

# 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€

Ensalada de brandada de bacalao con verduritas de temporada 19€

Tomate rosa, bonito escabechado en casa y verduras asadas 20€

Caracoles a la antigua 23€

Cocochas de bacalao con almejas 24€

Foie fresco confitado a 65° 23€

Acompáñalo de  
nuestro Vermut  
Casero 4,5 €

## Nuestros Arroces

Arroz cremoso de Boletus 23€

Borrajás con arroz bomba y almejas 22€

Arroz de carabineros (min 2 pax) 29€

Arroz de langosta y pollo de corral (min 2 pax) 32€

## Platos principales

Parpatana de Atún rojo 24€

Lechazo asado 25€

Rodaballo 25€

Solomillo de ternera 25€

Bacalao 23€

Cochifrito 24€

## ¿Un Dulce para terminar?

Babà al ron 7€

Cremoso de café y chocolate a la taza 7€

Tatin de melocotón 7€

