



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS

Quiénes somos

El libro de estilo de Las Tortillas de Gabino tiene unas líneas muy parecidas a la casa madre de la Familia: La Ancha, esfuerzo por conseguir un servicio cercano y profesional al cliente, una carta fuertemente marcada por el producto de temporada y por la calidad de la materia prima.

Tal y como su propio nombre indica, aquí brillan las tortillas guisadas, pero también destacan tantos otros platos que, por su acogida, se han convertido en clásicos de nuestra casa, tales como: las judías verdes con crema de guisantes, los bombones calientes de foie, tuétano glaseado o el flan accidental... todo atiende a ese concepto de "comfort Food" en el que se busca que la oferta pueda compartirse y disfrutarse con la familia, compañeros de trabajo o amigos.

C. de Rafael Calvo, 20 · 913 19 75 05

lastortillasdegabino.com



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



MENÚ I

Entrantes al centro

- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de Idiazábal
- Boquerones en adobo y fritos
- Ensaladilla rusa con gamba roja

Tortillas al centro

- Tortilla de patatas chips con salmorejo
- Tortilla trufada

Principales* a elegir uno

- Albóndigas de ibérico en salsa
- Chipirones a la plancha

Postres

- Tarta de queso fismuler
- Arroz con leche
- Goloso de chocolate

Bodega

- Vino Blanco. 'Tres Pilares' RUEDA verdejo
- Vino Tinto. 'Artuke' RIOJA tempranillo ó
- 'Biberius' RIBERA DEL DUERO tempranillo

51€/pax

Incluye refrescos,
agua y cerveza

*con el fin de desarrollar Menús de Grupo adecuados en cantidad y calidad, los platos principales corresponderán a medias raciones.

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



MENÚ II

Entrantes al centro

- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de Idiazábal
- Bombones calientes de foie
- Navajas gratinadas

Tortillas al centro

- Tortilla Velazqueña
- Tortilla de patatas chips con salmorejo
- Tortilla trufada

Principales a elegir uno

- Escalope tipo Armando
- Presa Ibérica a la plancha
- Merluza en dados a la romana
- Chipirones a la plancha

Postres

- Tarta de queso fismuler
- Arroz con leche
- Goloso de chocolate

Bodega

- Vino Blanco. 'Tres Pilares' RUEDA verdejo
- Vino Tinto. 'Artuke' RIOJA tempranillo
- ó
- 'Biberius' RIBERA DEL DUERO tempranillo

59€/pax

Incluye refrescos,
agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



MENÚ VEGETARIANO

Entrantes al centro

- Ensalada de tomate de temporada
- Ensalada de aguacate, queso y piñones

Tortillas al centro

- Tortilla de patatas chips con salmorejo
- Tortilla Velazqueña

Principales a elegir uno

- Alcachofas confitadas
Disponibles solo en temporada
- Judías verdes naturales con crema de guisantes
- Céleri rustido con Ponzu-yondu

Postres

- Arroz con leche de coco
- Fruta de temporada

Bodega

- Vino Blanco. 'Tres Pilares' RUEDA verdejo
- Vino Tinto. 'Artuke' RIOJA tempranillo
ó
'Biberius' RIBERA DEL DUERO tempranillo

51€/pax

Incluye refrescos, agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS

Who we are

With Nino's Redruello Deep experience as a chef, in 2005, he opened the doors of Las Tortillas de Gabino. A concept where new techniques of modern cuisine are put into practice on dishes of great tradition such as "la tortilla", lentils, or meatballs, managing to enhance and refine the flavors of each of them and thus achieve the perfect balance of each proposal. With this big bet, Las Tortillas de Gabino quickly becomes a destination restaurant where you can eat much more than just tortillas. 'Comfort Food' for all kind of public that allows you identify flavors in a well-kept and nice atmosphere

C. de Rafael Calvo, 20 · 913 19 75 05

lastortillasdegabino.com



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



MENU I

Starters to share

- Iberian ham croquettes
- "Idiazabal" cheese croquettes
- Marinated fries anchovies
- Russian salad with red prawns

Omelete to share

- Potato chips omelette with "Salmorejo"
- Truffled spanish omelette

Main course* to choose one

- Meatballs in sauce
- Grilled baby squids

Desserts

- fismuler cheesecake
- Rice puddin
- Chocolate delight

Winery

- White wine. 'Tres Pilaes' RUEDA verdejo
- Red wine. 'Artuke' RIOJA tempranillo
- or
- 'Biberius' RIBERA DEL DUERO tempranillo

51€/pp

Soft drinks, water, and beer are included

*In order to develop Group Menus in terms of quantity and quality, the main courses will correspond to half portions.

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.



Las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



MENU II

Starters to share

- Iberian ham croquettes
- "Idiazabal" cheese croquettes
- Hot foie gras bonbons
- Gratinated razor clams

Omelete to share

- "Velazqueña" spanish omelette
- Potato chip omelette with "Salmorejo"
- Truffled spanish omelette

Main course to choose one

- "Armando" breaded fillet
- Grilled Iberian pork shoulder
- Andalusian style hake cubes
- Grilled baby squids

Desserts

- fismuler cheesecake
- Rice puddin
- Chocolate delight

Winery

- White wine. 'Tres Pilares'
RUEDA verdejo
- Red wine. 'Artuke'
RIOJA tempranillo
or
'Biberius' RIBERA DEL DUERO
tempranillo

59€/pp

Soft drinks, water, and
beer are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.



las tortillas de Gabino

CASA DE COMIDAS



VEGETARIAN MENU

Starters to share

Season tomato salad
Avocado salad, cheese, pine nuts

Omelete to share

Potato chips omelette
with "Salmorejo"
"Velazqueña" spanish omelette

Main course to choose one

Confit artichokes
only available seasonally
Fresh green beans with pea cream
Rustic celery with ponzu-yodu sauce

Desserts

Coconut rice puddin
Seasonal fruit

Winery

White wine. 'Tres Pilaes'
RUEDA verdejo
Red wine. 'Artuke'
RIOJA tempranillo
or
'Biberius' RIBERA DEL DUERO
tempranillo

51€/pp

Soft drinks, water, and
beer are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.