

GRUPO
LOSGÓMEZ.
GASTRONÓMICO

MIENÚS •2025.

LOSGÓMEZ.

eventos@grupogomez.es
www.grupogomez.es/eventos
TLF. 961679794 - 647869378

MIENÚ 1

· Entrantes al centro ·

- Ensalada de la huerta valenciana.
- 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.
- Pan con all i oli y tomate.

· Segundos platos a elegir ·

- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca
- Lomo de bacalao con muselina de ali-oli y pisto
- Paella valenciana (min. 2)
- Arroz senyoret (min. 2)
- Arroz meloso de campo (min 2)
- Entrecot con patatas y pimientos del padrón (+7,5€)

· Postres ·

- Surtido de repostería casera
- Café

44€

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

LOSGÓMEZ.

MIENÚ 2

· 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.
- Pan con all i oli y tomate.

· Segundos platos a elegir ·

- Chuletón de vaca gallega con patatas y pimientos del padrón (min 2, +1,5€ pp).
- Paella de marisco (min. 2).
- Rabo de toro trufado (+6€).
- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca.
- Lomo de bacalao con muselina de ali-oli y pisto valenciano.
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza.

· Postres ·

- Surtido de repostería casera.
- Café.

49€

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

LOSGÓMEZ.

· MENÚ ·

· VEGETARIANO ·

· Elige un entrante ·

- Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

· Elige un principal ·

- Paella de verduras de temporada (min. 2 personas)
- Pasta al pesto con tomate seco y parmesano
- Parrilladas de verduras

· Postres ·

- Surtido de repostería casera
- Café

40€

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

LOSGÓMEZ.

· MENÚ ·

· SIN GLUTEN ·

· Elige un entrante ·

- Ensalada de burrata y mango
- Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

· Elige un principal ·

- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

· Elige un postre ·

- Crema tostada
- Flan de huevo
- Café

40€

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

LOSGÓMEZ.

MIENÚ

·INFANTIL·

· Entrantes ·

- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas bravas

· Segundos platos a elegir ·

- Huevos fritos con patatas
- Espagueti con tomate y albóndigas
- Nuggets con patatas
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

· Postres ·

- Helado de chocolate

21€

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

LOSGÓMEZ.

· Condiciones ·

- 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 no disponibles en diciembre y marzo.
- 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 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva

LOSGÓMEZ.

· Opciones de bodega.

BODEGA VALENCIANA PREMIUM (+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 Blanco: La Camioneta – D.O. Rueda

Vino Tinto: Vega Real Roble – D.O. Ribera del Duero

LOSGÓMEZ.