

Fundado en 1982

Gamella: Palabra castellana de origen latino. Un tronco vaciado. Recipiente que usan en el campo para dar de comer a los animales. Los extremos de los yugos. Cuenco de madera que usan los monjes para la comida. En algunas partes de Castilla, en la matanza, donde amasan el picadillo para los chorizos.



para empezar...

Lomo ibérico de bellota...SG	23.00€
<i>Iberian acorn-fed loin</i>	
Jamón Ibérico de bellota (Maximiliano Jabugo XXX) ...SG	26.00€
<i>Cured Iberian ham</i>	
Cecina de vaca de Astorga, con aceite virgen extra ...SG	18.00€
<i>Cured beef ham with virgin olive oil</i>	
Jamón, lomo y queso...SG	26.00€
<i>Iberian acorn-fed loin , Cured Iberian ham, cheese</i>	
Tosta de sardina ahumada con guacamole, tomate y burrata...SG	7.00 ud
<i>Canapé smoked sardines, with guacamole, tomato and burrata</i>	
Tosta de anchoa de Santoña en mantequilla y pan de algas...SG	8.00 ud
<i>Canapé of anchovies in butter and sweet tomtato</i>	
Surtido de croquetas de mar y de tierra	16.50€
<i>Assortment of croqueties</i>	
Ensalada César al estilo del Chef con pollo...SG/V	17.50€
<i>Caesar salad with chicken</i>	
Ensalada de queso de cabra con aceite de oliva virgen extra, miel y romero...SG/V	17.50€
<i>Goat cheese salad with honey and rosmay</i>	
Ensaladilla rusa de esturión de río frío	18.50€
<i>Russian salad with cold silver sturgeon</i>	
Parrillada de verduras de temporada con burrata y aceite de albahaca...SG/V	17.50€
<i>Grilled vegetables with olive of burrata cheese and basil oil</i>	
Salmorejo cordobés	13.50€
<i>Cold tomato soup from Córdoba</i>	
Pasta del día	17.50€
<i>Paste of the day</i>	

de la mar...

Salteado de rape, langostinos tigre, boletus y verduras al gratén de ali oli de albahaca... <u>SG</u>	24.00€
<i>Sautéed monkfish, tiger prawns and wild mushrooms gratinated with albahca ali-oli</i>	
Guiso de Bonito del norte con pisto ... <u>SG</u>	24.00€
<i>Northern tuna with ratatouille</i>	
Lomo de merluza a la donostierra... <u>SG</u>	25.00€
<i>Hake loin with olive oil and vinager</i>	
Lasagna de langostinos tigre, verduras y setas	20.00€
<i>Tiger prawns, vegetables and wild mushrooms lasagna</i>	
Paella o arroz del día	24.00€
<i>Paella or rice of the day</i>	

de la tierra...

Steak tartar al bourbon o al método tradicional ... <u>SG</u>	25.00€
<i>Steak tartar with a drop of bourbon or traditional way</i>	
Trío de tartares (La vuelta al mundo en tres tartares, Francia, USA y Japón)... <u>SG</u>	28.00€
<i>Three steak tartar (French, American and Japanese)</i>	
Entrecote de ternera de casa Gutier a la parrilla con su guarnición ... <u>SG</u>	28.00€
<i>Rib eye steak from Gutier house with french fries and salad</i>	
Hamburguesa de ternera con queso manchego con mayonesa de bacon patatas y ensalada ... <u>SG</u>	19.00€
<i>Beef burger with manchego cheese with bacon mayonnaise, potatoes and salad</i>	
Hamburguesa de Bisonte a la parrilla, cebolla, queso, patatas y ensalada ... <u>SG</u>	22.00€
<i>Bison burger with caramelized onions and cheese, french fries and salad</i>	
Pechuga de pollo de corral a las finas hierbas con patatas y ensalada... <u>SG</u>	22.00€
<i>Chicken breast with fine herbs, french fries and salad</i>	

Pan 2.00 Pan sin gluten 3.00 Pan con tomate 6.00

Menú a la carta

Cualquier primero, segundo y postre por... 38,50 € por persona (Solo mesas completas)

Any two courses plus dessert for... 38,50 € per person (Complete tables only)

Precios con IVA Incluido. Carta de alérgenos disponible. Allergen chart available

Por favor, avise al camarero si tiene alguna alergia alimentaria ya que no todos los ingredientes están incluidos en la carta. El pan de hamburguesa sin gluten, lleva un 1,40€ de suplemento.

Haremos lo posible para ajustarnos a sus necesidades.

Please notify your server of any food allergies before ordering, as not all ingredients are listed. We will do our best to accommodate your dietary needs . €1,40 supplement for gluten- free hamburger bread.

La Gamella