

Ven y acompáñanos en estas Navidades No lo olvidarás



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

MENU EXCLUSIVO PARA NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES 43 €

Para tomar en el restaurante, reservas hasta completar plazas disponibles.

"Aperitivo de pastel de centollo"

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

Tosta de virutas de foie con confitura de higos y reducción de PX
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbecuina

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Pimiento relleno de bacalao con crema de carabineros
Vieiras gratinadas rellenas de su propia carne

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Medallones de rape con langostinos al ajillo
Lomo de lubina a la espalda con panaderas
Solomillo de carne roja a la parrilla
Chuleta de ternera a la parrilla
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera
Las carnes parrilla llevarán salsa pimienta a parte

Tarta de yema y mazapán tostada con helado de nata y nueces en tulipa

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

Unos días antes necesitaremos la elección de los segundos platos.

MENÚ PARA RECOGER EN EL RESTAURANTE 33 €

PARA NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES RECOGIDA DE 13 A 14 H

½ Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbecuina
Pastel de centollo con salsa tártara
3 zamburiñas a la plancha

A ELEGIR POR PERSONA:

Medallones de rape con langostinos al ajillo
Lomo de lubina a la espalda con patatas panadera
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera
Steak tartar de solomillo de vacuno

Tarta de yema y mazapán tostada

Regalo: Por cada dos menús botella de verdejo Viña Pérez, por cada tres botella de Pinna Fidelis robe, por cada cuatro botella de Erial crianza



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



MENÚ CENA DE NOCHEVIEJA 73 €

AFORO LIMITADO, SOLAMENTE CON RESERVA PREVIA.

Comienzo de la cena entre 21:15 y 22:00. Deberán dejar el restaurante antes de la 01:00

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE TAFAS:
BROCHETTA DE MELÓN TRANSPARENTE CON JAMÓN IBÉRICO
CEBICHE DE MEJILLÓN EN SU CONCHA
QUESO BRIE FRITO CON MIEL Y ALMENDRA
TARTALETAS DE STEAK TARTARE DE SOLOMILLO
PARRILADA DE MOLUSCOS Y MARISCOS:
4 ZAMBURIÑAS, 6 GAMBAS, 6 LANGOSTINOS
POPIETA DE LUBINA RELLENA DE CENTOLLO GRATINADA AL CAVA
GUIZO DE TERNERA AVILEÑA CON SETAS SHITAKE Y FRUTAS CONFITADAS
COULAND DE CHOCOLATE CON SORBETE DE MANDARINA
AGUA, VERDEJO JOSE PARIENTE, DEHESA DE LOS CANÓNICOS CRIANZA,
CAFÉ Y CAVA BLANC DE BLANCS BRUT Y UVAS DE LA SUERTE
DULCES NAVIDEÑOS

MENÚ CENA DE NOCHEVIEJA PARA RECOGER EN EL RESTAURANTE 35 €

Recogida en el restaurante entre 20:00 y 21:00

APERITIVOS:

PASTEL DE CENTOLLO CON SALSA TÁRTARA
CROQUETAS DE JAMÓN

PARRILADA DE MOLUSCOS Y MARISCOS:
4 ZAMBURIÑAS, 6 GAMBAS, 6 LANGOSTINOS

LOMO DE LUBINA A LA ESPALDA CON PATATA PANADERA

GUIZO DE TERNERA AVILEÑA CON SETAS SHITAKE Y ÑOQUIS

PANACOTA DE TURRÓN DE JIJONA CON DULCE DE LECHE

Regalo: Por cada dos menús botella de verdejo Viña Pérez,
Por cada tres botella de Pinna Fidelis robe,
Por cada cuatro botella de Erial crianza



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

MENÚS DE EMPRESA Y AMIGOS. VÁLIDOS DEL 18 DE NOVIEMBRE AL 9 DE ENERO

NO VÁLIDOS PARA LOS DÍAS DE NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

MENÚ 1 DE LUNES A JUEVES 27€ VIERNES, SÁBADOS Y VÍSPERA FESTIVO 32€

APERITIVOS INDIVIDUALES FRÍOS:

CARPACCIO DE LOMO DE VACA, ACEITE DE MOSTAZA Y QUESO CURADO
REJILLA HOJALDRADA DE POLLO Y BACON

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

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

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

DORADA A LA ESPALDA CON PANADERAS
BACALAO A LA VIZCAINA CON CREMA DE PATATA Y PUERRO
ENTRECOT DE TERNERA AVILEÑA A LA PARRILLA CON SALSA PIMIENTA A PARTE
CARRILLERAS DE VACUNO ESTOFADAS AL RIBERA DE DUERO

PANACOTA DE TURRÓN CON HELADO DE JIJONA

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

MENÚ 2 DE LUNES A JUEVES 33€ VIERNES, SÁBADOS Y VÍSPERA FESTIVO 38€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

TOSTA DE VIRUTAS DE FOIE CON PX
CARPACCIO DE GAMBAS CON BOLETUS CONFITADOS EN ARBEQUINA

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

PASTEL DE CENTOLLO CON CREMA DE CARABINEROS
VIEIRA GRATINADA RELLENA DE SU PROPIA CARNE

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

LUBINA SALVAJE O SIMILAR AL HORNO BILBAÍNA CON PANADERAS
BACALAO A LA VIZCAINA CON ALBOLLO TOSTADO
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREPARADO EN COCINA A SU GUSTO DE PICANTE
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA
CHULETA DE TERNERA AVILEÑA A LA PARRILLA
Salsa pimienta a parte para las carnes a la parrilla.

HOJALDRE RELLENO DE CREMA CON CHOCOLATE FUNDIDO

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

SE ELEGIRÁ UN MENÚ DE LOS DOS PARA TODO EL GRUPO

Unos días antes necesitaremos la elección de los segundos platos.

El restaurante no dispone de barra. Les aconsejamos quedar previamente en un lugar de encuentro.
Las bebidas previas a la comida o cena no están incluidas en el menú.