

MENÚS

GRUPOS & EVENTOS

GONZABA



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

MENÚ 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón de bellota 5 Jotas al corte

Ensalada de tomate ibérico andaluz con piparras vascas

Croquetas de cecina de buey y queso de oveja

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje a la brasa con tartar de tomate y verduras asadas (400 grs/pax)

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

POSTRE

Torrija caramelizada infundada con vainilla de Madagascar

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

Puerros al carbón con tartar de langosta gallega y crema de marisco

Zamburiñas braseadas con escabeche de vermú blanco

PRINCIPAL A ELEGIR

Pulpo de Fisterra a la brasa con crema de patata y lechuga del mar en tempura

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

(400 grs/pax)

POSTRE

Filloas rellenas de crema pastelera y mousse de chocolate negro

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

Tarta de queso al horno con coulis de frutos del bosque

Café o infusión

BODEGA

D.O. Rías Baixas – D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos, cervezas

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

MENÚ 4

PARA EMPEZAR (a elegir dos opciones, según mercado)

Gamba blanca de Huelva

Cigala cocida o plancha

Centolla de la Ría

Percebes

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de atún rojo fresco Balfegó sobre tuétano de vaca asado

Vieiras de Cambados con emulsión de lemon Grass

PRINCIPAL A ELEGIR

Palometa roja salvaje a la brasa con patatas cocidas y verduras salteadas (400 grs/pax)

Solomillo de buey con foie gras y patatas cristal (400 grs/pax)

POSTRE

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

Café o infusión

BODEGA

D.O. Rías Baixas – D.O. Rioja

Agua mineral, refrescos, cervezas

PVP: 140€/ persona
(10% IVA no incluido)

CÓCTELES

GRUPOS & EVENTOS

GONZABA

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

CÓCTEL MENÚ 1

Cecina de buey al corte

Empanada gallega casera de buey

Lomitos de sardina ahumada con pak choi, queso de cabra y mermelada de tomate

Ensaladilla de zamburiñas en tempura

Crema de calabaza asada con huevas de pez volador

Croquetas de jamón ibérico con queso de oveja

Risotto de setas shiitake

Postre

Bocaditos de cheesecake

Trufas de chocolate negro

Bebidas incluidas

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

PVP: 56€/ persona
(10% IVA no incluido)

CÓCTEL MENÚ 2

Jamón ibérico 5 Jotas al corte

Tabla de quesos internacionales con membrillo
dulce y regañás

Tartar de aguacate con pico de gallo y crujiente de plátano

Gildas de pulpo y encurtidos

Croquetas de cecina de buey y queso de oveja

Vieiras del Pacífico al sweet chilli

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

Brioche de rabo de buey con mayonesa de wakame

Postre

Cremoso de chocolate blanco con coulis de frutos del bosque

Cañitas rellenas de crema de dulce de leche

Bebidas incluidas

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

PVP: 66€/ persona
(10% IVA no incluido)

CÓCTEL MENÚ 3

Jamón ibérico 5 Jotas al corte

Anchoa del Cantábrico sobre pan de algas y crema de Idiazábal

Tartaletas de turrón de foie sobre hojaldre invertido

Steak tartar sobre patata cristal y mayo kimchi

Maki roll tempurizado de lubina salvaje flambeada y
espárragos del mar

Bocados de mejillón tigre

Falso risotto de puntaletes con alcachofa en dos texturas

Albóndigas de confit de pato con demi-glace de higos sobre
cremoso de boniatos asados

Postre

Lemon pie con caviar de fruta de la pasión

Éclair mini relleno de mousse de chocolate y
vainilla de Madagascar

Bebidas incluidas

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

PVP: 78€/ persona
(10% IVA no incluido)