

PRIMEROS PLATOS	RACIONES	.
Croquetas artesanas de jamón (6 unidades)		7,50 €
Patatas revolconas de mi pueblo con pimentón de la Vera y torrezno de Soria		8,50 €
Carpaccio de lomo de vaca, aceite de mostaza antigua y queso Cañarejal		10,00 €
Mollejas de lechazo a la sartén con pimientos de Padrón		11,00 €
Rilletes de foie de pato con piña caramelizada		12,50 €
Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina		11,00 €
Huevos revueltos con boletus, patata de sartén y velo de jamón de bodega		10,50 €
Tomate de huerta seleccionado con queso burrata y albahaca		12,00 €
Ensalada del chef de la semana		10,00 €
Wok de verduras frescas del día con gambón y nuestro aderezo		10,50 €
Risotto clásico de ternera, boletus y queso de Valladolid		10,00 €

PLATO DE CUCHARA DEL DÍA 8 €

MARTES: PATATAS GUIADAS

MIÉRCOLES: ALUBIAS DE DISTINTAS DENOMINACIONES

JUEVES: LENTEJAS PARDINAS CON MATANZA

SÁBADO Y DOMINGO: PLATO DE CUCHARA DEL DÍA

VIERNES: COCIDO CASTELLANO 17 €

Sopa, garbanzos con sus viandas, postre del día o café y agua **(no incluye resto de bebidas)**

(Se recomienda reservar el cocido antes del jueves a las 14:00 para asegurarse el producto)

SEGUNDOS PLATOS	GRUPO A	.
Pescado fresco del día		14,00 €
Zamburiñas a la plancha (8 unidades)		14,00 €
Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos con alioli de albahaca		13,50 €
Bacalao según receta de la semana		14,00 €
Entrecot de vaca charra con su guarnición (250 gramos)		14,00 €
Carrilleras de vacuno guisadas al Ribera con manzana y parmentier de patata		14,00 €
Callos de Wagyu de Finca Santa Rosalía con su pata y morro		11,50 €
Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos		11,50 €

SEGUNDOS PLATOS ESPECIALES	GRUPO B	.
Pescados especiales de la lonja según mercado		17,00 €
Pata de pulpo a la parrilla con crema de patata, pimentón y oliva		17,00 €
Hojaldrado de manitas de cerdo deshuesadas en su jugo con boletus		17,00 €
Steak tartar de centro de solomillo (elaborado en cocina al gusto del cliente)		17,50 €
Magret de pato soasado laminado con salsa PX y fruta de la pasión		17,00 €
Chuletillas de lechazo IPG de riñonada y palo a la parrilla		17,50 €
Solomillo de carne roja con foie al Oporto		17,50 €
Chuleta de ternera a la parrilla sin hueso (350grs.)		18,00 €

EN CARTA CONSUMO MÍNIMO DE UN PLATO POR PERSONA (NO INCLUIDOS POSTRES)



www.restaurantegabino.com info@restaurantegabino.com

Reservas 615 55 95 60



POSTRES

Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga		4,50 €
Queso Cañarejal curado con membrillo		5,00 €
Hojaldre de crema de plátano y nata con chocolale fundido		4,50 €
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate		5,00 €
Coulant de chocolate con coulis de naranja y sorbete de mandarina		5,00 €
Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y fruta de la pasión		5,00 €
Postre sugerencia del cheff		4,50 €
Fruta de temporada		3,00 €

MENÚ OCTUBRE Y NOVIEMBRE 2020

OFERTA DÍAS DE DIARIO 19 €

SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y CENA DE VIERNES 23 €

ESTA OFERTA SE SERVIRÁ EXCLUSIVAMENTE POR MESA COMPLETA

A elegir: Un primero, un segundo del grupo A y un postre o café

Eligiendo segundos del grupo B suplemento de 3 €

En el menú se incluye pan normal o sin gluten y agua mineral.

No incluye el resto de las bebidas.

COMIDA PARA LLEVAR

DESCUENTO DE UN 10 % SOBRE NUESTROS PRECIOS

Para cualquiera de nuestros platos de la carta o menús completos

Recogida en el restaurante de 13:30 a 14:00 y noches de 21:00 a 21:30

TAMBIEN PUEDEN LLEVARSE VINOS A PRECIO DE TIENDA

OFERTA ESPECIAL
MENÚ JOVEN PARA JUEVES NOCHE 18 €

ENTRANTES AL CENTRO

Croquetas artesanas de jamón

Carpaccio de vaca charra, aceite de mostaza antigua y queso Cañarejal

Risotto clásico de ternera, boletus y queso de Valladolid

Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos

Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y fruta de la pasión o

Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate

Pan, agua y por persona, refresco 33 cl. o tercio de Estrella de Galicia (solo mayores de 18)

