

Gabi García
restaurante

carta
restaurante

entradas frías

	½ ración	
Carpaccio de lubina con vinagreta de tomate, cebolleta y pimienta rosa.....		19,50 €
Micuit casero con mermelada de naranja amarga y caramelo de vino tinto		16,90 €
Escalibada, ventresca de bacalao confitada y salsa romesco	12 €	16 €
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen (100 gr)		18 €

entradas calientes

	½ ración	
Sopa de cebolla con gruyere gratinado		9,50 €
Tortilla de bacalao		11,50 €
Timbal de calabacín y txangurro con crema de nécoras....		16,80 €
Milhoja de berenjena rebozada, verduritas salteadas con pato confitado y vinagreta de miel	9 €	12 €
Canelón de carrillera de buey con champiñones cremosos	8 €	14 €
Zurrón de cabra a la plancha con endivias asadas y vinagreta balsámica de PX con nueces	8 €	16 €
Arroz meloso de costilla deshuesada con verduras.....	8 €	14 €

carnes

Entrecot de vaca, limpio y fileteado con patatas fritas.....	22,50 €
Muslitos de pintada empanados con pistachos y salsa chipotle	18,50 €
Picaña de buey a la plancha con chimichurri y patatas fritas.....	19 €
Costilla de novilla asada a baja temperatura con jugo de chalota, oporto y patata asada.....	19,50 €
Saquitos de pato confitado y puerros con crema de puerro y tartufo.....	17,50 €

pescados

Bacalao al pil pil con piperrada.....	19,80 €
Rodaballo frito en tiras con pisto y ajada gallega.....	21,80 €
Lomo de dorada a la plancha con crema de piñones tostados y cogollo al horno.....	19,50 €
Medallones de merluza rebozados con crema de pimientos del piquillo y alga wakame.....	19,20 €

postres

	½ ración	
Sorbete de margarita.....		5,50 €
Coulant de chocolate con helado de nata y piñones con pistacho molido.....		5,50 €
Tarta de queso con tofe y galleta.....		5,50 €
Carpaccio de piña agri dulce, helado de coco, coulis de mora y almendras fritas.....		5,50 €
Tocinillo de cielo con crema de manzana, helado de leche y crumble.....		5,50 €
Quesos variados.....	6 €	12 €

Gabi García
restaurante

Todos los precios de la carta
llevan incluido el 10% de IVA

Todos los platos de nuestra
carta pueden tener trazas de
los alérgenos detallados a
continuación:



contiene
gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuetes



soja



lácteos



frutos
cáscara



apio



mostaza



granos de
sésamo



E-X
dióxido de
azufre y
sulfitos



altramuces



moluscos