

MENUS OTOÑO

2018

916 391 534

619 305 205

Reservas en:

Reservas@restaurantegoa.com

restaurante good



/Comida - Cena -1 / Restaurante Goa / 33,00€ por pax/

APERITIVO DE BIENVENIDA (*servido en mesa*):

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano

ENTRANTES A COMPARTIR: (*1 Plato cada 4 pax*)

Milhojas de tomate rosa con ventresca, cebolla morada y sal de Ibiza

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Saquitos artesanos de mouse de bogavante

Huevos rotos camperos con jamón de Bellota

Foie mi-cuit artesano con nuestras confituras de hortalizas

SEGUNDO A COMPARTIR: (*1 plato cada 4 pax*)

Chuletón de ternera a la parrilla con Patatas bastón y verduras braseadas (Suplemento de 3€/Pax)

o Dados de merluza en témpura con mahonesa de cítricos

o Entrecote de ternera a la parrilla fileteada con patata panadera

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto Rioja “Añares”, crianza

Vino blanco rueda “Añares”

Agua natural Acuabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

* 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.



/Comida - Cena -2 / Restaurante Goa / 43,00€ por pax/

APERITIVO DE BIENVENIDA (*Servido en Mesa*):

Samosas de rabo de toro desmigado con salsa de frutos rojos

ENTRANTES A COMPARTIR (*1 Plato cada 4 pax*):

Ensalada roja con semillas de chía, tomate de temporada, acelga roja y pollo marinado con vinagreta de fresas

Foie mi cuit artesano y 3 confituras de hortalizas

Tartar de salmón con aguacate y lemon grass

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Entrecote de ternera a la brasa con patatas y pimientos braseados

o Steak-Tartare de solomillo de ternera con regañas de cristal

o Wok de corvina y verduras con emulsión de jengibre y sésamo

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto Rioja “Añares”, crianza

Vino blanco rueda “Añares”

Agua natural Acuabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

* 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



/Comida - Cena -3 / Restaurante Goa / 49,00€ por pax/

APERITIVO DE BIENVENIDA (*Servido en Mesa*):

Selección de quesos manchegos “El Piconero “con pan de pasas, uvas y nueces

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con Tumaca y pan de cristal

Calamar a la parrilla con ali olí negro

Huevos rotos camperos con foie fresco y reducción de Pedro Ximenez

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Tacos de solomillo salteados con mostaza antigua sobre parmenthier trufada

o Magret de pato con manzana salteada, salsa de higos, nuez y Granada

o Merluza de pincho con costra crujiente y aire de Te matcha

POSTRES:

Tarta de queso con confitura de frutos rojos

Trufas de chocolate negro (Servido con el café)

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto Rioja “**Marqués de Vargas**”, reserva

Vino blanco Albariño, “**Pazo de San Mauro**”

Agua natural Acuabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

* 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



/Menú degustación -4 / Restaurante Goa / 58,00€ por pax/

COCKTAIL DE BIENVENIDA: (duración 20 min)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con Picos Extremeños
Samosas de rabo de toro desmigado con salsa de frutos rojos
Saquitos artesanos de mouse de bogavante

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Burrata Italiana con aliño de tomate seco, nueces y vinagreta de miel de caña
Pata de pulpo gallego crujiente con crema de patata y pimentón de la vera

PRIMERO INDIVIDUAL MAR:

Degustación de nuestros tartares (salmón con aguacate y atún rojo con aceite de sésamo)

SEGUNDO INDIVIDUAL TIERRA:

Solomillo de cebón a la brasa con foie y reducción de PX con gratín de patatas a la trufa

POSTRES:

Sorbete de limón al cava
Brownie de chocolate casero con helado artesano
Trufas de chocolate negro (servido con el café)

BEBIDAS:

Refrescos y zumos
Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada
Vino tinto Rioja “**Marqués de Vargas**”, reserva
Vino blanco Albariño, “**Pazo de San Mauro**”
Agua natural Acuabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

COPA DE CAVA “ANNA DE CODORNIU”

- * El Servicio de Bebida, estará todo incluido, desde el inicio del cocktail, hasta la finalización del Postre.
- * No estará incluido la bebida que se consuma, antes de la inicialización del evento