOS CON PATATA DE SARTÉN, BOLETUS Y VELO DE JAMÓN

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

PESCADO FRESCO DEL DÍA
ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA CON MOJO VERDE
TERRINA DE MANITAS DESHUESADA EN SU JUGO EN VOLOVÁN DE HOJALDRE
ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA A LA PARRILLA
STEAK TARTAR DE CENTRO DE SOLOMILLO (ELABORADO EN COCINA AL GUSTO DEL CLIENTE)

TARTA DE QUESO CON HELADO DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ Y CHUPITO

MENÚ 4 DE MARTES A JUEVES 36€ DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 41€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

CARPACCIO DE GAMBAS CON BOLETUS CONFITADOS EN ARBEQUINA
TOSTA DE VIRUTAS DE FOIE DE PATO CON CONFITURA DE HIGO

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

RABAS DE CALAMAR CON BASTONES DE BERENJENA FRITOS
ZAMBURIÑAS A LA PARRILLA CON MOJO VERDE

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

PESCADO SALVAJE DE LA LONJA DEL DÍA
PULPO A LA PLANCHA CON CREMA DE PATATA, PIMENTÓN Y OLIVA
CHULETILLAS DE LECHAZO IPG DE RIÑONADA Y PALO A LA PLANCHA
SOLOMILLO DE VACA CON PARFAIT DE FOIE AL OPORTO
CHULETA DE TERNERA AVILEÑA A LA PARRILLA SIN HUESO

COULANT DE CHOCOLATE CON TOFE DE BAILEYS Y GRANIZADO DE MOJITO

AGUA, VERDEJO VIÑA PÉREZ, RIBERA ROBLE PINNA FIDELIS, CAFÉ Y CHUPITO

CONDICIONES:

1. Se elegirá uno de los cuatro menús para todo el grupo.
2. Unos días antes nos dirán los segundos platos elegidos en los menús 2, 3 y 4.
3. Al contratar, se hará una entrega de 5 euros por persona en concepto de fianza, que serán descontados el día del evento.
4. Se podrán anular cubiertos hasta el día anterior al evento devolviendo el restaurante los cinco euros al organizador, `por comensal anulado.
5. En el caso de anular los cubiertos el mismo día del evento no se devolverá la fianza.
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 correspondiente a la marca elegida.
8. También pueden cambiar el chupito por cava para todo el grupo.