LOSGÓMEZ.

MENÚ 1

49€

ENTRANTES AL CENTRO

Alcachofas a la plancha con polvo de jamón
Huevos rotos con jamón ibérico y patatas
Tabla Los Gómez: surtido de ibéricos y queso manchego
Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Carrillera *con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca*
Bacalao al horno *con muselina suave de ajo y pisto valenciano*
Paella valenciana (min. 2 pers.)
Arroz del senyoret (min. 2 pers.)
Entrecote con patatas y pimientos del padrón (+7,5€)
Chuletón de vaca gallega *con patatas y pimientos del padrón* **min 2pers (+9€)**

POSTRE

Surtido de postres caseros LGMZ

Pan con all i oli, bebida y café

MENÚ 2

54€

ENTRANTES AL CENTRO

Huevos rotos con jamón ibérico
Calamares a la romana
Pulpo a la plancha *con patata cocida, parmentier de pimentón y refrito valenciano*
Tabla Los Gómez: surtido de ibéricos y queso manchego

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Chuletón de vaca gallega *con patatas y pimientos del padrón* **min 2pers (+9€)**
Paella de marisco (min. 2 pers.)
Fideuá de pato y setas con salsa de trufa (min. 2 pers.)
Arroz del senyoret (min. 2 pers.)
Carrillera *con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca*
Bacalao al horno *con muselina suave de ajo y pisto valenciano*

POSTRE

Surtido de postres caseros LGMZ

Pan con all i oli, bebida y café

LOSGÓMEZ.

MENÚ *vegetariano*

40€

ENTRANTES A ELEGIR

Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel

Ensalada verde de la huerta valenciana

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

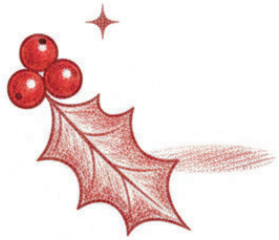
Paella de verduras de temporada (min. 2 pers.)

Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

POSTRE

Fruta de temporada

Pan con all i oli, bebida y café



MENÚ *sin gluten*

49€

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de burrata y mango

Salteado de setas *con ajos tiernos y aceite de trufa*

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Bacalao al horno *con muselina suave de ajo y pisto valenciano*

Entrecot de vaca madurada a la plancha con patatas fritas y pimientos de padrón

POSTRE

Flan de huevo o Fruta de temporada

Pan con all i oli, bebida y café



LOSGÓMEZ.

MENÚ
infantil

28€

ENTRANTE
Patatas bravas
Croquetas de jamón

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR
Huevos fritos con patatas
Nuggets con patatas
Paella valenciana (min. 2 personas)

POSTRE
Helado de chocolate

Opciones de bodega

BODEGA PREMIUM VALENCIANA (+4€ POR PERSONA):

Vino Blanco: Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena
Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay fermentado en barrica presentado en botellas magnum

Vino Tinto: Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena
Vino tinto ecológico de variedad Merlot presentado en botellas Magnum

BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):

Vino Tinto: Ripa Dorii - D.O Ribera del Duero
Vino Blanco: La Camioneta - D.O. Rueda

reservas

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones en la última página

Condiciones generales

-Los menús incluyen pan, bebida y café.

-Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra (D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel). Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

-72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

-Menús disponibles desde el 20 de noviembre de 2026

-Menús no disponibles el 24, 25 y 31 de diciembre.

-El día del evento obraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Se abonará 10€ por comensal en concepto de fianza al realizar la reserva