



MENÚS

GRUPOS

2014/15






LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

Un lugar diferente donde disfrutar de la gastronomía de una manera desenfadada. Mira a tu alrededor. Estás en el corazón de Salamanca, en la Plaza Mayor, un espacio mágico que acoge esta propuesta de Gonzalo Sendín para sentir el placer de comer lo que te apetezca a cualquier hora. La evolución de Las Tapas de Gonzalo tiene su origen en el Plaza 23, un restaurante que marcó una pauta en la cocina salmantina y que supo interpretar los gustos de una clientela global. El restaurante, con la Plaza Mayor como decorado, te sugiere infinidad de propuestas. Si quieres disfrutar del escenario de la Plaza, traslada esa sensación a nuestra terraza. Serás bienvenido.

Plaza Mayor, 23
37002 Salamanca

923271353
info@lastapasdegonzalo.es
www.lastapasdegonzalo.es

 @TapasyMeson

 facebook.com/TapasyMeson

MENÚ

TODO

PARA TODOS

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Patatas bravas con espuma de ali oli

PLATOS

Ensalada César con parmesano y pollo en tempura

Huevos rotos con longaniza ibérica y jamón

Croquetas caseras de jamón ibérico

Steak tartar de solomillo de morucha

Minihamburguesas de morucha
(elaboración propia)

POSTRE

Brownie de chocolate y helado
de vainilla

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?



25€

MENÚ

TOCA

COMPARTIR

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Patatas bravas con espuma de ali oli

PLATOS

Tempura de verduras

Croquetas caseras de jamon iberico

Yakitori de pollo

Arroz meloso de ibéricos

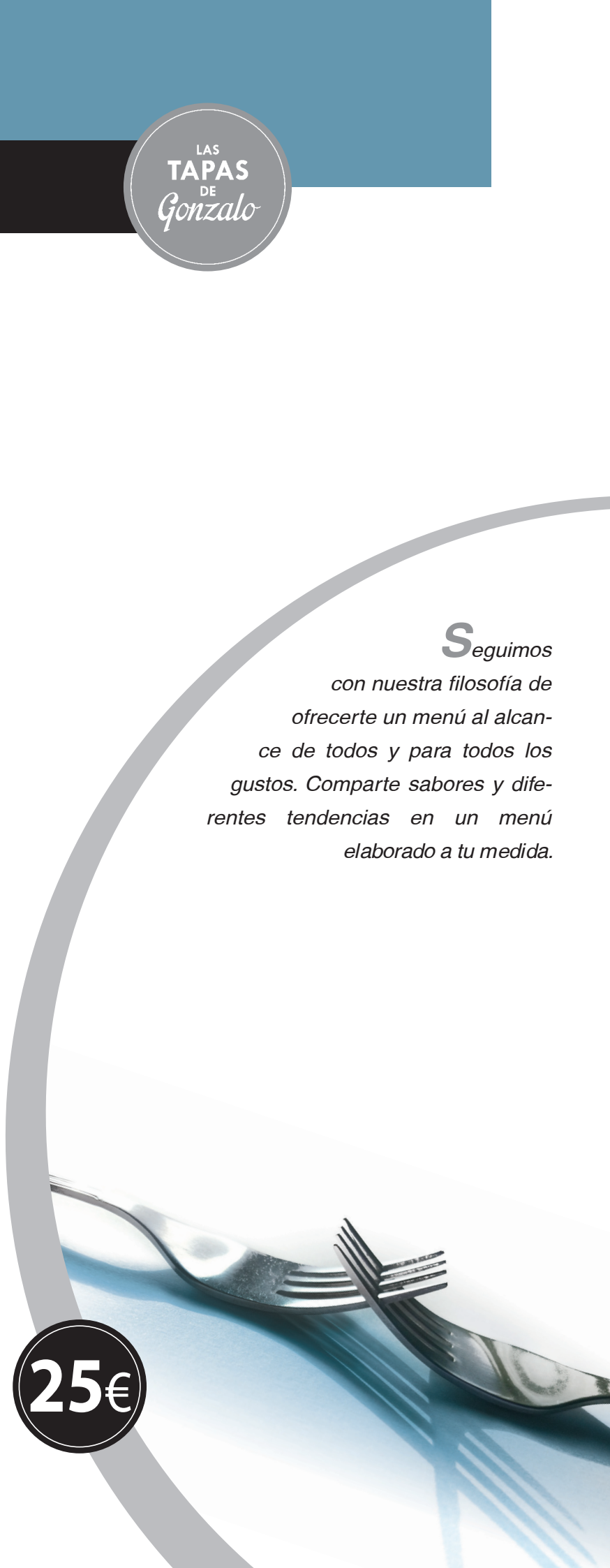
Minihamburguesas de morucha

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
y crema helada de vainilla

*S*eguimos
con nuestra filosofía de
ofrecerte un menú al alcan-
ce de todos y para todos los
gustos. Comparte sabores y dife-
rentes tendencias en un menú
elaborado a tu medida.

