

PESCADOS

- Rodaballo 🐟 20,00€
- Lubina 🐟 18,00€
- Bacalao gratinado con alioli y salsa del piquillo 🐟 18,00€
- Sepia 🐙 20,00€

Todos los platos se acompañan con verdura y patatas caseras excepto el bacalao.

PAELLAS AL ESTILO DEL CHEF

- Paella de marisco 🦀 🐟 17,00€
- Fideuá de marisco 🦀 🐟 17,00€

Precio por persona / por encargo. Mínimo 4 personas.

POSTRES CASEROS

- Flan de queso o de huevo 🍮 6,00€
- Cuajada con miel y nueces 🥥 5,00€
- Crep de chocolate 🍫 6,00€
- Tarta de dulce de leche 🍪 7,00€
- Tarta de queso 🍰 7,00€
- Yogur artesano de la zona con miel de Hoz de Jaca 6,00€
- Copa de helado variado 7,00€
- Coulant de chocolate (mínimo 10 minutos de espera) 8,00€
- Banana split con bolas de helado variado 10,00€
- Brownie de chocolate 🍫 8,00€
- Tiramisú 🍰 7,50€

ESPECIALIDADES MARROQUÍ

- Tajine de carne 25€ por persona (mínimo 2 personas)
- Tajine de pollo 25€ por persona (mínimo 2 personas)
- Tajine de ternasco del Valle de Broto 25€ por persona (mínimo 2 personas)
- Auténtico couscous marroquí de verdura y ternasco de Aragón 🍷 18,00€ por persona (mínimo 4 personas)
- Té marroquí con dulces caseros 🍪 18,00€ por persona (mínimo 4 personas)

Todo por encargo.



Carretera N-260, Km 503 · 22639 Gavín (HUESCA) · Teléfono: 624 560 459

Camping Gavín

BAR - RESTAURANTE





GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS












MOLUSCOS










FRUTOS CON CÁSCARA







ENSALADAS

- Ensalada de langostinos y gulas con frutos secos y tomate caramelizado    18,00€
- Ensalada de queso de cabra, crujiente de cebolla y vinagre trufado 16,00€
- Ensalada de salmón con aguacate, piña, frutos secos y vinagreta de miel y pistachos   18,00€
- Revuelto de espárragos con setas y gambas  16,50€
- Ensalada César con picatostes y cebolla crujiente  16,00€
- Ensalada de burrata con vinagreta de albahaca y frutos secos  16,00€
- Tomate rosa con cebolla de Fuentes y ventresca de bonito  18,00€



ENTRANTES FRÍO Y CALIENTE


- Parrillada de verduras con queso de cabra y salsa romesco 18,00€
- Escalivada de verdura con ventresca y vinagreta de aceituna negra  16,50€
- Timbal de foie con mermelada variada y pan tostado  18,00€
- Migas a la pastora con huevo de corral y uvas garnacha al estilo del chef   15,00€
- Pimientos de Azagra (Navarra) rellenos con carne de ternasco de Aragón y salsa de piquillos al gratén 18,00€
- Huevos rotos con jamón ibérico  17,00€
- Longaniza de Graus a la parrilla con pimiento del padrón 16,50€
- Tabla de embutidos ibéricos y queso con pan con tomate  20,00€
- Risotto de setas y trufa negra (especialidad de la casa) 16,00€
- Gazpacho casero 10,00€
- Cazuela de gambas al ajillo  18,50€
- Habitas baby con jamón ibérico y foie 18,00€
- Cecina de toro de Salamanca 18,00€
- Carpaccio de solomillo de buey a la pimienta con parmesano y limón 20,00€

RACIONES

- Patatas bravas con salsa casera 10,00€
- Alitas de pollo caseras 10,00€
- Croquetas caseras variadas 
A elegir entre jamón o cocido o ternasco (6 unidades) 10,00€
- Crujiente de pollo de la casa  10,00€
- Nuggets de pollo  9,50€
- Calamares al estilo del chef  12,00€
- Nachos Camping Gavín con salsa cheddar mejicana, guacamole y queso fundido 12,50€
- Gyozas de foie y verdura con salsa mejicana  15,00€
- Tequeños de queso con guacamole  15,00€
















PLATOS COMBINADOS

- Calamares a la romana   18,00€
- Pechuga de pollo 18,00€
- Lomo de cerdo 18,00€
- Longaniza 18,00€
- Jamón 18,00€












Todos los platos se acompañan con ensalada, huevo frito  y patatas fritas caseras.

DISPONEMOS TAMBIÉN DE PAN SIN GLUTEN

BOCADILLOS


- Bocado de beicon con queso  8,00€
- Bocado de lomo con queso  8,00€
- Bocado de pechuga de pollo con lechuga y queso  8,00€
- Bocado de jamón y queso con tomate  8,00€
- Bocado de tortilla al gusto (jamón, atún o francesa)   8,00€
- Bocado de calamar bravo con lechuga y salsa brava   8,00€
- Bocado vegetal (con atún)   8,00€
- Bocado de longaniza con pimientos  8,00€
- Sandwich mixto con huevo   7,00€
- Sandwich vegetal (con atún)   7,00€

TOSTADAS











- De jamón y queso con tomate  8,00€
- De atún con tomate y pimiento del piquillo   8,00€
- De queso de cabra y mermelada de tomate  9,00€
- De gulas y gambas con alioli    10,00€
- De foie con mermelada de frambuesa  10,00€
- De salmón con queso fresco y frutos secos y cebolla crujiente    10,00€

HAMBURGUESAS DE NUESTRA CASA (entre 200 y 250gr)

- Hamburguesa vegetal  18,00€
- Hamburguesa de pollo  17,50€
- Hamburguesa de vaca  18,00€
- Hamburguesa de ternasco  18,00€
- Hamburguesa de ciervo  20,00€
- Hamburguesa de jabalí  18,00€
- Hamburguesa big de chuletón (350gr)  30,00€

Todas las hamburguesas van acompañadas con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso, huevo  y patatas fritas caseras.

PIZZAS CASERAS

- Pizza de cuatro quesos  18,00€
- Pizza de jamón york  18,00€
- Pizza de atún   18,00€
- Pizza vegetal  18,00€
- Pizza boloñesa  18,00€
- Pizza barbacoa  18,00€
- Pizza de longaniza Graus  18,00€
- Pizza de calamar y gambas   20,00€

CARNES A LA PARRILLA

- Entrecot de ternera del Valle de Broto 20,00€
- Solomillo de ternera del Valle de Broto 24,00€
- Chuletas de cordero del Valle de Broto 18,00€
- Chuletón de ternera del Valle de Broto 45€/Kg
- Media paletilla de ternasco D.O. Aragón a baja temperatura con patatas panaderas 22,00€
- Picantón a la parrilla (pollo pequeño) 20,00€

Todos los platos se acompañan con patatas fritas caseras y guarnición.