



Taberna Gordinflón

MENÚ GRUPOS

Entrantes

4 a elegir/Centro de mesa cada 4 personas

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada

Zamburiñas a la plancha (2 uds. por persona)

Patatas bravas o ensaladilla rusa 'El Gordo y El Flaco'

Sepia a la plancha

Flor de alcachofa con yema de huevo curada y papada ibérica

Oreja de cerdo 'Delgadito Gastrobar'

Principal

A elegir

Pluma de cerdo ibérica con patatas fritas y pimiento de Padrón

Entrecote de vaca frisona madurada 20 días con
patatas fritas y pimientos del padrón (para dos personas)

Lomo de merluza salvaje a la plancha, boletus salteado al ajillo y
alcachofa confitada con tomate seco

Postre y Café

38€

10€ BARRA LIBRE

Bebida incluida : agua, refrescos, cerveza y vino de la casa
Vino tinto Finca Resalso de Emilio Moro D.O. Ribera del Duero
y Vino blanco Beronia Verdejo



Taberna Gordinflón

MENÚ TAPAS

Entrantes

(6 entrantes a elegir/Centro cada 4 personas)

Milhojas de foie con queso de cabra y manzana caramelizada

Zamburiñas a la plancha (2 uds. por persona)

Patatas bravas o ensaladilla rusa 'El Gordo y El Flaco'

Sartén de huevos con gambas al estilo Formentera
o huevos rotos con foie y boletus

Calamar playa a la plancha

Alcachofas con salsa romesco o Berenjenas en tempura con miel

Oreja de cerdo 'Delgadito Gastrobar' o Morro

Briochoito (a elegir entre: lomo, queso, boletus, mayonesa y salsa mery
/ rabitas de calamar con alioli de membrillo)

Postre y Café

30€

10€ BARRA LIBRE

Bebida incluida : agua, refrescos, cerveza y vino de la casa
Vino tinto Finca Resalso de Emilio Moro D.O. Ribera del Duero
y Vino blanco Beronia Verdejo