



[www.restaurantegabino.com](http://www.restaurantegabino.com) [info@restaurantegabino.com](mailto:info@restaurantegabino.com)  
CALLE SAN BENITO, 4 TFNO. RESERVAS 615559560

## **MENÚS PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS VÁLIDOS HASTA EL 30 DE ABRIL DEL 2023**

### **LEER CONDICIONES:**

1. Se elegirá uno de los dos menús para todo el grupo. Admitimos variaciones previas, algunas podrían llevar variación en el precio
2. Si tienen algún comensal con intolerancias alimentarias, se comunicarán previamente para hacer los cambios oportunos. Si hay algún vegano o vegetariano hablaremos con él directamente para confeccionar su menú
3. Una semana antes, el organizador nos comunicará los segundos platos elegidos por todos.
4. PARA CONFIRMAR LA RESERVA, se hará una entrega de 5 euros por persona en concepto de fianza, que serán descontados el día del evento. Si hubiera que cancelar dicho evento, se dará la opción de reservar una fecha posterior manteniendo para ello la fianza entregada.  
En el caso de cancelación total y no celebración posterior, la fianza no será devuelta.
5. Se podrán anular cubiertos hasta el día anterior al evento. El restaurante devolverá al organizador los cinco euros del comensal anulado.
6. 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 carta)
8. Pueden cambiar los vinos al contratar, añadiendo el suplemento de la marca elegida.
9. Cualquier complemento al servicio habitual tal como: entrega de regalos, discursos, sorteos, entretenimientos, etc. será comunicado previamente al restaurante, para poder coordinarlo.
10. El restaurante se dejará libre como muy tarde en almuerzo a las 17:45 y en cenas a la 00:45.

**MENÚ 1 DE MARTES A JUEVES 30 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 35€**

**ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS:**

Pionono de ensaladilla de marisco con gulas y wakame

Pastel de centollo de Cantabria con salsa tártara

**ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:**

Croquetas artesanas de jamón

Risoto, arroz cremoso de ternera con hongos y queso

**A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:**

Bacalao en media salazón a la vizcaína

Lomo de merluza al horno bilbaína con patata panadera

Entrecot de ternera avileña de lomo bajo

Carrilleras de vacuno guisadas con parmentier de patata y manzana

Cachopo de ternera relleno de jamón de bodega y queso Arzua-Ulloa

Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

\*\*\*\*\*

Hojaldre relleno de crema con chocolate fundido

\*\*\*\*\*

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo

**MENÚ 2 DE MARTES A JUEVES 35 € DE VIERNES A DOMINGO, FESTIVOS Y CENA VÍSPERA 40€**

**ENTRANTES INDIVIDUALES FRIOS:**

Tosta de virutas de foie de pato con confitura de higo

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

**ENTRANTES INDIVIDUALES CALIENTES:**

Patatas revolconas con torrezno y pulpo

Croquetas artesanas de jamón

\*\*\*\*\*

**A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:**

Medio pargo a la espalda con patata panadera

Pulpo laminado con queso de tetilla fundido sobre crema de patata trufada

Terrina de manitas deshuesadas en su jugo en volován de hojaldre

Solomillo de vaca con parfait de foie al oporto

Chuleta de ternera Avileña a la parrilla sin hueso

Steak tartar de ternera (elaborado en cocina al gusto picante del cliente)

\*\*\*\*\*

Tarta de queso al horno con helado de yogurt y frutos rojos

\*\*\*\*\*

Agua, verdejo Viña Pérez, Ribera roble Pinna Fidelis, café y cava o chupito por grupo completo