



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

MENU 68 EDICION SEMINCI 2023 30 €

TAPAS INDIVIDUALES FRIAS:

Carpaccio de gambas con boletus confitados en arbequina

Pastel de centollo de Cantabria con salsa tártara

TAPAS INDIVIDUALES CALIENTES:

Croquetas artesanas de jamón

Risoto, arroz cremoso de ternera con boletus

A ELEGIR UN SEGUNDO PLATO POR PERSONA:

Bacalao rebozado a la Vizcaína con parmentier de patata

Fish and chips de rabas de calamar y cazón adobado con patatas fritas

Tartar de salmón, calabaza y mango con aguacate y guacamole

Tiras de pollo a la milanesa con salsa de mostaza miel y patatas fritas

Lomo y chorizo de olla con patatas revolconas y huevo a baja temperatura

Musaka gratinada de morcilla de Cigales con berenjena asada

Hamburguesa gourmet de ternera Avileña, queso, foie, oporto y patatas fritas

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

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

Agua, verdejo Viña Pérez o Ribera roble Pinna Fidelis y café

MENU VEGETARIANO 30 €

TAPAS INDIVIDUALES FRIAS:

Cogollo con verduras escabechadas

Humus de garbanzos con picatostes

TAPAS INDIVIDUALES CALIENTES:

Croquetas artesanas de cebolla y puerro elaboradas con leche de avena

Patatas revolconas con boletus

SEGUNDO PLATO PARA ELEGIR:

Wok de verduras frescas variadas

Timbal de patata de sartén con boletus (con huevos opcional)

Tallarines con micro pisto de verduras con tomate (con queso rallado opcional)

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

Agua, verdejo Viña Pérez o Ribera roble Pinna Fidelis y café