



GABRIELA

TABERNA & RESTAURANTE

Con esa esencia de los platos de siempre con un toque especial, cocina mediterránea, donde cuidamos con esmero la materia prima. "Gabriela" es ese sitio, donde puedes picotear con amigos, familia, compañeros... acogedor, cálido, una fusión de nuestras raíces, con aires del sur y el Madrid más castizo.

¡¡¡BIENVENIDOS!!!

"UN BUEN COMIENZO..." (NUESTRO PICOTEO DE TABERNA).

	½ RACIÓN	RACIÓN
TORTILLITA DE CAMARONES		2€/UNID.
ZAMBURIÑAS		2,80€/UNID.
NUESTRAS ANCHOAS DE SANTOÑA (SOBADAS A MANO)		2,50€/UNID.
BOQUERONES EN VINAGRE		7,00€
JAMÓN IBÉRICO	12,00€	21,00€
QUESO ROMERO EN MANTECA		15,00€
NUESTRA ENSALADILLA RUSA CON CAMARONES	6,50€	12,00€
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO	7,00€	12,00€
TORREZNOS CON PAN Y ACEITE		8,50€
HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON JAMÓN	6,50€	12,00€
PATATAS BRAVAS	3,50€	6,50€
OREJA PLANCHA "CRUJIENTE" CON SALSA MOJO PICÓN	7,50€	13,00€
CALLOS A LA MADRILEÑA	8,00€	15,00€
MORCILLA DE BURGOS	5,00€	8,00€
CRUJIENTE DE VERDURA CON BALSÁMICO DE MÓDENA	7,50€	13,00€
SALMOREJO CORDOBÉS		5,50€
HABITAS "BABY" CON HUEVO DE CORRAL		15,00€
MOLLEJAS DE CORDERO	9,00€	17,00€
HAMBURGUESA "GABRIELA" (VACA MADURADA)		13,00€

"NUESTROS ARROCES..." (MÍNIMO 2 PERSONAS)

	PRECIO/PAX
PAELLA MIXTA	17,00€
ARROZ CON BOGAVANTE	24,00€



GABRIELA

TABERNA & RESTAURANTE

“DE LA HUERTA...”

	½ RACIÓN	RACIÓN
ENSALADA DE TOMATE SELECCIONADO CON VENTRESCA Y CEBOLLA TIERNA	9,50€	17,00€
ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE Y ALBAHACA		15,00€
CARPACCIO DE TOMATE CON AGUACATE Y ANCHOAS		14,00€
ENSALADA MIXTA		9,00€
TOMATE ALIÑADO (CON AJO, ACEITE, Y SAL)		7,50€

“NUESTROS PLATAZOS”

“DEL MAR...”

CHIPIRONES EN “DOS TEXTURAS” (PLANCHA Y CRUJIENTE)	17,00€
SEPIA PLANCHA	14,00€
PAVÍA DE MERLUZA	19,00€
PATA DE PULPO A LA BRASA	24,00€
GAMBA ROJA AL ESTILO GABRIELA (200GR)	25,00€
ATÚN AL ESTILO GABRIELA (CON ESE “AIRE” MUY DEL SUR...)	23,00€
TARTAR DE ATÚN	23,00€
BACALAO (AL PILPIL O AJOARRIERO)	24,00€
MERLUZA (A LA BILBAÍNA, AJOARRIERO, PLANCHA...)	22,00€
PESCADO DEL DÍA (SUGERENCIA)	

“NUESTRAS CARNES...”

RABO DE VACA MADURADA “AL ESTILO CORDOBÉS”	18,50€
SOLOMILLO CON FOIE EN REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	26,00€
SOLOMILLO DE VACA MADURADA (CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)	24,00€
DADOS DE SOLOMILLO EN REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ	22,00€
ENTRECOT DE VACA MADURADA (CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)	24,00€
LOMO DE VACA MADURADA 1KG (30 A 40 DÍAS)	54,00€
NUESTRO ESPECTACULAR STEAK TARTAR	26,00€

“COLORÍN COLORADO...” CON EL POSTRE HEMOS ACABADO.

TARTA CREMOSA DE QUESO	6,00€
BROWNIE DE CHOCOLATE	6,00€
TARTA DE ALCACHOFA	6,00€
FRUTA DE TEMPORADA AL CORTE	4,00€



GABRIELA

TABERNA & RESTAURANTE

NUESTROS VINOS

TINTO - RIBERA DEL DUERO

TD.O. VELVET ROBLE (PESQUERA DEL DUERO)	18,00
D.O. VELVET CRIANZA (PESQUERA DEL DUERO)	25,00
QUINTA TARSUS (CRIANZA)	22,00
CEPA 21	27,50
EMILIO MORO	27,00
ARZUAGA	30,00
MATARROMERA	29,00

TINTO - RIOJA

CUNA DE REYES (CRIANZA)	18,00
CUNA DE REYES (EDICIÓN LIMITADA)	25,00
AZPILICUETA (CRIANZA)	21,00
ROMÁN BILBAO	20,00
ROMÁN BILBAO (EDICIÓN LIMITADA)	22,00

TINTO - MADRID

TAGONIUS (CRIANZA)	21,50
--------------------	-------

TINTOS DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO	19,50
--------------------	-------

BLANCO RUEDA

VERDEJO PITA	17,00
RUEDA PITA (FINCA LA CANTERA)	29,00
RAMÓN BILBAO VERDEJO	18,00

ALBARIÑO

MARQUES DE FRÍAS	17,00
MAR DE FRADES	25,00

ROSADO

PITA ROSADO	16,00
BARBADILLO ROSADO	15,00

CAVA

FREIXENET ICE	20,00
---------------	-------

BLANCO RUEDA

MUMM GR CORDON	47,00
MUMM G CORDON ROSÉ	57,00
MUMM CR MILLESIME	59,00