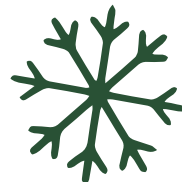
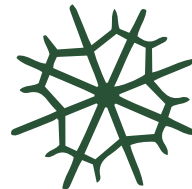




Goyo

M A R B E L L A



*Navidad 2023

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

Mi-cuit de hígado de oca al Armañac

Goose liver mi-cuit with Armagnac...

140€ Kg

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada con tostas de curry y jengibres

Foie gras millefeuille with goat cheese, caramelized apple, curry toast and ginger... 14,50€ ración/portion.

■ ■ ■ Bandeja Gourmet Navideña / Gourmet Appetizers Christmas Tray ■ ■ ■

Bandeja Gourmet ...

51€ (30 unds/pcs)

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

Foie gras bombon with red Apple, pistachio financier flowered with Amaretto and thyme.

Bombón de foie bañado al chocolate blanco de Sishuan, garrapiñados y frambuesa liofilizada sobre Blini.

Foie gras bombon bathed in Sishuan white chocolate, candy and freeze-dried raspberry on blini.

Steak tartar de vaca nacional sobre tosta crujiente de tramezzini y mayonesa de Kimchi

National beef tartar on crunchy tramezzini toast and Kimchi mayonnaise.

Esférico de salmón ahumado con cremosos de frutos rojos, garrapiñado de cítricos sobre blini, mayonesa de mostaza verde y caviar de A.O.V.€.

Smoked salmon spherical with creamy of red fruits, caramelised citrus over blini, Green mustard mayonnaise and A.O.V.€ caviar

■ ■ ■ Entrantes / Starters ■ ■ ■

Tabla de quesos del mundo (pecorino con tartufo, conte reserva, roncarí curado, queso al pesto verde y mini torta del casar) acompañado de orejones y ciruelas, nueces y grisini.

Assorted Cheese of the World Platter (pecorino with tartufo, conte, roncarí, Green pesto cheese, accompanied by drapi and plums, walnuts and grisesines ...

48€ tabla/Board

Tabla de ibéricos (lomo, salchichón y chorizo) con pico y regaña

Assorted Iberian cold meats (loin, sausage) and andalusian biscuits ...

38€ tabla/Board

Jamón de bellota al cuchillo de Goyo con piquitos y regañas.

Iberian ham "5 jotas" hand carved with andalusian biscuits ...

62€ 6 Pax Aprox 300grms

Caja de croquetas de jamón

Box of Iberian ham "5 jotas" croquettes ...

15€ Caja/Box 12 unds/pcs

Caja de croquetas de langostino de Sanlúcar de Barrameda al pilpil

Box of pil pil prawns from Sanlúcar de Barrameda croquettes ...

18€ Caja/Box 12 unds/pcs

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

Goyo's tropical salad with pineapple, peach, apple, palm tree hearts, corn and prawns ...

29€ Kg

Ensaladilla rusa cremosa de langostinos y A.O.V.€. Traditional creamy russian potato salad with prawns and A.O.V.€....	29€ Kg
Ensalada de salpicón de marisco con mango Shellfish salad with mango and vegetables....	35€ Kg
Medio aguacate relleno de langostino picante a la naranja Half avocado stuffed with spicy prawns and orange ...	7€ ½ Pieza/Piece
Concha de vieira gratinadas con holandesa de mantequilla tostada y croutons finas hierbas Scallop Shell gratin with toast hollandaise sauce and fine herbs croutons ...	13€ (Uds.)

■ ■ ■ Guarniciones / Garnish ■ ■ ■

Espinaca con pasas y pistachos Spinach with raisins and pistachio ...	25€ kg
Aroz basmati al tartufo Basmati rice flavoured with tartufo...	14€ kg
Champiñones al vino manzanilla y picada de perejil Baby mushrooms with Wine and parsley...	20€ kg
Patatitas baby horneadas a las hierbas provenzales Baby potatoes baked with provencal herbs...	15€ kg

■ ■ ■ De Cuchara / Soups ■ ■ ■

Crema de boletus al oporto y croutons de Shitake Boletus soup with Oporto and Shitake croutons...	10,50€ ración/portion.
Sopa de marisco y pescado de roca con Pernod Rockfish and shellfish soup with Pernod ...	12€ ración/portion.

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

Langosta fría rellena de ensaladilla y caviar de salmón Cold stuffed lobster with Russian potatoes salad and salmon caviar ...	28€ media pieza/1/2 piece.
Salmón ahumado al estilo tradicional Goçõ con guarnición Goçõ's smoked salmon with garnish ...	65€ kg
Lomo de merluza en salsa verde de Vizcaya con langostino Hake medallion on Vizcaya's Green sauce and prawns ...	25€ ración/portion

Taco de bacalao al miso con alioli negro y pure de apio rave y verduritas salteadas en brunoise

Cod fish loin with miso, black alioli and mashed celery and little sautéed vegetables brunoise ...

25€ ración/portion

Lubina salvaje con salsa al Champagne y salteado de guisantes a la francesa con jamón

Wild sea bass with Champagne sauce and French sautéed peas with ham...

25€ ración/portion

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

Solomillo Wellington de ternera con mostaza de Dijon, trufa y foie

Beef Wellington with Dijon's mustard, truffles and foie gras...

98€ 4 Pax
195,50€ 6 - 8 Pax

Solomillo wellington de ternera con mostaza de dijon trufa y foie

Beef Wellington with Dijon's mustard, truffles & foie gras.