MENÚ A (PARA GRUPOS CONCERTADOS DE MÍNIMO 8 PERSONAS)**OFERTA DÍAS DE DIARIO 24 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y NOCHE DE VIERNES 28 €****DÚO DE CARPACCIOS INDIVIDUALES:**

Carpaccio de vaca charra, aceite de mostaza antigua y queso Cañarejal
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

DOS ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Patatas revolconas con torrezno de Soria
Pimiento relleno de bacalao con crema de carabineros

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Lubina de ración a la bilbaína
Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos y alioli de albahaca
Entrecot a la parrilla con salsa de pimienta a parte
Carrilleras de ternera al Ribera de Duero
Hamburguesa de vaca con mousse de pato, queso ahumado y crema de hongos

Copa de yogur griego y jalea de naranja amarga O
Hojaldre de crema de plátano con nata y chocolate

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

MENÚ B (PARA GRUPOS CONCERTADOS DE MÍNIMO 8 PERSONAS)**OFERTA DÍAS DE DIARIO 29 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y NOCHE DE VIERNES 33 €****DOS ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:**

Tosta de rilletes de foie con piña caramelizada
Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

DOS ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Pulpo a la parrilla sobre crema parmentier de patata
Vieiras gratinadas rellenas de su propia carne

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Medallones de rape empiñonados con crema de carabineros
Bacalao a la vizcaína con alioli gratinado
Steak tartar de solomillo
Solomillo de vacuno a la parrilla
Chuleta de ternera a la parrilla
Las carnes llevarán guarnición y salsa de pimienta a parte

Tarta cremosa de queso, chocolate blanco y fruta de la pasión O
Helado de nata y nueces con bastones de brownie de chocolate

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

(SE ELEGIRÁ UNO DE LOS DOS MENÚS PARA TODO EL GRUPO)
(VÁLIDOS PARA OCTUBRE Y NOVIEMBRE 2020)

MENÚ TEMÁTICOS PARA GRUPOS:

- Se concertarán con un mínimo de tres días anteriores al evento.
- Para un mínimo de 10 personas. Mismo menú para todo el grupo, salvo intolerancias.
- Válidos para octubre y noviembre del 2020.

MENÚ TABERNA

OFERTA DÍAS DE DIARIO 22 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 26 €

Aperitivo de croquetas y torreznos de Soria

Revuelto de bacalao con fritada de pimientos y patata de sartén

Entrecote de vaca Charra con patatas y pimientos

Arroz con leche con tarta helada

Pan, agua, Ribera de Duero roble Lagar del Rey, café y chupito

MENÚ PARRILLA

OFERTA DÍAS DE DIARIO 22 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 26 €

Parrillada al centro:

Morcilla de Cigales

Chorizo fresco de Zaratán

Costilla con chimichurri

Ensalada de la huerta

Centro de lomo de vaca vieja con patatas y pimientos

Hojaldre de crema de plátano con nata y chocolate

Pan, agua, Ribera de Duero roble Lagar del Rey, café y chupito

MENÚ BERCIANO

OFERTA DÍAS DE DIARIO 22 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 26 €

ENTRANTES AL CENTRO

Sopa de pan con caldo de cocción del botillo

Botillo con androlla, berza y patatas

Puding de castañas

Pan, agua, Tinto D.O Bierzo, café y chupito

MENÚ DEL PUERTO

OFERTA DÍAS DE DIARIO 25 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 29 €

Mejillones a la vinagreta

Patatas al Cabrales

Pimientos de Padrón

Rabas de calamar con bastones de berenjena fritos

Arroz con bogavante

Helado de nata y nueces con brownie de chocolate

Pan, agua, Estrella de Galicia, sangría, café y orujo gallego.

MENÚ ASADOR

OFERTA DÍAS DE DIARIO 35 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 39 €

Aperitivo de croquetas y torreznos de Soria

Crema de sopa castellana con huevo a baja temperatura

Cuartos de Lechazo asado con ensalada de temporada

Cuajada con manzana caramelizada

Pan, agua, Ribera de Duero crianza Erial, café y chupito

MENÚ MARINERO

OFERTA DÍAS DE DIARIO 40 € / SÁBADOS, DOMINGOS, FESTIVOS Y VIERNES CENA 44 €

Carpaccio de gambas con boletus confitados en aceite de arbequina

Medallones de pulpo a la parrilla con crema de patata, pimentón y aceite

Zamburiñas a la parrilla

Pescado del día al horno con bilbaína

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina

Pan, agua, Estrella de Galicia, Albariño Martín Codax, café y orujo gallego.