25€



MENÚ

PICOTEO

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Minihamburguesa de buey
con cebolla morada crujiente

PLATOS

Ensalada de queso de cabra y helado de mango

Croquetas caseras de jamón ibérico

Parrillada de verduras de temporada

Arroz meloso con chipironcitos

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla

POSTRE

Espuma de maracuya con fruta
de temporada

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...

28€



MENÚ

DEGUSTACIÓN

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

Incluye maridaje de vinos

APERITIVO

Mini steak tartar

PLATOS

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo
con pan cristal con tomate

Ensalada de burrata de Puglia con tomate

Arroz meloso de ibéricos

Atún rojo de almadraba braseado
con tomate semiseco y
cebolla roja crujiente

Paletilla de lechal asada
al estilo tradicional

POSTRE

Brownie de chocolate
con helado de vainilla

*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.***

55€



MENÚ FUSIÓN

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Yakitori de chipirones

ENTRANTES

Steak tartar de solomillo de morucha
con toques orientales

Pulpo braseado con crema templada de patata

PESCADO

Sashimi de atún rojo de almadraba

CARNE

Secreto de cerdo braseado
con manzana

POSTRE

Tarta de manzana con helado
de vainilla

*Nuestro chef ejecutivo, **Marcos del Valle**, exprime su creatividad para representar su experiencia en Shanghai. Toques orientales con sabores de siempre que aportan un valor añadido a cada plato.*

36€



MENÚ HISTÓRICO

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Mini cazuelita de callos

ENTRANTES

Jamon iberico de bellota Carrasco Guijuelo
con pan cristal con tomate

Parrillada de verduras de temporada

Arroz meloso con chipironcitos

SEGUNDO (a elegir)

Merluza de pincho nacional
a la plancha

Solomillo de ternera charra
a la parrilla

POSTRE

Tiramisu

¿Te apetecen unos callos? 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.

40€



MENÚ

TOP BURGUER

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Pulpo braseado con crema templada de patata

ENTRANTES

Ensalada de burrata de Puglia y tomate

Huevos rotos con longaniza y jamon

Tempura de verduras

SEGUNDO

Hamburguesa de Morucha XL
(elaboración propia)

POSTRE

Brownie de chocolate con helado
de vainilla

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.

28€



MENÚ

LO MEJOR

DE NUESTRA TIERRA



APERITIVO

Mini cazuelita de callos tradicionales

ENTRANTES

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo con pan cristal con tomate

Lomo ibérico Carrasco Guijuelo

Queso curado de Fuentesauco

Huevos rotos con longaniza y jamón

SEGUNDO (a elegir)

Cochinillo asado al estilo tradicional

Lomo de Morucha a la parrilla

POSTRE

Torrija de brioche y vainilla

Jamón, lomo, queso, huevos rotos... No puede faltar un guiño a estos productos tan ligados a nuestra cultura gastronómica. Elige tu segundo para completar tu mejor alianza con las presentaciones más clásicas.



42€

MENÚ

HÁZTELO

TÚ MISMO

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO (a elegir)

Patatas bravas con espuma de ali oli

Bombon de foie, Oporto y boniato

Minicazuelita de callos

ENTRANTES (a elegir)

Ensalada de burrata de Puglia con tomate

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tempura de verduras

(a elegir)

Calamares de potera a la Andaluza

Patatas, huevos y atún rojo

Mollejas de lechal, habitas y jamón

SEGUNDO (a elegir)

Secreto de cerdo ibérico a la parrilla

Steak tartar de Morucha

Merluza de pincho nacional a la plancha

Solomillo de ternera charra y cochinillo
asado al estilo tradicional (+3€)

Atún rojo a la parrilla y paletilla
de lechal asada (+4€)

POSTRE (a elegir)

Brownie de chocolate con helado
de vainilla

Torrija de brioche caramelizada
y vainilla

Tiramisu

¿Quieres ser tu propio maitre? Lo tienes muy sencillo porque nuestra selección de platos te permitirá combinar un menú a la altura de tus apetencias. Aperitivo, entrantes, segundos... tú dispones. Cualquier sugerencia no dudes en consultarla.

34€



MENÚ

EJECUTIVO

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Bombón de foie, Oporto y boniato

ENTRANTES (a elegir)

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de queso de cabra, mango y yogur

SEGUNDO (a elegir)

Merluza de pincho nacional a la plancha

Secreto de ibérico a la parrilla

POSTRE

Frutos rojos, sopa fría de queso

Aquí
tienes el menú más
eficaz para afrontar un alto
en el camino, una jornada labo-
ral o un encuentro de trabajo.
Platos a tu alcance con todo lo que
necesitas para disfrutar de tu tiempo
con una agradable comida.

25€



CONDICIONES GENERALES

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

- 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.