



LINAJE

Casa Paco Gómez

MENÚS DE GRUPOS

Eventos
+34 647 86 93 78
eventos@grupogomez.es
www.grupogomez.es



Menú 1

Entrantes a compartir

Buñuelitos de bacalao

con all i oli 4 uds.

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo

Con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza

Coliflor a la brasa de carbón

*Sobre puré de coliflor rostizado, con picada de almendra,
parmesano, oliva y albahaca*

Ensalada de langostinos, burrata y aguacate

Con tomate y aliñada con vinagreta de huevas

Segundos platos a elegir

Paella valenciana

*Arroz tradicional valenciano con pollo, conejo, alcachofas
y caracoles*

O

Carrillera ibérica con salsa de setas

Parmentier trufada y chips de yuca

O

Bacalao al horno

Con muselina de ajo suave y pisto valenciano

Postre

Torrija

Con helado de leche merengada

Pan, bebida y cafe

54€

Menú 2

Entrantes a compartir

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo
Con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza
Carpaccio de picanha madurada
Tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos
Témpura de berenjenas
Con reducción de soja y miel
Setas a la llama de carbón
Con huevo poche trufado

Segundos platos a elegir

Paella de marisco
*Arroz de marisco con gamba, cigala, langostino, mejillón
y zamburiñas*
Entrecot de vaca a la brasa
Acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón
Lubina a la brasa
Con refrito de ajitos, vinagre y guindilla

Postre

Canelón crujiente de platano
Flambeado al ron con chocolate y helado de vainilla

Pan, bebida y cafe

59€

Menú Especial Arroces

Entrantes a compartir

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo
Con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza
Ensalada de langostinos, burrata y aguacate
Con tomate y aliñada con vinagreta de huevas
Coliflor a la brasa de carbón
*Sobre puré de coliflor rostizado, con picada de almendra,
parmesano, oliva y albahaca*
Buñuelitos de bacalao
Con all i oli 4uds.

Arroces en degustación

Paella valenciana
*Arroz tradicional valenciano con pollo, conejo, alcachofas
y caracoles*
Y
Paella de marisco
*Arroz de marisco con gamba, cigala, langostino, mejillón
y zamburiñas*

Postre

Hojaldre de manzana asada
Con crema pastelera

Pan, bebida y cafe

56€

Menú Especial Carnes a la Brasa

Entrantes a compartir

Setas a la llama de carbón

Con huevo poche trufado

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo

Con pan brioche tostado y mantequilla de pipas de calabaza

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de vaca madurada

4 uds. (2 de cada variedad)

Carpaccio de picanha madurada

Tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

Carnes a compartir

Solomillo Chateaubriand

Con mantequilla de tuétano

Chuletón Cowboy

Vaca nacional +45 días de maduración

Postre

Carpaccio de piña colada

Con espuma de coco y almendras tostadas

Pan, bebida y cafe

69€

Menú Vegetariano

Entrantes a elegir

Témpura de berenjenas
Con reducción de soja y miel

O

Ensalada de verduras aliñadas
Y vinagreta de semillas

Segundos platos a elegir

Coliflor a la brasa de carbón
*Sobre puré de coliflor rostixzado, con picada de almendra,
parmesano, oliva y albahaca*

O

Paella de verduras a la brasa (min 2 personas)
*Arroz con verduras de la huerta valenciana asadas al horno
de carbón*

Postre

Canelón crujiente de platano
Flambeado al ron con chocolate y helado de vainilla

O

Fruta de temporada

Pan, bebida y café

55€

Menú Sin Gluten

Entrantes a elegir

Setas a la llama de carbón
Con huevo poché trufado

O

Carpaccio de picanha madurada
Tomate semi seco, stracciatella, parmesano y pistachos

Segundos platos a elegir

Bacalao al horno
Con muselina de ajo suave y pisto valenciano

O

Entrecot de vaca a la brasa
Acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón

Postre

Flan de huevo casero
Con nata montada y nueces

Pan sin gluten, bebida y café

64€



LINAJE

Casa Paco Gómez



C/ del Convent de Sta. Clara, 13
96 160 32 23
grupogomez.es/linaje