



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menus especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltenos.
We prepare special menus for family parties and company events. consult us

GROUP MENÚS

MENÚS DE GRUPOS

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menus especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltenos.
We prepare special menus for family parties and company events. consult us

SET MENU I - MENÚ I

(Valid until May 2014 - Válido hasta mayo de 2014)

Dishes to be shared - Para compartir

Cod and raisin croquettes – Croquetas de bacalao con pasas
Acorn fed iberian cured ham on toasted pan cristal flatbread, “tumaca” and virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota con su pan cristal, tumaca y aceite de oliva virgen
Boiled Sanlúcar King prawns– Langostinos de Sanlúcar cocidos
Braised rock octopus with Aioli - Pulpo a la brasa con Alioli

→

Main course (choose from)

Segundo plato (a elegir)

Black-bellied monkfish with toasted garlic
Rape de tripa negra dorado con ajos
or - ó
Filleted sirloin steak with turned potatoes
Entrecot fileteado con patatas tornedas
or - ó
Marinière rice with peeled shellfish, so you don't stain yourself
Arroz Marinero seco limpio “para no mancharse”

→

A sweet ending - El final más dulce

Homemade cheese cake with raspberry coulis
Almond tuiles - Tejas de almendra
Arabica coffee and natural herbal teas
Café arábica e infusiones naturales

→

Our selection of wine (choice of white or red) - (Magnum)

Bodega (a elegir un vino blanco y un tinto) - (Magnum)

White wine - Vinos blancos

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax – Albariño

Red wine - Vinos tintos

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino
Mineral water (still or sparkling), soft drinks and beers
Aguas minerales con gas o sin gas,
cervezas y refrescos

Cover change per person €48,00 - Vat not included

Precio por persona 48,00€ - Iva al 10% no incluido

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menus especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltenos.
We prepare special menus for family parties and company events. consult us

SET MENU II - MENÚ II

(Valid until May 2014 - Válido hasta mayo de 2014)

Dishes to be shared - Para compartir

Cream of red prawns - Crema de carabineros
Acorn fed iberian cured ham on toasted pan cristal flatbread,
fresh tomato and virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota con su pan cristal, aceite de oliva y tomate fresco
Boiled White Huelva prawns - Gambas blancas de Huelva cocidas
Galician-style octopuses with "cachelos" (typical potatoes of Galicia)
Pulpo a la Gallega con cachelos

→

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

Black rice with cuttlefish in its ink - Arroz negro a la tinta del choco
or - ó
Cod cubes "Two Flavors", Pilpil (cod in its own sauce), Biscayan (cod in pepper sauce)
Tacos de bacalao "Dos Gustos" (pilpil y Vizcaína)
or - ó
Grilled beef rib-eye cutlet with Maldon sea salt and roasted potatoes with Béarnaise sauce
Chuleta de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón y patatas asadas a la Bearnesa

→

A sweet ending - El final más dulce

Galician filloa crêpes stuffed with crème pâtissière
Filloas rellenas de crema pastelera
Almond tuiles - Tejas de almendra
Arabica coffee and natural herbal teas
Café arábica e infusiones naturales

→

Our selection of wine (choice of white or red) - (Magnum)

Bodega (a elegir un vino blanco y un tinto) - (Magnum)

White wine - Vinos blancos

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax – Albariño

Red wine - Vinos tintos

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino
Mineral water (still or sparkling), soft drinks and beers
Aguas minerales con gas o sin gas, cervezas y refrescos

Cover charge per person €52,00 - Vat not included

Precio por persona 52,00€ - Iva al 10% no incluido

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menus especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltenos.
We prepare special menus for family parties and company events. consult us

SET MENU III - MENÚ III

(Valid until May 2014 - Válido hasta mayo de 2014)

Dishes to be shared - Para compartir

Two-texture warm vegetable cream
Crema templada de verduras en dos texturas
Acorn fed iberian cured ham on toasted pan cristal flatbread,
fresh tomato and virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota con su pan cristal, aceite de oliva y tomate fresco
Boiled Huelva white prawns - Gamba blanca de Huelva cocida
Grilled artichokes flowers
Alcachofas en flor a la parrilla

→

Main course (choose from) - Segundo plato (a elegir)

Wild sea bass with potato flakes
Lubina salvaje sobre escama de patata
or - ó
Char-grilled beef rib-eye steak with seasonal vegetables
Entrecot de vaca mayor a las brasas con verduras de temporada
or - ó
Rice casserole with small cuttlefish and vegetables
Caldereta de arroz con verduras y chipirones

