



MENÚ EMPRESAS LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS:

Copa de ensalada de ventresca de atún
con escarola, tomate y pimiento asado
Salmón marinado en casa
Anchoa del cantábrico

ENTRANTES CALIENTES:

Vieira braseada y crema de gamba
Mejillones con romesco
Sepionet de l'ametlla de mar salteado
Cigalitas de tarragona salteadas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Rodaballo estilo orio
Lubina al gusto
Atún rojo braseado
Entrecot al gusto
Meloso de ternera con texturas de patata

POSTRE:

Postres del día

BODEGA:

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Aguas minerales
Cafés e infusiones

55€

POR PERSONA



MENÚ EMPRESAS LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS:

Anchoas del cantábrico
Salmón marinado con salsa de caviar
Caracoles del delta
Ensalada de langostinos a la vinagreta de aguacate y caviar

ENTRANTES CALIENTES:

Calamares a la andaluza
Vieira braseada con crema de gamba roja
Berberechos al vapor
Sepionet de l'ametlla de mar salteado
Cigalitas de tarragona salteadas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Lubina al gusto
Rodaballo estilo orio
Atún rojo braseado
Milhojas de solomillo, foie y manzana con salsa de vino viejo
Entrecot de ternera al gusto

POSTRE:

Postres del día

BODEGA:

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Aguas minerales
Cafés e infusiones

65€

POR PERSONA



MENÚ AÑO NUEVO Y REYES LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS:

Anchoas del cantábrico en tosta
Salmón salvaje marinado con miel y eneldo
Ensaladilla de langostinos con ahumados
Caracoles de mar con romesco
Foie poché mi-cuit

ENTRANTES CALIENTES:

Chipirones a la andaluza con pimientos del padrón
Cazuela de pulpo sobre parmentier y verduras
Langostinos de San Carlos salteados
con ajetes y romesco

PLATO PRINCIPAL:

Suprema de lubina al vinagre de sidra
Rodaballo al estilo orio
Atún rojo braseado
Entrecot de ternera
Paletilla de cordero
Milhojas de solomillo con salsa de oporto

POSTRE:

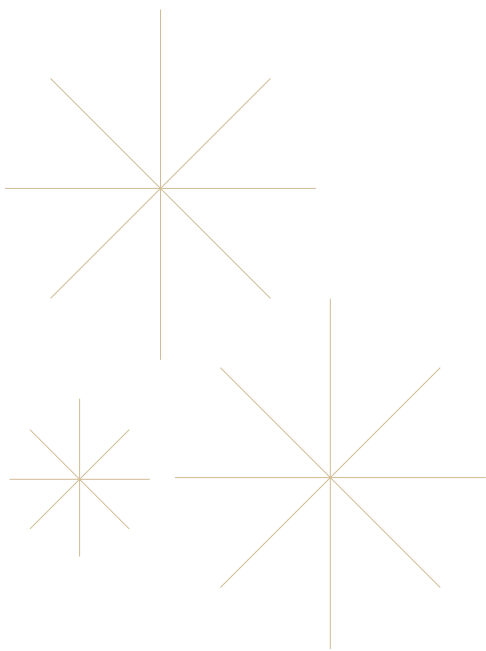
A elegir entre nuestras sugerencias

BODEGA:

Vino tinto y Blanco a escoger de nuestras
principales D.O
Cava Segura Viudas Gran reserva
Aguas minerales
Cafés e infusiones

70€

POR PERSONA





MENÚ FIN DE AÑO 2022 LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS:

Ostras de Arcade
Tosta de anchoa del cantábrico
Carpaccio de rape con langostinos y picatostes
Canelón frío de de salmón y ventresca de bonito
Foie mi-cuit y manzana ácida

ENTRANTES CALIENTES:

Vieira braseada y crema de cigalas
Gamba roja de Tarragona
Ceps salteados con langostinos de La Rápita
Nuestro tradicional caldo de nochevieja

Y COMO PLATO PRINCIPAL:

Suprema de lubina salvaje con ajitos tiernos y verduras

POSTRE:

Macedonia de piña y mango con frutos rojos
Nuestra repostería

BODEGA:

Blanco Les Brugueres D.O. Priorat
Tinto Pago de los Capellanes crianza D.O. Ribera del Duero
Cava III lustros de Gramona
Aguas minerales
Cafés e infusiones
Bolsa cotillón y regalo sorpresa

BAILE Y BARRA LIBRE DE LAS MEJORES MARCAS:

Knockando, cardenal mendoza, matusalem
Y muchas mas.

160€

POR PERSONA

