

→ INVIERNO

COCKTAILS

2019

restaurante

goa

916 391 534 · 619 305 205
info@restaurantegoa.com

/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 y de carrot cake

BEBIDAS y BODEGA:

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 /

33,00€ POR PAX

APERITIVOS:

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano

Saquitos de mouse de bogavante sobre crema de marisco

GASTRONOMÍA FRIA:

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 y BODEGA:

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.



/GASTRONOMÍA- COCKTAILS/

APERITIVOS

Crudittes deshidratadas con crema de queso azul

Crudittes naturales con crema de queso roquefort

Totopos con guacamole de "Maru"

FRÍOS

Piccolino de aceitunas con Jamón "5 jotas", tomate natural y aceite 100% arbequina

Piccolino alemán con salmón marinado al eneldo y crema agria

Piccolino de queso con lacón asado

Sándwiches Rolls de pan de miga:

- pan de tomate con salmón y huevo hilado
- pan de amapola con queso roquefort y nueces
- pan de espinacas con pavo y queso...

Quesos manchegos "el piconero" con frutos&uvas

Jamón ibérico "5 jotas" con picos de Jerez

Gazpacho de fresa con crujiente de cecina

Salmorejo desestructurado por "Juan Pozuelo"

Gazpacho con virutas de bogavante

Crema de melón con Jamón

Ensalada de rúcula, carpaccio de langostino, naranja y parmesano

Taboulé al estilo tradicional

Tomate aliñado al estilo cordobés

Salpicón de marisco, hortalizas y bogavante

Trufas de foie con crocanti de frutos secos

Trufas de foie en polvo de plata sobre hielo seco

Trufas de higo y queso

Tataki de atún rojo con alga wakame

Tartar de atún rojo con aceite de sésamo y soja de jengibre

Carpaccio de atún con salsa de especias de montaña Brocheta de langostino salvaje y mango

Blinis con salmón marinado al eneldo y nata agria

Taco de salmón marinado al eneldo y ali oli de mascarpone

Ceviche de corvina con espuma de maíz

Ceviche de ostras francesas "sorlut" presentado en su concha

Maki rolls variados por "sushi market" Mini-canelón de piña con queso de cabra y jarabe de arce



/GASTRONOMÍA- COCKTAILS/

CALIENTE

Mini empanadillas argentinas

Croquetas de jamón ibérico "5 Jotas"

Tosta de pan de cristal con txangurro gratinado

Quiche de gambas y verduras

Quiche de jamón y queso

Rissoto de boletus con aceite de trufa

Rissoto de pollo marinado y habitas baby

Arroz negro con chipirones

Habitas baby salteadas con jamón ibérico

Velouté de zanahoria con helado de parmesano

Pulpo a feira sobre puré de cachelos con pimentón de la vera

Mini taco Mexicano de rabo de toro

Mini brocheta de pollo yakitori

Brocheta de solomillo y compota de manzana reineta

Wraps de pato laqueado

Chupa-chups de codorniz

Tiras de pollo envueltas en crocanti de kikos y nachos

POSTRES

Sorbete de maracuyá y mango

Sorbete de mojito

Sorbete de limón al cava

Mini tatin de manzanas con toffe artesano y crujiente de reineta

Trufas de chocolate negro

Eclairs rellenos de chocolate o crema

Brocheta de mango, coco y litchies

Fresas y uvas bañadas en chocolate

Cake pops:

· de chocolate y naranja amarga

· de moka cubierto con virutas de chocolate -de bizcocho y fresa

