



MENÚS
GRUPOS
2016/17



MENÚ

TODO

PARA TODOS



APERITIVO

Patatas bravas
Unas de las diez mejores de España

PLATOS

Ensalada templada de queso,
mango y tomate con helado de yogur

Croquetas caseras de jamón ibérico

Arroz meloso de foie y setas

Steak tartar de morucha

Minihamburguesas de morucha
(elaboración propia)

POSTRE

Tarta de queso con compota de frutas
del bosque y helado de violeta

El menú incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco

En nuestra selección de menús donde todo se comparte, te podrás divertir con una exquisita selección que parte de unas patatas bravas únicas. Pero eso no es todo y los siguientes platos mezclan diferentes sensaciones. ¿Te atreves?



28€
IVA incluido

MENÚ

TOP BURGUER



APERITIVO

Patatas bravas
Unas de las diez mejores de España

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón ibérico

Ensalada templada de queso, mango y tomate
con halado de yogur

SEGUNDO

Hamburguesa de morucha XL 250 gr.
(elaboración propia)

POSTRE

Tarta de queso con compota de frutas
del bosque y helado de violeta

El menú incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco

Si eres amante de la hamburguesa, no te lo puedes perder. Carne de raza Morucha elaborada en nuestra cocina para disfrutar del sabor más intenso junto a una selección de entrantes totalmente recomendable.

33€
IVA incluido



MENÚ

PICOTEO



APERITIVO

Croqueta casera de jamón ibérico

PLATOS

Ensalada de foie, jamón de pato
y vinagreta de frutos rojos

Sashimi de atún rojo

Pulpo braseado con crema templada
de patata

Manitas deshuesadas con boniato trufado
y oporto
Las ganadoras del Campeonato Nacional

Secreto de cerdo ibérico

POSTRE

Flan de leche condensada
con helado de pistacho

El menú incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco

Si te apetece
picotear, bienvenido a
nuestro paraíso. Lo tienes
muy fácil porque encontrarás
esos platos que siempre apetecen
cuando quieres cambiar de estilo de
comida. Variado, sabroso, completo,
divertido...

35€
IVA incluido



MENÚ

MEETING POINT



APERITIVO

Patatas bravas
Unas de las diez mejores de España

PLATOS

Jamón ibérico (Carrasco Guijuelo)
Se sirve acompañado de pan cristal con tomate

Calamares de potera a la andaluza

Pulpo braseado con crema templada de patata

SEGUNDO (a elegir)

Pescado del día

Carrillera ibérica

Solomillo de ternera charra a la parrilla

Steak tartar de morucha

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
con helado de yogur

El menú incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco

Hemos diseñado este menú gracias a tus aportaciones. Son los platos más demandados de nuestra carta, aquellos que unen los gustos de nuestros amigos que, a lo largo de este tiempo, han compartido la evolución de la cocina de Las Tapas de Gonzalo. Admitimos sugerencias porque, ya sabes, estamos en una continua transformación que no puede ni queremos detener. Disfruta de tus platos.

42€
IVA incluido



MENÚ HISTÓRICO



APERITIVO

Patatas bravas
Unas de las diez mejores de España

ENTRANTES

Ensalada templada de queso, mango y tomate con helado de yogur

Calamares de potera a la andaluza

Foie de pato a la sartén con tallarín de mango, ciruelas pasas, orejones y reducción de oporto

SEGUNDO (a elegir)

Pez mantequilla con sisho y ajonegro

Solomillo de ternera charra a la parrilla

POSTRE

Flan de leche condensada con helado de pistacho

*El menú incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco*

¿Te apetecen unos buenos calamares de potera? Es una de las opciones que te ofrecemos en un menú con las sugerencias más clásicas que nunca pueden faltar en nuestra carta. Materia prima de primera calidad con una cuidada elaboración.

45€
IVA incluido



MENÚ

LO MEJOR

DE NUESTRA TIERRA



APERITIVO

Manita deshuesada con boniato trufado y oporto
Las ganadoras del campeonato nacional

ENTRANTES

Lomo ibérico Carrasco Guijuelo

Croquetas caseras de jamón ibérico

Salteado de verduras de temporada

SEGUNDO (a elegir)

Cochinillo asado al estilo tradicional

Solomillo de ternera charra a la parrilla

Merluza de pincho nacional a la plancha

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada,
con helado de yogur

El menu incluye:
pan, agua, vino, cerveza y refresco

Jamón,
lomo, queso, cochini-
llo... No puede faltar un
guiño a estos productos tan
ligados a nuestra cultura gastro-
nómica. Elige tu segundo para com-
pletar tu mejor alianza con las presen-
taciones más clásicas.



50€
IVA incluido

MENÚ

DEGUSTACIÓN

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

Incluye maridaje de vinos

APERITIVO

Mini steak tartar

PLATOS

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo
Se sirve acompañado de pan cristal con tomate

Ensalada templada de perdiz escabechada

Arroz meloso de foie y setas

Sashimi de atún rojo

Chuletilas de lechal a la parrilla

POSTRE

Bizcocho de chocolate
con base de crema catalana.

El menú incluye:
pan, agua, maridaje de vinos,
cerveza y refresco.

*Con su indispensable maridaje de vinos incluido para disfrutar de una comida repleta de variedad. Ideal para que puedas extraer tus mejores conclusiones sobre las posibilidades de nuestra cocina. **A la altura de tus exigencias.***

60€
IVA incluido




CONDICIONES GENERALES

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

Plaza Mayor, 23
37002 Salamanca

923271353
reservas@lastapasdegonzalo.es
info@lastapasdegonzalo.es
www.lastapasdegonzalo.es

 @TapasyMeson

 facebook.com/TapasyMeson

- 1** Todos los menús y sus reservas deben ser confirmados por la dirección del restaurante para asegurar sus disponibilidad.
- 2** La reserva de cualquier menú debe hacerse con un mínimo de 48 horas de antelación.
- 3** Todos los precios de estos menús incluyen el IVA correspondiente y se cobrarán por comensal.
- 4** Los grupos deben estar formados por un mínimo de 4 personas. El máximo será el aforo del restaurante.

- 5** A parte de todos los menús personalizados que ofrecemos, existe la posibilidad de configurarlos a su medida. No dude en consultarnos.
- 6** Para grupos mayores de 8 comensales se deberá dejar una señal equivalente al 10% del precio total de la reserva.
- 7** Los segundos platos se deben confirmar con un mínimo de 24 horas de antelación.

PRECIO ESPECIAL :

Botella CAVA JUVE&CAMPS 14,50 €
Contratando cualquier menú.