



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

MENÚ PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS
VÁLIDOS DEL 8 DE OCTUBRE DEL 2024 AL 31 MARZO DEL 2025
LEER CONDICIONES:

1. Se elegirá uno de los dos menús para todo el grupo. Admitimos variaciones previas. Algunas podrían llevar suplemento en el precio.
2. Si tienen algún comensal con intolerancias alimentarias, se comunicarán previamente para hacer los cambios oportunos. Le enviaremos los menús de intolerancias.
3. **PARA CONFIRMAR LA RESERVA, se hará una entrega de 10 euros por persona en concepto de fianza, que serán descontados el día del evento. Sin esta fianza no esta garantizada la reserva.**
4. **10 DÍAS ANTES EL ORGANIZADOR CERRARÁ EL NUMERO DE COMENSALES Y NOS COMUNICARÁ LOS SEGUNDOS PLATOS ELEGIDOS.** En ese momento podrá anular hasta un 10 % de los cubiertos estimados con garantía de devolución de la fianza correspondiente.
5. El organizador será el vínculo entre el grupo y el restaurante y tanto las comunicaciones como el pago serán a través de él, siendo éste realizado en una única entrega por grupo. (NO SE ADMITEN BILLETES DE 500 euros).
6. Se podrán anular cubiertos hasta el día anterior descontando la fianza correspondiente. **De anular los cubiertos el mismo día del evento NO se devolverá la fianza del cubierto cancelado.**
7. 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 de carta).
8. Pueden cambiar los vinos al contratar el menú, añadiendo el suplemento de la marca elegida.
9. El restaurante no dispone de barra. Si quieren quedar para tomar algo antes de la comida o cena disponen de varios establecimientos en la zona. De llegar antes al restaurante se puede servir previamente a la comida o cena una consumición en la mesa, no estando incluida en el menú, con lo cual se abonaría bien al ser servida o bien, con permiso del organizador, al final del evento.
10. Cualquier acto complementario al servicio habitual como: entrega de regalos, discursos, proyecciones, etc. será comunicado previamente al restaurante para poder coordinarlo. Habitualmente se hará después de que el restaurante haya servido cafés y cava o chupitos.
11. El restaurante se dejará libre habitualmente en almuerzo a las 17:45 y en cenas a la 00:45.
12. El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato o a modificar los menús por falta de algún producto en el mercado. Este hecho se comunicará previamente al organizador.
13. En estos menús no hay servicio de copas después de la comida o cena. En el entorno del restaurante disponen de varios establecimientos para poder tomar Long drinks.

MENÚ 1 DE MARTES A JUEVES 33 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 38€

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

Pionono de ensaladilla, aguacate, salmón y surimi con gulas y wakame
Bombón de centollo de Cantabria con pistacho y salsa tártara

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Vasito de crema de sopa castellana
Croquetas artesanas de jamón
Risoto, arroz cremoso de ternera con boletus

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Bacalao en media salazón a la vizcaína
Lomo de merluza al horno con patata panadera y salsa bilbaína
Carrillera de ternera al Ribera de Duero con crema de patata y chutney de manzana
Cachopo de ternera relleno de jamón de bodega y queso Arzua-Ulloa
Entrecot de lomo bajo de ternera avileña
Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

Torrija de pan brioche con crema de orujo y helado de turrón

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo
(del 15 de noviembre al 5 de enero solamente se servirá cava)

MENÚ 2 DE MARTES A JUEVES 38 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 43 €

ENTRANTES INDIVIDUALES FRÍOS:

Carpacho frío de gambas al ajillo de A.O.V.E. y láminas de piparra
Finger sándwich de foie, paté de cecina, mermelada de pimiento y jamón de pato

ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:

Capuchino de crema de hongos con espuma trufada
Vieira rellena de su carne gratinada en su caparazón
Croquetas artesanas de jamón

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Pargo a la espalda con patata panadera o pescado similar
Guiso de changurro tradicional la donostiarra (desmigado de centollo y buey de mar)
Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada
Solomillo de vaca a la plancha con ragú de boletus
Carrillera de ternera al Ribera de Duero con crema de patata y chutney de manzana
Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

Un postre a elegir de la carta por grupo completo

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo
(del 15 de noviembre al 5 de enero solamente se servirá cava)