



**MENÚS**

**GRUPOS**

**2015/16**






LAS  
**TAPAS**  
DE  
*Gonzalo*

Plaza Mayor, 23  
37002 Salamanca

923271353  
info@lastapasdegonzalo.es  
www.lastapasdegonzalo.es

 @TapasyMeson

 facebook.com/TapasyMeson

**U**n  
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 apetez-  
ca 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 deco-  
rado, te sugiere infinidad de propuestas. Si  
quieres disfrutar del escenario de la Plaza,  
traslada esa sensación a nuestra terraza.  
Serás bienvenido.

# MENÚ

# TODO

# PARA TODOS

LAS  
TAPAS  
DE  
Gonzalo

## APERITIVO

Unas de las diez mejores Patatas Bravas de España

## PLATOS

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

Croquetas caseras de jamón ibérico

Rissoto de rabo de Morucha con parmesano en texturas

Steak tartar

Minihamburguesas de morucha  
(elaboración propia)

## POSTRE

Tarta de queso con compota de frutos rojos y helado de violeta

*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

# PICOTEO



## APERITIVO

Croqueta de farinato

## PLATOS

Ensalada de ventresca con pimientos asados y polvo de aceituna negra

Focaccia al horno con tomatitos, parmesano y jamón

Foie fresco a la sarten, tallarin de mango y Oporto

Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional( deshuesadas, con boniato trufado y oporto)

Pluma de cerdo ibérico a la parrilla

## POSTRE

Flan de leche condensada

*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

# MEETING POINT



## APERITIVO

Manita de cerdo deshuesada con boniato y Oporto

## PLATOS

Jamon Iberico "Carrasco Guijuelo" con pan cristal con tomate

Calamares de potera a la Andaluza

Pulpo braseado a la parrilla con crema templada de patata y ajada de pimentón de la Vera

## SEGUNDO (a elegir)

Pescado del día (*Consultar*)

Solomillo de Morucha a la parilla

Cochinillo asado al estilo tradicional con patata panadera

Steak Tartar

## POSTRE

Torrija de brioche caramelizada con helado de yogur búlgaro

*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.*

**38€**



# MENÚ

# DEGUSTACIÓN

LAS  
TAPAS  
DE  
Gonzalo

Incluye maridaje de vinos

## APERITIVO

Mini steak tartar

## PLATOS

Jamón ibérico Carrasco Guijuelo  
con pan cristal con tomate

Foie fresco a la sartén con reducción  
de Fariña blanco semidulce

Rissoto de rabo de Morucha con Parmesano  
en Texturas

Sashimi de atún rojo

Paletilla de lechal asada  
al estilo tradicional

## POSTRE

Chocolate en texturas

*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€



# MENÚ FUSIÓN



## APERITIVO

Ceviche de vieiras

## ENTRANTES

Steak tartar de solomillo de morucha con toques orientales

Pulpo braseado con crema templada de patata

## PESCADO

Sashimi de atún rojo

## CARNE

Pluma ibérica " Carrasco" a la parrilla

## POSTRE

Tarta de manzana, hojaldre y almíbar japonés con vainilla

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

**36€**



# MENÚ HISTÓRICO



## APERITIVO

Mini cazuelita de callos

## ENTRANTES

Jamon iberico de bellota Carrasco Guijuelo con pan cristal con tomate

Salteado de verduras de temporada

Calamares de Potera a la Andaluza

## SEGUNDO (a elegir)

Pescado del día (*Consultar*)

Solomillo de ternera charra a la parrilla

## POSTRE

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

*¿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



### APERITIVO

Unas de las diez mejores Patatas Bravas de España

### ENTRANTES

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

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

### SEGUNDO

Hamburguesa de Morucha XL  
(elaboración propia)

### POSTRE

Chocolate en texturas

*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

Las manitas ganadoras del Campeonato Nacional (deshuesadas, con boniato trufado y oporto)

## SEGUNDO (a elegir)

Cochinillo asado al estilo tradicional

Lomo de Morucha a la parrilla

## POSTRE

Torrija de brioche caramelizada con helado de yogur

*Jamón, lomo, queso, cochinitillo... 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



## APERITIVO (a elegir)

Patatas bravas con espuma de ali oli

Bombon de foie, Oporto y boniato

Minicazuelita de callos

## ENTRANTES (a elegir)

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

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tempura de verduras

(a elegir)

Calamares de potera a la Andaluza

Foie fresco a la sartén con reducción de Fariña semidulce

## SEGUNDO (a elegir)

Pluma de cerdo ibérico "Carrasco" a la parrilla

Steak tartar de Morucha

Pescado del día (Consultar)

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 con helado de yogur

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

*¿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€**



# 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.