LINAJE

Casa Paco Gómez

Menú 1

59€

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)

Carrillera ibérica con salsa de setas, parmentier trufada y chips de yuca

Bacalao al horno con muselina de ajo suave y pisto valenciano

Postre

Torrija con helado de leche merengada o **surtido de postres caseros LGMZ**

Pan, bebida y café incluido

Menú 2

64€

Entrantes a compartir

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo con pan brioche y mantequilla de pipas de calabaza

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

Setas a la llama de carbón con huevo poche trufado

Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel

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 o **surtido de postres caseros LGMZ**

Pan, bebida y café incluido

LINAJE
Casa Paco Gómez

Menú Arroces
61€

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

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 o **surtido de postres caseros LGMZ**

Pan, bebida y café incluido

Menú carnes a la brasa
74€

Entrantes a compartir

Salmón ahumado curado y cortado a cuchillo con pan brioche y mantequilla de pipas de calabaza

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

Setas a la llama de carbón con huevo poche trufado

Croquetas de jamón ibérico y croquetas de vaca madurada 4 uds. *(2 de cada variedad)*

Carnes a compartir

Solomillo Chateaubriand con mantequilla de tuétano

Chuletón Cowboy de vaca nacional +45 días de maduración

Postre

Carpaccio de piña colada con espuma de coco y almendras tostadas o **surtido de postres caseros LGMZ**

Pan, bebida y café incluido

LINAJE
Casa Paco Gómez

Menú vegetariano
55€

Pan, bebida y café incluido

Entrantes a elegir

Témpura de berenjenas con reducción de soja y miel

Ensalada de verduras aliñadas y vinagreta de semillas

Segundos platos a elegir

Coliflor a la brasa de carbón sobre puré de coliflor rostizado, con picada de almendra, parmesano, oliva y albahaca

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

Menú sin gluten
69€

Pan sin gluten, bebida y café incluido

Entrantes a elegir

Setas a la llama de carbón con huevo poche trufado

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

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

Postre

Flan de huevo casero con nata montada y nueces

Consultar condiciones en la última página

LINAJE

Casa Paco Gómez

reservas

Menú Infantil 29€

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico

Patatas bravas

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

Huevos fritos con patatas y jamón ibérico

Nuggets de pollo con patatas

POSTRE

Helado de chocolate

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