



**MENÚS**  
**GRUPOS**

2019



# 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:  
2 copas de vino o cerveza o refresco,  
pan y agua

**S**i 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:  
2 copas de vino o cerveza o refresco,  
pan y agua

**H**emos 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:  
2 copas de vino o cerveza o refresco,  
pan y agua

*¿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 menú incluye:  
2 copas de vino o cerveza o refresco,  
pan y agua

**J**amón,  
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.