

MENUS OTOÑO/INVIERNO

2018/19

916 391 534

619 305 205

Reservas en:

info@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*)

Ensalada de tomate rosa, ventresca de atún, mango, aguacate, cebolla morada y sal de Ibiza

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico con salsa de piquillos

Saquitos artesanos de mouse de bogavante

Huevos rotos camperos con jamón de Bellota

Risotto de pollo marinado con habitas baby y crema de queso de oveja

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

Dados de merluza en témpura con mahonesa de cítricos

o Entrecote de ternera a la parrilla trinchada con patata panadera y pimientos de guernica

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto rioja “Marques de Arienzo”, crianza

Vino blanco rueda “Viña Mayor”, Verdejo

Agua natural aquabona 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 / 39,00€ por pax/

APERITIVO DE BIENVENIDA (*Servido en Mesa*):

Saquitos artesanos de mouse de bogavante

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

Ensalada de queso de cabra, manzana caramelizada, pipas tostadas y vinagreta de fresas

Samosas de rabo de toro desmigado con salsa de frutos rojos

Huevos rotos camperos con Jamón Ibérico de Bellota

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Entrecote de ternera a la brasa con patatas y pimientos de guernica

o Merluza de pincho del cantábrico a la plancha

o Chuleta de ternera a la brasa con patata panadera 1kg (min 2pax)

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto rioja “Marques de Arienzo”, crianza

Vino blanco rueda “Viña Mayor”, Verdejo

Agua natural aquabona 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 / 45,00€ 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):

Milhojas de tomate rosa, ventresca de atún, mango, aguacate, cebolla morada y sal de Ibiza

Risotto de pollo marinado con habitas baby y crema de queso de oveja

Huevos rotos camperos con foie fresco y reducción de Pedro Ximenez

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Solomillo a la Brasa salteado con mostaza antigua sobre parmentier trufada

o Magret de pato fileteado con reducción de vermut Yzaguirre y piña confitada en ron y azúcar moreno

o Bacalao confitado a baja temperatura con almejas y langostinos

POSTRES:

Tarta de queso con confitura de frutos rojos

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada

Vino tinto ribera del duero “**Conde de San Cristóbal**”

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

Agua natural aquabona 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)

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano
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):

Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo con tumaca y pan de cristal cortado a cuchillo
Pulpo gallego crujiente sobre puré cremoso de cachelos trufado y pimentón de la Vera
Rollitos de papel de arroz con confit de pato desmigado, verduras crujientes y salsa Hoisin

SEGUNDO INDIVIDUAL TIERRA o MAR:

Solomillo de ternera a la brasa con reducción de Pedro Ximénez y foie fresco
o Tataki de atún rojo con crujiente de noodles y quínoa

POSTRES:

Sorbete de maracuyá con un toque de menta
Brownie de chocolate casero con helado artesano

BEBIDAS:

Refrescos y zumos
Cerveza “Mahou” y cerveza 0,0 tostada
Vino tinto ribera del duero “**Conde de San Cristóbal**”
Vino blanco albariño, “**Pazo de San Mauro**”
Agua natural aquabona 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