→

A sweet ending - El final más dulce

Chocolate soufflé with mint ice-cream
Soufflé de chocolate con helado de menta
Almond tuiles - Tejas de almendra
Arabica coffee and natural herbal teas
Café arábica e infusiones naturales

→

Our selection of wine (choice of white or red) - (Magnum)

Bodega (a elegir un vino blanco y un tinto) - (Magnum)

White wine - Vinos blancos

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño

Red wine - Vinos tintos

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.
tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristobal
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Mineral water (still or sparkling), soft drinks and beers
Aguas minerales con gas o sin gas, cervezas y refrescos

Cover charge per person €55,00 - Vat not included
Precio por persona 55,00€ - Iva al 10% no incluido

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menus especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltenos.
We prepare special menus for family parties and company events. consult us

SET MENU IV - MENÚ IV

(Valid until May 2014 - Válido hasta mayo de 2014)

Dishes to be shared - Para compartir

Broad beans with Cantabrian monkfish – Fabes con rape
Acorn fed iberian cured ham on toasted pan cristal flatbread,
fresh tomato and virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota con pan cristal, tomate fresco y aceite de oliva
Boiled or grilled red prawns from Denia
Gamba roja de Denia cocida o plancha
Carril clams à la Marinière - Almejas de carril a la Marinera

→

Main course (choose from)

Segundo plato (a elegir)

Cudillero hake trunk in salsa verde
Tronco de merluza de Cudillero en salsa verde
or - ó
Grilled beef fillet with duck foie gras
Solomillo de vaca mayor a la parrilla con foie de pato
or - ó
Rice casserole with king prawns from Isla Cristina
Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina

→

A sweet ending - El final más dulce

Instantly ready-made apple tarta
Hojaldre de manzana hecho al momento
Almond tuiles - Tejas de almendra
Arabica coffee and natural herbal teas
Café arábica e infusiones naturales

→

Our selection of wine (choice of white or red) - (Magnum)

Bodega (a elegir un vino blanco y un tinto) - (Magnum)

White wine -Vinos blancos

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax – Albariño
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño

Red wine - Vinos tintos

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino
(D.O. Ca Rioja) Marqués de Murrieta Rva
Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristobal
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Mineral water (still or sparkling), soft drinks and beers
Aguas minerales con gas o sin gas, cervezas y refrescos

Cover charge per person €60,00 - Vat not included
Precio por persona 60,00€ - Iva al 10% no incluido

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.



GOYA, 107 28009 MADRID
T: 91 431 22 10 / 577 87 68

Elaboramos menús especiales para fiestas familiares y eventos de empresa. Consúltanos.
We prepare special menus for family parties and company events. Consult us

SET MENU V - MENÚ V

(Valid until May 2014 - Válido hasta mayo de 2014)

Welcome appetizer - Aperitivo de bienvenida

Smoked salmon fillet seasoned with lime
Lomo de salmón ahumado al punto de lima



Dishes to be shared - Para compartir

Acorn fed iberian cured ham on toasted pan cristal flatbread, fresh tomato and virgin olive oil
Jamón ibérico de bellota con pan cristal, tomate fresco y aceite de oliva
Boiled white prawns from Isla Cristina
Gamba blanca de Isla Cristina cocida
Grilled large red prawn – Carabinero gigante al horno



Main course (choose from)

Segundo plato (a elegir)

Cudillero hake trunk in salsa verde
Tronco de merluza de Cudillero en salsa verde
or - ó
Grilled beef fillet with turned potatoes
Entrecot de vaca mayor con patatas torneadas
or - ó
Rice casserole with lobster - Arroz caldoso con bogavante



A sweet ending - El final más dulce

Egg yolk and caramel pudding with creamy ice cream
Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso
Almond tuiles - Tejas de almendra
Arabica coffee and natural herbal teas - Café arábica e infusiones naturales



Our selection of wine (choice of white or red) - (Magnum)

Bodega (a elegir un vino blanco y un tinto) - (Magnum)

White wine - Vinos blancos

(D.O. Rueda) Villa Narcisa - Verdejo
(D.O. Rías Baixas) Martín Codax – Albariño
(D.O. Rías Baixas) Gran Bazán - Albariño

Red wine - Vinos tintos

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino
(D.O. Ca Rioja) Marqués de Murrieta Rva. – Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristobal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Mineral water (still or sparkling), soft drinks and beers
Aguas minerales con gas o sin gas, cervezas y refrescos

Cover charge per person €63,00 - Vat not included

Precio por persona 63,00€ - Iva al 10% no incluido

Please let us know if there is anything you can't eat. We can make any dish to suit you.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
We adapt menus to your budget. Adaptamos los menús a su presupuesto.