

GRUPO  
**LOSGÓMEZ.**  
GASTRONÓMICO

# *Menús* 2025

**PUERTA<sup>DEL</sup>MAR**

RESTAURANTE – VALENCIA

eventos@grupogomez.es  
[www.grupogomez.es/eventos](http://www.grupogomez.es/eventos)  
TLF. 961679794 - 647869378

# Menú 1

## Entrantes al centro

- Buñuelitos de bacalao con all i oli casero.
- Tabla de ibéricos y queso manchego, Los Gómez.
- Tempura de berenjenas con salsa de soja y miel.
- Ensalada de burrata, con mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de módena y nuestra vinagreta especial.
- Pan con tomate y all i oli.

## Segundos platos a elegir

- Arroz del senyoret (min. 2).
- Paella valenciana (min. 2).
- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca.
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano.
- Arroz meloso de bogavante (min. 2, +9€ pp).
- Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón (+7,5€).

## Postre

- Surtido de repostería casera
- Café

44€

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones en la última página

# Menú 2

## