

The page is decorated with various Christmas-themed illustrations in a brown, hand-drawn style. At the top, several ornaments hang from thin lines, including round spheres with faces, teardrop shapes, and a striped ball, interspersed with small stars and dots. On the right side, there are several snowflakes of different sizes and designs, along with a small sprig of holly leaves. The overall aesthetic is warm and festive.

Goyo

M A R B E L L A

*Navidad 2021

Goyo

M A R B E L L A

*Navidad 2021

■ ■ ■ El Rincón del Foie / Foie Gras Corner ■ ■ ■

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada sobre tierra de especias

Foie gras millefeuille with goat cheese, caramelised apple over spice earth...

12€ ración/portion.

Mi-cuit de hígado de oca al armañac

Goose liver micuit with Armañac...

120€ Kg

■ ■ ■ Bandeja Gourmet Navideña

■ ■ ■ Gourmet Appetizers Christmas Tray

Bandeja Gourmet ...

48€ (30 unds/pcs)

Bombón de foie con gelatina de manzana roja, financier de pistacho al amaretto y tomillo

Foie gras bombon with red apple jelly, pistachio financier flavored with Amaretto and thyme.

Delicia de foie y chocolate blanco con frambuesa liofilizada, pimienta de Jamaica, garrapiñado de almendra y blini

Foie gras delight with white chocolate & raspberries, Jamaican pepper, crunchy almond and blini.

Salchichón malagueño con queso de cabra rondeño, mahonesa de Dijon y blini

Málaga's sausage tartar with Ronda's goat cheese, Dijon's mayonnaise and blini.

Steak tartar de solomillo de ternera, mahonesa de trufa y pétalo de flor

Beef tartar with truffle mayonnaise & flower petal.

Salmón ahumado con cremoso de frutos rojos, garrapiñado de cítricos y blini

Smoked salmon with creamy of red fruits and caramelised citrus over blini.

■ ■ ■ Entrantes / Starters ■ ■ ■

Tabla de quesos e Ibéricos (pecorino con tartufo, comte reserva, ronkari curado, caña de lomo, chorizo ibérico y salchichón de Riera) acompañados de uvas, nueces y tostas

Assorted Cheese and Iberian cold meats Platter(pecorino with tartufo, comte reserve, ronkari cured, Caña de Lomo, chorizo Ibérico and salchichón de Riera) with crackers, nuts & toasts...

30€ tabla/Board

Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo con piquitos y regañás

Iberian Ham "5 Jotas" hand carved with andalusian biscuits...

55,90€ (6 pax)

Caja croquetas de jamón 5J

Iberian ham "5 Jotas" croquettes...

15€ Caja/Box 12 unds/pcs

Caja croquetas de boletus

Boletus croquettes box...

15€ Caja/Box 12 unds/pcs

Medio aguacate relleno de langostinos picantes a la naranja

Half avocado stuffed with spiced prawns flavoured with orange...

6,50€ media pieza/1/2 Piece

Concha de vieira gratinada con salsa holandesa de erizo de mar y alga crujiente

Scallop shell gratin with sea urchin hollandaise sauce and crunchy seaweeds...

12€ unds/pcs

Ensaladilla rusa cremosa con langostinos y caviar de aceite de oliva

Traditional creamy russian potato salad with giant prawns & olive oil caviar...

27€ kg

Ensalada tropical Gojo con piña, melocotón, manzana, palmito, maíz y langostinos

Gojo's tropical salad with pineapple, peach, apple, palm tree hearts, corn & prawns...

25,00€ kg

■ ■ ■ Guarniciones / Garnish ■ ■ ■

Patatitas baby horneadas con hierbas provenzales Baby potatoes baked with provencal herbs...	15€ kg
Champiñones al vino gratinados a los cuatro quesos Baby mushrooms au gratin with wine and four cheeses...	20€ kg
Espinacas a la crema con pasas y pistachos Creamy spinach with raisins and pistachios...	20€ kg
Arroz basmati al tartufo con setas shimeji Basmati rice with shimeji mushrooms and flavoured with tartufo...	14€ kg

■ ■ ■ Cremas / Soups ■ ■ ■

Crema de castañas al Oporto con croutons de shiitake Chestnuts soup with port wine and shiitake croutons ...	9€ ración/portion.
Bisqué de carabinero con caviar PXV Red scarlet prawn bisqué and PXV caviar ...	10,50€ ración/portion.

■ ■ ■ Mariscos y Pescados / Seafood & Fish ■ ■ ■

Langosta fría rellena de ensaladilla y caviar de salmón Cold stuffed lobster with Russian potato salad and salmon caviar...	25€ media pieza/1/2 piece.
Salmón ahumado al estilo tradicional Goyó con guarnición Goyó's smoked salmon with garnish...	58€ kg
Lomo de merluza en salsa verde de Bizkaia con langostinos Hake medallion on green sauce from Bizkaia and prawns...	49€ kg
Bacalao al miso con puré de apio ravé y verduritas salteadas en brunoise Cod with miso, rave celery puree and sautéed vegetables brunoise style...	45€ kg
Corvina Salvaje con salsa al champagne y salteado de habitas con jamón ibérico Wild croaker with champagne sauce, sautéed baby broad beans with iberan ham...	30€ kg
Salmón fresco a la noruega relleno de langostinos, eneldo y salsa tártara Cold stuffed salmon Norwegian style with prawns, dill & tartar sauce...	225 € pieza entera / whole piece 8-10 Pac/pax.

■ ■ ■ **Aves y carnes / Poultry & Meats** ■ ■ ■

Pavo asado en su jugo relleno de castañas, manzanas y ciruelas Roasted turkey in its gravy stuffed with chestnuts, apple & plums...	150€ 6-8 Raciones/Portions
Confit de pato en salsa citrica a la naranja Duck confit with citrus orange sauce.	35€ kg
Cochinillo lechal asado al modo tradicional Roasted suckling pig in traditional style...	65€ medio/half – 130€ entero/whole
Roast beef de lomo bajo de ternera nacional Roast beef.	59€ kg
Paletilla de cordero lechal de Toledo asada en su jugo a baja temperatura Shoulder of suckling lamb from Toledo roasted at low temperature.	42€ kg
Solomillo Wellington de ternera con mostaza de Dijon, trufa y foie Beef Wellington with Dijon's mustard, truffles & foie gras.	195€ 8 pax
Canelones rellenos de guiso de carrillada al chocolate Cannelloni stuffed with cheek stew with chocolate sauce.	9,50€ Ración/Portion.
Medallón de solomillo de ternera (180gr.) con salsa de champiñones tostados y puré de tomillo Veal tenderloin (180gr.) with toasted mushrooms sauce and thyme puree.	25€ Ración/Portion.
Jarrete de cerdo en jugo de consomé de "Joselito" con castañas confitadas Pork Shank with "Joselito" ham soup and candied chestnuts.	25€ Ración /Portion.
Roulada de pularda rellena de piñones, pasas, pistacho y zanahorias con salsa de vino dulce de Málaga Stuffed Chicken Roll with pine-nuts, raisins, pistachio and carrots with Malaga' sweet wine sauce...	18€ Ración/ Portion.

■ ■ ■ Postres navideños / Christmas Desserts ■ ■ ■

- Turrón artesano en bloque: Jijona, Cádiz, doble chocolate, yema tostada, kikos y caramelo**
Block of home made nougat "Turrón": Jijona, Cadiz, double chocolate, egg yolk, toasted corn and caramel... 39,50€ kg
- Tabletas de turrón trufado: whisky con chocolate negro, músico (gianduja y frutos secos), caramelo y cacahuete salado**
Truffled nougat tablets: whisky with dark chocolate; musician (gianduja and nuts), salty peanuts and caramel... 12€ unds/pcs.
- Mantecados y polvorones (canela, almendra, chocolate, aceite de oliva, nueces y manchego)**
Mantecados and polvorones (cinnamon, almond, chocolate, virgin olive oil, nuts and manchego)... 27€ kg
- Roscas (anís, vino con chocolate)**
Roscos (aniseed, wine with chocolate)... 27€ kg
- Delicias navideñas (alfajores, guirlache, pastelitos gloria, figuritas de mazapán)**
Christmas specialties (alfajores, guirlache, pastelitos gloria, marzipan figures)... 39,50€ kg
- Mini troncos individuales (chocolate, frutos rojos, Jijona)**
Mini individual logs (dark chocolate, red fruits, jijona)... 4,50€ unds/pcs.
- Troncos clásicos (trufa, selva negra, chocolate 70%, moka)**
Classic logs: truffle, black forest, chocolate 70%, moka)... 20€ 4 Raciones/Portions
32€ 6-8 Raciones/Portions
- Tronco especial de Navidad de mango y maracuyá, daquoise de coco, mousse de chocolate blanco, cremoso de mango y maracuyá**
Special christmas log with mango and maracuyá, coconut duquoise, White chocolate mousse and creamy mango with passion fruit... 39€ 6-8 Raciones/Portions
- Pastel Burbujas de Navidad: mango y maracuyá, daquoise de coco, mousse de chocolate blanco y cremoso de mango y fruta de la pasión**
Christmas Bubbles Cake: mango and maracuyá, coconut duquoise, white chocolate mousse and creamy mango with passion fruit... 5,50€ unds/pcs
- Pastel Milenio: Mousse de gianduja, pasta sablé de chocolate, interior de naranja y caramelo salado**
Millenium Cake: Gianduja mousse, sable chocolate paste, orange and salted caramel... 5,50€ unds/pcs



www.goyomarbella.com

Pedidos con 48h de antelación

Orders with 48h advance

Tel. 952 77 66 42