



COCKTAILS OTOÑO

2018

916 391 534

619 305 205

reservas@restaurantegoa.com

restaurante

good



Cocktail-1 / Restaurante goa / 28.50€ por pax/

APERITIVOS:

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano
Quesos manchegos “El Piconero” con pan de pasas, uvas y nueces

GASTRONOMÍA FRIA:

Brocheta de langostino salvaje y mango
Mini mollete con jamón ibérico “5 jotas” y ralladura de tomate
Trufas de foie con crujiente de frutos secos
Tartar de salmón con aguacate y un toque de Lemon Grass

GASTRONOMÍA CALIENTE:

Saquitos de mouse de bogavante sobre crema de marisco
Samosas de rabo de toro desmigado con salsa de frutos rojos
Dados de merluza en témpura con mahonesa de lima
Risotto de boletus con aceite de trufa
Mini-Hamburguesas caseras con cebolla morada caramelizada

POSTRES:

Sorbete de maracuyá con un toque de menta
Cake pops:
-de chocolate con naranja confitada
-de carrot cake

BEBIDAS:

Refrescos y zumos
Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada
Vino tinto Rioja “Viña Añares”, crianza
Vino blanco de rueda “Añares”
Agua natural Acuabona con gas y sin gas

* El Servicio de Bebida, estará todo incluido, desde el inicio del Aperitivo, hasta la finalización del Postre.

* No estará incluido la bebida que se consuma, antes de la inicialización del evento.



Cocktail-2 / Restaurante goa / 33€ por pax/

APERITIVOS:

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano
Saquitos de mouse de bogavante sobre crema de marisco

GASTRONOMÍA FRÍA:

Jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
Quesos manchegos “El Piconero” con pan de pasas, uvas y nueces
Tosta de pan de pasas con foie mi cuit y confitura casera de trigueros
Taco de salmón marinado al eneldo con ali olí de mascarpone
Tartar de atún rojo con aceite de sésamo

GASTRONOMÍA CALIENTE:

Samosas de rabo de toro desmigado con salsa de frutos rojos
Tacos de solomillo salteados con mostaza antigua sobre parmenthier trufado
Cucharita de pulpo crujiente sobre puré de cachelos y pimentón de la Vera
Brocheta de rape y langostinos
Mini-Hamburguesas caseras con cebolla morada caramelizada

POSTRES:

Sorbete de violetas con espuma de chocolate blanco
Mini maceta de mousse de chocolate con tierra de oreo y toque de menta

BEBIDAS:

Refrescos y zumos
Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada
Vino tinto Rioja “Viña Añares”, crianza
Vino blanco de rueda “Añares”
Agua natural Acuabona con gas y sin gas

* El Servicio de Bebida, estará todo incluido, desde el inicio del Aperitivo, hasta la finalización del Postre.

* No estará incluido la bebida que se consuma, antes de la inicialización del evento.