

COCKTAILS Y MENÚS
Comuniones 2015

..

916 391 534
619 305 205

eventos@goacocio.com

restaurante good



/Comida - Cena -1 / Restaurante Goa / 35,00€ por pax/

COCKTAIL BIENVENIDA (*duración 20 minutos*):

Quesos manchegos "El Piconero"

Saquitos artesanos de mouse de bogavante

ENTRANTES A COMPARTIR: (*1 Plato cada 4 pax*)

Ensalada de queso de cabra, gulas, manzana caramelizada, pipas tostadas y vinagreta de fresas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Tartar de salmón con aguacate

Tiras de pollo con crujiente de kilos y nachos y salsa de mostaza y miel

SEGUNDO A COMPARTIR: (*1 plato cada 4 pax*)

Entrecote de ternera con sal de carbón y verduras braseadas

Ó Dados de merluza en tempura con mahonesa de lima

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS: (*todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento*)

Refrescos y zumos

Cerveza "Heineken" y cerveza sin alcohol

Vino tinto Rioja "Viña Monty", crianza

Vino blanco rueda "Añares"

Agua natural mondaríz y agua "mondaríz" con gas

CAFÉ E INFUSIONES



/Comida - Cena -2 / Restaurante Goa / 40,00€ por pax/

COCKTAIL BIENVENIDA (duración 20 minutos):

Carpaccio de atún rojo con salsa especias de montaña
Saquitos de mouse de bogavante sobre crema de marisco

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Ensalada de jamón de pato con naranja, lascas de parmesano y reducción de aceto balsámico
Foie mi cuit artesano y 3 confituras naturales
Calamar a la plancha con ajo, perejil y ali oli negro

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Entrecote con sal de carbón, patatas, pimientos y sus salsas
Ó Timbal glaseado de carrillera y queso de cabra con salteado de manzana caramelizada y frutos rojos
Ó Merluza de pincho a la plancha o en tempura acompañado de patata panadera

POSTRES:

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS: (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)

Refrescos y zumos
Cerveza "Heineken" y cerveza sin alcohol
Vino tinto Rioja "Viña Monty", crianza
Vino blanco rueda "Añares"
Agua natural mondaríz y agua "mondaríz" con gas

CAFÉ E INFUSIONES



/Comida - Cena -3 / Restaurante Goa / 45,00€ por pax/

COCKTAIL BIENVENIDA (duración 20 minutos):

Jamón ibérico "5 jotas" con picos de jerez

Tartar de atún rojo con aceite de sésamo

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Jamón ibérico "5 jotas" cortado a mano con su p'amb tumaca

Ensalada de cogollos de tudela con anchoas de santoña y concassé de tomate con aceitunas negras

Pulpo gallego crujiente con crema de patata y pimentón de la Vera

SEGUNDO INDIVIDUAL:

Solomillo de cebón con gratin de patatas

Ó Lomo de entrecotte con sal de carbón, patatas, pimientos y sus salsas

Ó Popietas de rape rellenas de verduras y marisco con velouté de pescado y noodles de calabaza

POSTRES:

Sorbete de mango con espuma de coco

Degustación de tartas hechas en nuestra cocina

BEBIDAS: (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)

Refrescos y zumos

Cerveza "Heineken" y cerveza sin alcohol

Vino tinto Rioja "Marqués de Vargas", reserva

Vino blanco Albariño, "Pazo San Amaro"

Agua natural mondaríz y agua "mondaríz" con gas

CAFÉ E INFUSIONES



/Menú degustación -4 / Restaurante Goa / 48,00€ por pax/

APERITIVOS:

Jamón ibérico "5 jotas" cortado a mano con su p´amb tumaca

Chupito de crema de calabaza con virutas de parmesano

ENTRANTES A COMPARTIR (1 Plato cada 4 pax):

Ensalada de bogavante frutos secos y tomate con tártara de mascarpone, bajo cúpula de brie

Txangurro gratinado al estilo gallego

SEGUNDO INDIVIDUAL MAR:

Taco de atún rojo a la plancha

SEGUNDO INDIVIDUAL TIERRA:

Solomillo de cebón con foie y reducción de PX

POSTRES:

Sorbete de mango con espuma de coco

Tatin de manzana con helado de vainilla crema inglesa

BEBIDAS: *(todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)*

Refrescos y zumos

Agua natural y con gas "Mondariz"

Cerveza "Heineken"

Vino tinto Rioja "Marqués de Vargas", reserva

Vino blanco Albariño, "Pazo San Amaro"

CAFÉ E INFUSIONES

COPA DE CAVA "ANNA DE CODORNIU" de bienvenida o de postre.



/Cocktail-Cena -1 / Restaurante goa / 28,50€ por pax/

APERITIVOS:

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano
Empanada hojaldrada de bonito casera

GASTRONOMÍA FRIA:

Quesos manchegos "El Piconero" con pan de pasas, uvas y nueces
Picolinos de pan de aceituna con jamón ibérico "5 jotas"
Trufas de foie con crujiente de frutos secos
Tartar de salmón con aguacate y un toque de cilantro

GASTRONOMÍA CALIENTE:

Tiras de pollo envueltas en crujiente de kikos y nachos
Dados de merluza en tempura con mahonesa de lima
Risotto de pollo marinado y habitas
Mini-Hamburguesas "Raza Nostra" (30 variedades gourmet)

POSTRES:

Mini tatin de manzana artesano

BEBIDAS: *(todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)*

Refrescos y zumos
Cerveza "Heineken" y cerveza sin alcohol
Vino tinto Rioja "Viña Monty", crianza
Vino blanco rueda "Añares"
Agua natural mondaríz y agua "mondaríz" con gas



/Cocktail-Cena -2 / Restaurante goa / 32,00€ por pax/

APERITIVOS:

Chips de yuca con sal ahumada y guacamole artesano
Saqitos de mouse de bogavante sobre crema de marisco

GASTRONOMÍA FRIA:

Jamón Ibérico "5 Jotas" con picos de Jerez
Tosta de pan de pasas con foie mi cuit y confitura casera de trigueros
Taco de salmón marinado al eneldo con ali oli de mascarpone
Tartar de atún rojo con aceite de sésamo

GASTRONOMÍA CALIENTE:

Velouté de calabaza con virutas de foie
Samosas de carrillera ibérica con foie y crema de boletus
Cucharita de pulpo crujiente sobre puré de cachelos y pimentón de la Vera
Dados de merluza en tempura con mahonesa de lima
Mini-Hamburguesas "Raza Nostra" (30 variedades gourmet)

POSTRES:

Trufas de chocolate
Mini tatin de manzana artesano

BEBIDAS: *(todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)*

Refrescos y zumos
Cerveza "Heineken" y cerveza sin alcohol
Vino tinto Rioja "Viña Monty", crianza
Vino blanco rueda "Añares"
Agua natural mondaríz y agua "mondaríz" con gas