



MENÚS
GRUPOS
2017/18



MENÚ

TODO

PARA TODOS

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

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 marisco con espuma de alioli

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?



30€

IVA incluido

MENÚ

TOP BURGUER

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

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 hambur-
guesa, 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

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

APERITIVO

Croqueta casera de jamón ibérico

PLATOS

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

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

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

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

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

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

Secreto de cerdo ibérico

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

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

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 siso y ajonegro

Solomillo de ternera charra a la parrilla

POSTRE

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

*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

LAS
TAPAS
DE
Gonzalo

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 marisco con espuma de alioli

Sashimi de atún rojo

Secreto ibérico a la plancha

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada,
con helado de yogur

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 su 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 6 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.
- 8** Menús válidos únicamente de lunes a jueves. Y los viernes a mediodía según disponibilidad (consultar).

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