

G

GAYARRE

R E S T A U R A N T E

Carta de Otoño

La esencia de la gastronomía clásica y las técnicas contemporáneas se unen en una cocina basada en los ingredientes de nuestro entorno, el respeto por el producto, la temporalidad y los sabores auténticos.

El arte del servicio en sala completa nuestra propuesta, recuperando elaboraciones y técnicas tradicionales que mantienen viva la esencia de la gastronomía clásica



Entrantes

Croquetas artesanas de Jamón Ibérico (2 ud)	7
Tomates secos de Caspe y loncha de ibérico	
Croquetas artesanas de bogavante (2 ud)	8
Sofrito de calamar y lamina de bogavante	
Ensaladilla de gambas al ajillo	6
lto togarashi y pan crujiente	
Niguiri de Secreto braseado (2 ud)	7
Arroz socarrat e IGP Cerdo de Teruel lacado con teriyaki	
Guardia Civil (2 ud)	10
Sardina ahumada, tomate, pepinillo y pimiento	
Foie y perdiz	29
Mi-cuit con Gargouillou de verduras encurtidas	
Jamón de bellota 100% ibérico BEHER ORO	35
DOP Guijuelo. Pan a la brasa con tomate rallado	
Menestra de otoño	26
Huevo 65°C y crema de calabaza asada	
Pimientos asados con foie gras a la llama	28
Higos asados y requesón de Radiquero	
Setas de temporada	28
Elaboración a consultar	
10gr Caviar Iraní de Beluga 10gr	45
Tostas y mantequilla	



Arroces y cuchara

Tallos de Borrajas	26
Con arroz y almejas	
Arroz de carabineros (min. 2 personas)	32
Al horno con sofrito intenso de marisco	
Arroz cremoso de setas	29
Longaniza, trufa de otoño y terminado en sala	
Plato de cuchara del día	30
Elaboración a consultar	

Pescados

Caldereta de pescados y carabinero	38
Merluza de pintxo, rape, calamares y almejas en salsa americana	
Lomo de bacalao	30
Pilpil clásico acompañado de su kokotxa	
Calamar de potera a la brasa	36
Relleno de Carabinero y verduritas y Trinchado en sala	
Rape a la brasa	32
Beurre blanc de romero y puerro escabechado	



Carnes

Coquelet asado	38
Foie gras, trufa de otoño y Trinchado en sala	
Lechazo asado al estilo Gayarre	32
Con patatas panadera y ensalada aragonesa	
Solomillo a la brasa	32
Tournedó de ternera de añojo con patatas a la parrilla	
Costillas de Agnei Ibérico	33
Con patatas pont neuf	
Mejor Steak Tartar 2025 de Aragón	36
Patatas soufflé y tostas con mantequilla. Realizado en Sala	

Postres

Selección de quesos	13
Degustación de 4 quesos a elegir de nuestro carro	
Tarta Alaska	10
Soufflé con helado de vainilla de Madagascar flambeado al ron	
Chocolate de Benabarre	9
Ganache de chocolate, pan y Aove	
Melocotón de Calanda	8
Terrina en almíbar de azafrán y helado de pimienta rosa	
Cañas de remolinos	8
Rellenas de toffee salado y helado de vainilla Burbon	