

◆ MENÚ GAYARRE ◆

PRIMEROS

Ensalada de tomate “feo” a la parrilla y queso de Albarracín
Tatakya de solomillo ibérico y quínoa a la soja
Marmitako de bonito
Arroz cremoso de cebolla de fuentes con foie y embutido de pollo
Crema de calabaza asada, huevo y anguila ahumada

SEGUNDOS

Jarretes de ternasco estofados con setas
Vieiras a la plancha con cous-cous
Bacalao confitado con pimientos del piquillo
Entrecot a la parrilla
Presa ibérica sobre hojaldre de cebolla y salsa de mostaza
Merluza en salsa de erizos y espárragos
Atún rojo con verduras al wok (+4€ Suplemento)
Solomillo de ternera a la parrilla (+6€ Suplemento)
Lechazo asado al horno con patatas panadera (+8€ Suplemento)

POSTRES

Milhojas de crema y nata con fruta de temporada
Crema caramelizada
Peras estofadas al vino con helado de regaliz
Flan de cafe

Bodega: CARE macabeo-chardonnay o CARE roble, agua mineral y café
Este menú se servirá exclusivamente en horario de comida de martes a viernes

28€+IVA

(30,80€ IVA incluido)

GAYARRE
RESTAURANTE