

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 BEHER ORO Guijuelo 32€

Croquetas de jamón ibérico (2ud) 7€

Croquetas de Gambón (2ud) 7€

Guardia Civil (2ud) 8€

Carpaccio de solomillo de wagyu kagoshima 7€

Maraña de setas, escarola y caviar de Per Sé 19€

Salteado de Verduras de temporada 18€

Ensalada de pimientos asados, laminas de bacalao y lechuga viva 19€

Caracoles a la antigua 23€

Foie fresco confitado a 65° 23€

Acompáñalo de
nuestro Vermut
Casero 4,5 €

Nuestros Arroces

Arroz cremoso foie y ajo negro 25€

Borrajas 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

Rape con carabinero 32€

Lechazo asado 26€

Rodaballo 27€

Solomillo de ternera 26€

Bacalao 25€

Cochifrito 25€

Merluza de pintxo 25€

Agnei ibérico 29€

¿Un Dulce para terminar?

Babà al ron 7€

Cremoso de café y chocolate a la taza 7€

Peras al vino con crema de arroz con leche 7€

