

→ MENÚS

2019

INVIERNO

restaurante

goa

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

# /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 y BODEGA:

Refrescos y zumos

Cerveza "Mahou" y cerveza 0,0 tostada

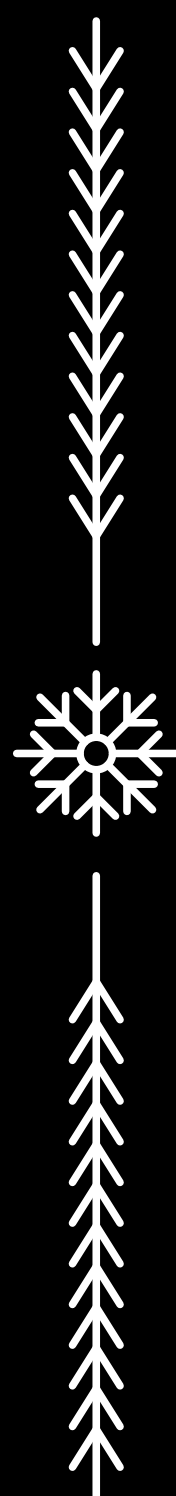
Vino tinto rioja "Marques de Arienzo", crianza

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.



# /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 brotes de temporada con fresas, tierra de queso de cabra, pipas tostadas de girasol y vinagreta de frutos rojos

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 con juliana de hinojo y manzana verde sobre velouté de marisco  
o

Chuletón de ternera a la parrilla con patata panadera y pimientos de guernica (min 2 pax)

## **POSTRES:**

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

## **BEBIDAS y BODEGA:**

Refrescos y zumos

Cerveza "Mahou" y cerveza 0,0 tostada

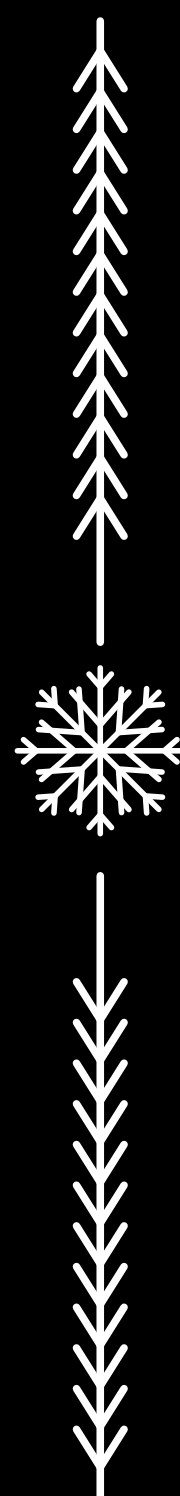
Vino tinto rioja "Marques de Arienzo", crianza

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.



# /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):

Trigueros en ligera tempura con sal rosa y ali oli de menta

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 parmenthier trufada

o

Confit de pato con compota artesana de manzana Granny Smith y salsa de vermut rojo Yzaguirre

o

Tataki de atún rojo con crujiente de noodles, cous cous y semillas de sésamo

## POSTRES:

Tarta de queso con confitura de frutos rojos

## BEBIDAS y BODEGA:

Refrescos y zumos

Cerveza "Mahou" y cerveza 0,0 tostada

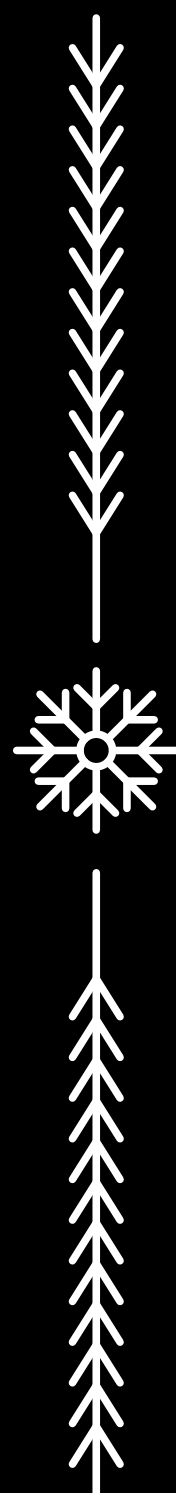
Vino tinto ribera del duero "Conde de San Cristóbal"

Vino blanco albariño, "Pazo de San Mauro"

Agua natural Aquabona con gas y sin gas

\* 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 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

Bacalao confitado a baja temperatura con almejas y langostinos

## **POSTRES:**

Sorbete de maracuyá con un toque de menta

Brownie de chocolate casero con helado artesano

## **BEBIDAS y BODEGA:**

Refrescos y zumos

Cerveza "Mahou" y cerveza 0,0 tostada

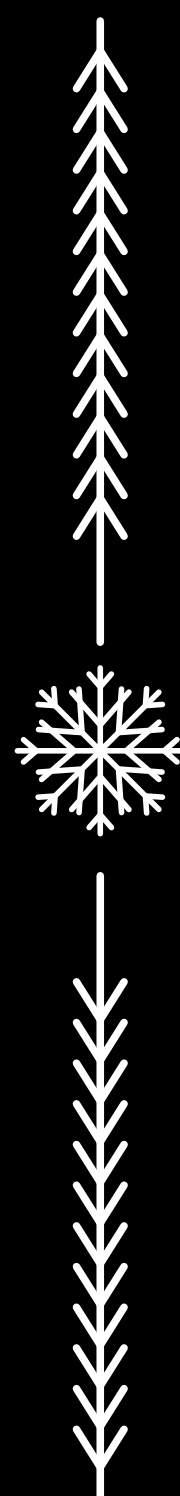
Vino tinto Ribera del Duero "Conde de San Cristóbal"

Vino blanco albariño, "Pazo de San Mauro"

Agua natural Aquabona con gas y sin gas

\* 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

