



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 rabo de Morucha y texturas
de parmesano

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

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

SEGUNDO (a elegir)

Pescado del día

Secreto de cerdo ibérico

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)

Pescado del día

Solomillo de ternera charra a la parrilla

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, con helado de yogur

*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

Tempura de verduras

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

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** Los grupos deben estar formados por un mínimo de 6 personas. El máximo será el aforo del restaurante.
- 3** La reserva de cualquier menú debe hacerse con un mínimo de 72 horas de antelación.
- 4** Los segundos platos se deben confirmar con un mínimo de 48 horas de antelación.
- 5** Todos los precios de estos menús incluyen el IVA correspondiente y se cobrarán por comensal.
- 6** A parte de todos los menús personalizados que ofrecemos, existe la posibilidad de configurarlos a su medida. No dude en consultarnos.
- 7** Para hacerles reserva en firme se deberá dejar una señal equivalente al 50% del precio total de la reserva.
- 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.