195,50€ 6-8 Raciones/Portions

Medallón de solomillo en salsa de hongos tostados y puré robouchon

Sirloin medallion with toasted mushrooms and robouchon sauce ...

29€ Racion/Portion

Pavo asado en su jugo

Roasted turkey in its juice.

99€ 6-8 Raciones/Portions

Pavo asado en su jugo relleno de castañas, pasas de uvas y ciruelas

Roasted turkey in it's gravy stuffed with chestnuts, raisins and plums .

180€ 8-10 Raciones/Portions

Pularda rellena de piñones, pasas y pistacho con salsa de vino dulce Málaga

Stuffed poularde with pine nuts, pistachio and sweet Malaga's Wine sauce .

135€ 6 Pax

Confit de pato con salsa de cítricos a la naranja

Duck confit with citrus orange sauce. .

16€ ración/portion

Cochinillo lechal asado al modo tradicional

Roasted suckling pig in traditional style.

130€ Entero / 70€ Medio

Pierna de cordero lechal de Toledo en su jugo asada a baja temperatura

Leg os suckling lamb from Toledo roasted at low temperature

25€ Racion/Portion

Canelones de rabo de toro napados en salsa española

Cannelloni stuffed with bull tail with spanish sauce ...

12€ Racion/Portion

Roast beef de lomo bajo de ternera nacional con su jugo.

Roast beef...

69€ Kg

Carrillada a baja temperatura con puré de patatas y salsa Pedro Ximénez.

Low temperature cheek with potatoes puree and Pedro Ximénez sauce...

25€ Racion/Portion

■ ■ ■ Postres navideños / Christmas Desserts ■ ■ ■

Tableta de turrón trufado: Whisky con chocolate negro; músico (gianduja y frutos secos); pistacho (cereza amarena y crumble al cacao).

Truffled nougat tablets: Whisky with dark chocolate; musician (gianduja and nuts); pistachio (amarena cherry and chocolate crumble). ...

17€ unds/pcs.

Turrón artesano en bloque: Jijona, Yema tostada, Chocolate crujiente (con crujiente de galleta), Suchard (turrón de gianduja con arroz inflado), pan de Cádiz..

Block of home made nougat "Turrón": Jijona, Toast Yolk, Crunchy chocolate (with cracker crunch), Suchard (Nougat of gianduja with puffed rice), Cádiz bread. ...

49€ kg

Mantecados y polvorones (canela, almendra, chocolate, manchegos, aceite de oliva, roscos de vino, roscos de vino con chocolate)

Mantecados and polvorones (cinnamon, almond, chocolate, extra virgin olive oil, Wine roscos, wines roscos with chocolate)...

35€ kg

Delicias navideñas (alfajores, guirlache, pastelitos Gloria, figuritas de mazapán)

Christmas specialities (alfajores, guirlache, pastelitos Gloria, marzipan figures)...

49€ kg

Mini troncos individuales: Selva negra (bizcocho de chocolate con nata y fresas)

Chocolate 70% (bizcocho de chocolate y trufa de chocolate)

Mini individual logs: Black forrest (chocolate cake with cream and strawberries)

Chocolate 70% (chocolate cake and chocolate truffle)

5,90€ unds/pcs.

Troncos Clásicos: Selva negra, chocolate 70%, trufa, mocca, San Marcos

Classic logs: Black forrest, chocolate 70% truffle, mocha, San Marcos...

25€ 4 Raciones/Portions

39€ 6-8 Raciones/Portions

Tarta especial de Navidad: Base sablé Bretón de chocolate, mousse de chocolate con leche con un núcleo de praliné con nueces de pecán caramelizadas.

Special Christmas Cake: Sablé biscuit chocolate, mousse milk chocolate with praliné of caramelized nuts....

45€ 8 Raciones/Portions

Bola de Navidad: Bizcocho de coco, mousse de chocolate blanco, y cremoso de mango y fruta de la pasión.

Christmas Ball: Coconut cake, white chocolate mousse and creamy mango with passion fruit...5,90€ unds/pcs

Pastel de Navidad: Base sablé Betón de chocolate, bizcocho de chocolate, mousse de chocolate con leche con núcleo de cremoso de chocolate y praliné con nueces de pecan caramelizadas.

Christmas Cake: Sable biscuit chocolate, chocolate sponge, mousse milk chocolate with praline of caramelized nuts....

6,50€ unds/pcs

Pastel Nieve: Base de pasta de sablé, bizcocho de tomillo, mousse de chocolate blanco al limón con núcleo de merengue seco y cremoso de limón

Snow Cake: Sable paste base, thyme sponge, white chocolate mousse, lemon cream and dry meringue....

5,90€ unds/pcs

■ ■ ■ Regeneración de productos ■ ■ ■

EN HORNO A 200°C (Tiempo aproximado)

Confit de Pato 5 Minutos

Vieira 6 Minutos Grill Superior

Merluza – Lubina- Bacalao 10 Minutos

Solomillo Wellington 10 Minutos

Medallón de Solomillo 8/10 Minutos

Pavo 20/30 Minutos

Pularda 15/25 Minutos

Cochinillo 15 Minutos

Pierna de cordero 15 Minutos

Goyo

M A R B E L L A

*Navidad 2023



www.goyomarbella.com

Pedidos con 48h de antelación
Orders with 48h advance
Tel. 952 77 66 42