

GAYARRE

RESTAURANTE

Cada uno de nuestros platos sigue un cuidado proceso de creación, apostando por las mejores materias primas de temporada, y un especial modo de elaboración y presentación. Perseguimos la excelencia en nuestro servicio apoyándonos en un equipo experimentado que trabaja cada día para ofrecerte lo mejor.

Algo de picar para comenzar

Jamón de bellota 100% ibérico, 5 jotas. Cortado a mano 32€

Croquetas de Pollo Asado (2ud) 6€

Croquetas de Gambón (2ud) 7€

Guardia Civil (2ud) 8€

Crujiente de Batida de jamón D.O. Teruel 7€

Caracoles a la antigua con alioli 20€

Almejas en salsa chef 22€

Gamba blanca a la plancha (12ud) 24€

Foie fresco confitado a 65° 22€

Ensalada de bonito escabechado en casa con tomate de temporada 18€

Pimiento rojo asado a la llama 20€

Acompáñalo de
nuestro Vermut
Casero 4,5 €

Nuestros Arroces

Arroz de manitas y costilla de cerdo ibérico (min 2pax) 23€

Arroz de carabineros (min 2 pax) 27€

Borrajás con arroz bomba y almejas 18€

Platos principales

Merluza 22€

Lechazo asado 24€

Rodaballo 24€

Solomillo de ternera 24€

Bacalao 22€

Cochifrito de cochinillo 22€

¿Un Dulce para terminar?

Chocolate en texturas 7€

Polo de melocotón de Calanda al vino tinto 7€

Arroz con leche con helado de vainilla y espuma de coco 7€

