

MENÚ VERANO 2020 (por mesa completa)

OFERTA DÍAS DE DIARIO EN ALMUERZO Y CENA **19 €**

NOCHES DE VIERNES, SÁBADOS Y VISPERAS DE FESTIVOS Y ALMUERZOS DE SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS **24 €**

A elegir por persona: **Un primero, un segundo y un postre**

En el menú se incluye pan normal o sin gluten y agua mineral. **No incluye el resto de las bebidas.**

PRIMEROS PLATOS a la carta **10 €**

- Salmorejo cordobés tradicional con dados de jamón y perlas de oliva virgen
- Melón transparente con lascas de cecina y pimiento caramelizado 
- Carpaccio de lomo de vacuno con aceite de mostaza antigua y queso Grana Padano 
- Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina 
- Caprese de tomate seleccionado con burrata y albahaca 
- Ensalada de brotes tiernos, bacalao confitado, pomodori, humus y pistacho 
- Croquetas artesanas de jamón ibérico
- Wok de verduras del día con gambón y nuestro aderezo 
- Patatas revolconas de mi pueblo con pimentón de la Vera y torrezno de Soria 
- Nuestro risotto clásico de ternera con boletus y queso de Valladolid
- Patata pobre con yema de huevo y velo de jamón 

SEGUNDOS PLATOS a la carta **15 €**

- Pescado fresco del día
- Suprema de Bacalao rebozado a la vizcaína con parmentier de patata y puerro
- Crepes de pescado y marisco con crema de carabineros
- Arroz negro de calamares sobre crema de hongos
- Entrecot de lomo bajo de vaca charra a la parrilla (250 gramos) 
- Caldereta de lechazo churro con su asadurilla a la pastora 
- Carrillera de vacuno guisadas con Ribera y chocolate con compota de manzana
- Guiso de callos de Wagyu con su pata y morro 

Hamburguesas 1/2 libra elaboración propia de vacuno con guarnición de patata rústica

- Ibérica: pan con tapenade, brotes tiernos, tomate, queso de tetilla y jamón ibérico
- San Benito: pan, tomate parrilla, mousse de pato al PX, queso ahumado y boletus confitados

SEGUNDOS ESPECIALES suplemento sobre menú 3 € a la carta **18 €**

- Hojaldrado de manitas de cerdo deshuesadas en su jugo con boletus
- Steak tartar de centro de solomillo (elaborado en cocina al gusto del cliente) 
- Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la parrilla 
- Medallón de solomillo de vacuno con foie y salsa PX
- Chuleta de ternera a la parrilla sin hueso (350grs.) 

PREGUNTE POR NUESTROS PESCADOS DE LONJA SEGÚN MERCADO

POSTRES. (Pueden cambiar el postre por café o infusión) a la carta **5,00 €**

- Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga 
- Canutillos rellenos de crema pastelera con chocolate
- Banana roast roll con toffe de Baileys y sésamo garrapiñado 
- Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate
- Coulant de chocolate con culis de naranja y sorbete de mandarina
- Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y fruta de la pasión 
- Fruta de verano 

COMIENDO A LA CARTA CONSUMO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA (NO INCLUIDOS POSTRES)

Gabino y su equipo les dan la bienvenida, esperando que se sientan como en casa
Déjense recomendar. **“Estamos aquí para que disfruten”**

*Háganos saber su intolerancia o alergia y le asesoraremos sobre los platos que puede tomar
o intentaremos adaptarle el que más le guste. Disponemos de carta de alérgenos.*

Los platos libres de gluten están marcados 



www.gabinovalladolid.com restaurante@gabinovalladolid.com

Reservas 615 55 95 60

*Debido al momento actual por el **COVID-19**, hemos decidido arrancar con esta carta-menú
que esperamos sea del gusto de nuestros comensales, esperando pronto ofrecerles
una carta y menús más amplios y variados.*

*Este folio se les entrega habiendo sido manipulado de forma higiénica y solamente servirá para un uso.
Si lo desean pueden llevárselo. De lo contrario será depositado en el contenedor correspondiente.*

*Si tienen algún evento o celebración, por favor pídannos presupuesto.
Estaremos encantados de participar en su organización.*

Muchas gracias por su visita