

MENÚS

GRUPOS & EVENTOS

GONZABA

655 333 772 / 913 779 767
Hermosilla 103, bajo - Madrid

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón Ibérico 100 % de bellota cortado a cuchillo

Vieiras de Cambados gratinadas a la brasa

Croquetas de cecina de buey y queso de oveja

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje a la brasa con cazuelita de pimientos asados (400 grs/pax)

Jarrete de cerdo ibérico a baja temperatura sobre parmentier de patata trufada

POSTRE

Milhojas de chocolate blanco y crema con tierra de pistacho

Café o infusión

BODEGA

D.O. Rías Baixas - D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos, cervezas

PVP: 70€/persona
(10% IVA no incluido)

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Turrón casero de foie gras con emulsión de pimientos al rescoldo y praliné de avellanas

Anchoas del Cantábrico en tosta con cremoso de Idiazábal

Tartar de Atún marinado con aguacate a la brasa

PRINCIPAL A ELEGIR

Pulpo de Fisterra a la brasa con patata revolcona

Chuletón de ternera gallega a la parrilla con patatas fritas y pimientos asados

(400 grs/pax)

POSTRE

Flan casero de dulce de leche con palomitas y pistacho en dos texturas

Café o infusión

BODEGA

D.O. Rías Baixas - D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos, cervezas

PVP: 80€/persona
(10% IVA no incluido)

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Flor de alcachofa con carabinero a la brasa, vinagreta de su coral y yema curada de codorniz

PRIMER PASE INDIVIDUAL

Ensalada de bogavante gallego aliñado

PRINCIPAL A ELEGIR

Rodaballo salvaje a la brasa con patatas mini a la meunière (400 grs/pax)

Solomillo de vaca rubia gallega a la parrilla con cremoso de guisantes, bimi en tempura y su demi-glace

POSTRE

Filloa de crema pastelera y mousse de chocolate negro con botón de naranja confitada

Café o infusión

BODEGA

D.O. Rías Baixas - D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos, cervezas

PVP: 95€/persona
(10% IVA no incluido)

A photograph of a restaurant interior, likely a dining room, with several tables set for service. The tables are covered with white cloths and have white plates, glasses, and cutlery. The chairs are upholstered in a dark red or maroon fabric. In the background, there are built-in shelves filled with various ceramic vessels, including bowls, plates, and vases. The ceiling is made of dark wood with exposed beams. The overall lighting is warm and ambient.

CÓCTELES

GRUPOS & EVENTOS

GONZABA

655 333 772 / 913 779 767
Hermosilla 103, bajo - Madrid

CÓCTEL MENÚ I

Cecina de buey de nuestra finca

Empanada gallega casera de buey

Gildas de pulpo y encurtidos

Gazpacho de sandia con su toque a hierbabuena

Croquetas de Jamón Ibérico y queso de oveja

Bao de calamar de potera en tempura y salsa agri dulce de lima

Risotto de espinacas y piñones

Postre

Bocaditos de cheesecake

Brownie de chocolate

Bebidas incluidas

(Agua mineral, refrescos, cerveza, D.O. Rías Baixas y D.O. Rioja)

PVP: 58€/ persona
(10% IVA no incluido)

CÓCTEL MENÚ 2

Jamón ibérico 100 % bellota cortado a cuchillo

Anchoas del Cantábrico sobre pan de algas y crema Idiazábal

Tartaletas de turrón de Foie sobre hojaldre invertido

Steak Tartar sobre patata cristal y mayonesa kimchi

Vieiras del Pacífico al sweet chilli

Cóctel de crema de carabineros con langostino al crujiente
de curry verde

Falso risotto de puntaletes con alcachofa en dos texturas

Bao de carrillera de Angus con mayonesa, aguacate y pétalo
de cebolla encurtida

Postre

Lemon pie con perlas de fruta de la pasión

Cañitas rellenas de crema de trufa

Bebidas incluidas

(Agua mineral, refrescos, cerveza, D.O. Rías Baixas y D.O. Rioja)

PVP: 68€/ persona
(10% IVA no incluido)