

# 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 jamón ibérico (2ud) 7€

Croquetas de Gambón (2ud) 7€

Guardia Civil (2ud) 8€

Carpaccio de chuletón de ternera madurado 7€

Caracoles a la antigua 22€

Gamba blanca a la plancha (12ud) 24€

Foie fresco confitado a 65° 22€

Ensalada de brandada de bacalao con verduritas de temporada 18€

Laminas de lubina marinada con su tartar 20€

Acompáñalo de  
nuestro Vermut  
Casero 4,5 €

## Nuestros Arroces y Legumbres

Arroz negro de calamar (min 2pax) 23€

Arroz de carabineros (min 2 pax) 27€

Borrajas con arroz bomba y almejas 18€

Arroz caldoso con bogavante nacional (min 2 pax) 36€

## Platos principales

Calamar 22€

Lechazo asado 24€

Rodaballo 24€

Solomillo de ternera 24€

Bacalao 22€

Cochifrito 24€

## ¿Un Dulce para terminar?

Nuestra red velvet 7€

Cre moso de café y chocolate a la taza 7€

Refrescante de fresas de temporada 7€

