



COCKTAILS  
INVIERNO

2019

916 391 534

619 305 205

[info@restaurantegoa.com](mailto:info@restaurantegoa.com)

restaurante god



**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 “**Marques de Arienzo**”, crianza  
Vino blanco rueda “**Viña Mayor**”, Verdejo  
Agua natural aquabona 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 “**Marques de Arienzo**”, crianza  
Vino blanco rueda “**Viña Mayor**”, Verdejo  
Agua natural aquabona 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.