

GAYARRE

RESTAURANTE

Bienvenido a un rincón donde la calidad se encuentra con la creatividad, y donde la simplicidad se transforma en gastronomía que recuerda a Teodoro Bardají

CARTA DE TEMPORADA

Ágapes

Jamón de Bellota 100% ibérico “Beher Oro” Guijuelo	32€
<i>Cortado a mano con “paparruchas” de magras con tomate</i>	
“Cloquetas” de pollo ecológico (2ud)	7€
<i>Al chilindrón</i>	
“Cloquetas” de cigala (2ud)	7€
<i>Con panizo dulce</i>	
Guardia Civil (2ud)	10€
<i>Sardina ahumada, pepinillo, tomate y pimiento</i>	
“Chilis flameados”	19€
<i>Pimientos asados con un “meneo” de ajos fritos</i>	

Platos para comenzar

Ensalada de “fuagrás” con “perdigacho” escabechado	19€
<i>Con sopa fría de castañas</i>	
Chullas de ciervo y anguila ahumada	20€
<i>Acompañado de “piñonada” salada</i>	
Cardo rojo en “salsirote” almendrado	25€
<i>Con su “apañao” de trufa negra de Aragón Tuber Melanosporum</i>	
“Recao de bachocas” con caviar Per-Sé	22€
<i>Guiso de pochas frescas con panceta rustida</i>	
Alcachofas con velo de tocino ibérico	24€
<i>Y su ensalada de menbrana y escarola</i>	

CARTA DE TEMPORADA

Los “arroZes” para continuar

Nuestro rancho zaragozano	25€
<i>Plato premiado por la Asociación de Cocineros de Aragón 2023</i>	
Tallos de borrajas con arroz y almejas	26€
<i>Receta creada en Gayarre, copiada y popularizada en los recetarios</i>	
Arroz de carabineros (mínimo 2 personas)	32€
<i>Al horno con carabineros “chinchánpurna”</i>	
Cazuela de arroz “tastavinado”	25€
<i>Con longaniza de Graus y setas de temporada</i>	

Platos para terminar

Rape	36€
<i>Guiso marinero con carabineros y almejas</i>	
Mero	38€
<i>Con cama de verduritas salteadas</i>	
Epigrama de bacalao	26€
<i>Su lomo, cococha y callos</i>	
Lubina Salvaje	29€
<i>Asada con refrito de ajos</i>	

Por supuesto las carnes

Lechazo asado tradicional al estilo Gayarre	29€
<i>Con patatas panadera</i>	
Solomillo de ternera	29€
<i>Guarnecido a la plancha</i>	
Almóndigas de ciervo con trufa	29€
<i>Al pan, vino y chocolate de Benabarre</i>	
Agnei ibérico (cordero aragonés de calidad superior)	32€
<i>Costillas de “palo” con patatas puente nuevo</i>	
Gigot de Ternasco de Aragón IGP (min 2pax)	29€
<i>Con puré “perfecto” de Teodoro Bardají</i>	

CARTA DE TEMPORADA

Para rematar y relamerse

Tabla de quesos cortados a mano con sus mermeladas	10€
<i>Sierra de Albarracín al romero, Tambores de Fambar, Comté e Idiazábal</i>	
Crespillos de borraja	8€
<i>Con cocimiento y sopa de chocolate a la piedra</i>	
“Arajea” de piña asada	8€
<i>Con sopa “laminera” de menta</i>	
Caña de remolinos	8€
<i>Rellenos de toffee de caramelo salado</i>	

GAYARRE

GAYARRE
RESTAURANTE

  @gayarrerestaurante