

MENUS COMUNIONES 2019

916 391 534

619 305 205

Reservas en:

info@restaurantegoa.com

restaurante goa

/Comida - 1 / Restaurante Goa / 42,00€ por pax/

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Ensalada de tomate rosa, ventresca de atún, mango, aguacate, cebolla morada y sal de Ibiza
Foie mi cuit artesano y 3 confituras de hortalizas
Risotto de pollo marinado con habitas baby y crema de queso de oveja

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Entrecote de ternera a la brasa con patatas y pimientos Braseados
o Magret de pato fileteado con reducción de vermut Yzaguirre
o Merluza de pincho del Cantábrico a la plancha 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 “Marques de Arienzo”, crianza
Vino blanco rueda “Viña Mayor Verdejo”
Agua natural aquabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

A ELEGIR COCTEL DE BIENVENIDA

suplemento de 9€/Pax

APERITIVO DE BIENVENIDA (Duración 20 min):

Saquitos artesanos de Mouse de Bogavante
Selección de quesos manchegos “El Piconero” con pan de pasas, uvas y nueces
Bebida incluida en la duración del coctel

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

***SERVICIO DE ANIMACION INFANTIL, NO INCLUIDO EN EL PRECIO**

/Comida -2 / Restaurante Goa / 47,00€ por pax/

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Ensalada de jamón de pato, virutas de foie, frambuesas, pasas, tomate cherry y vinagreta de fruta de la pasión
Pulpo gallego crujiente sobre puré cremoso de cachelos trufado y pimentón de la vera
Huevos rotos camperos con jamón de Bellota

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Tacos de solomillo salteados con mostaza antigua sobre parmenthier trufada
o Chuletón de ternera (1 Kg.), a la brasa con patatas panaderas y pimientos de guernica (min 2pax)
o Dados de merluza en témpura acompañados de mahonesa de cítricos

POSTRES:

Tarta de queso Artesana con confitura de frutos rojos y helado de Violeta

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 aquabona con gas y sin gas

CAFÉ E INFUSIONES

A ELEGIR COCTEL DE BIENVENIDA

suplemento de 12€/Pax

COCTEL 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

Bebida incluida en la duración del coctel

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

***SERVICIO DE ANIMACION INFANTIL, NO INCUIDO EN EL PRECIO**

/Menú degustación / Restaurante Goa / 60,00€ por pax/

ENTRANTE A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Trigueros a la parrilla con flor de alcachofa trufada y aceite de pimentón de la vera

PRIMERO INDIVIDUAL MAR:

Medallones de merluza del Cantábrico al horno sobre patata panadera

SEGUNDO INDIVIDUAL TIERRA:

Solomillo de ternera a la brasa con foie fresco y reducción de PX

POSTRES:

Sorbete de Maracuyá

Brownie casero de Chocolate con Helado de Vainilla

BEBIDAS:

Refrescos y zumos

Agua natural aquabona con gas y sin gas

Cerveza “Mahou” y tostada 0,0

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

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

CAFÉ E INFUSIONES

A ELEGIR COCTEL DE BIENVENIDA

suplemento de 15€/Pax

COCTEL DE BIENVENIDA: (Duración 25 min)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con Picos Extremeños

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

Saquitos artesanos de Mouse de Bogavante

Bebida incluida en la duración del coctel

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

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

***SERVICIO DE ANIMACION INFANTIL, NO INCLUIDO EN EL PRECIO**