

GAYARRE

...

LA NUIT

• ESPECTÁCULO, COCKTAIL Y CENA BAJO LAS ESTRELLAS •

— 7, 14, 21 Y 28 DE JULIO —

A PARTIR DE LAS 20:30 h

Comenzamos

Photocall y recepción de asistentes 20:30 en jardín principal con **Martini** fiero con tónica.

Aperitivos fríos

Gilda
Brocheta de cecina con huevo de codorniz

Maridado con **Tio Pepe**:

Jamón Iberico
Loncheado de chuleta a la llama

Aperitivos calientes

Maridado con **Care** Solidarity La Nuit:

Parpantana de atún rojo con jugo de pimientos asados
Langonisto blanco con gazpachuelo de sus cabezas
Ostras escabechadas al Deutz

Continuamos

Maridado con Chardonnay fermentado en Barrica **Viñas del Vero**:

Dos interpretaciones de nuestra brandada de bacalao por **Gente Rara**
Croqueta de merluza, puerro y mozzarella

Fin del trayecto con un toque campestre en nuestro segundo jardín

Maridado con **Care** garnacha blanca:

Lubina a la andaluza

Maridado con **Fagus**:

Costillar de agnei con patatas fritas

Postres

Frisel de helado artesano
Panettone y chocolate

Champagne **Deutz** brut classic - Café el Criollo edición especial 40 aniversario Gayarre
Bombay Shapire Royal Bliss, **Dewar's 8** y otros destilados de la mano de **Jimmy Valios**

90€ IVA incluido / Reservas: 976 344 386

restaurante@restaurantegayarre.com (Plazas limitadas)