

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€

Setas de temporada 22€

Gamba blanca a la plancha (12ud) 24€

Foie fresco confitado a 65° 22€

Ensalada de perdiz escabechada en casa 18€

Verduras asadas con salsa de ajos tostados 20€

Acompáñalo de
nuestro Vermut
Casero 4,5 €

Nuestros Arroces

Arroz de monte, conejo, caracoles y setas (min 2pax) 23€

Arroz de carabineros (min 2 pax) 27€

Borrajas con arroz bomba y almejas 18€

Garbanzos con bogavante nacional s/m

Platos principales

Merluza 22€

Lechazo asado 24€

Rodaballo 24€

Solomillo de ternera 24€

Bacalao 22€

Rabo de toro 22€

¿Un Dulce para terminar?

Brownie con sopa de chocolate 7€

Piña a la parrilla con sopa de hierbabuena 7€

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

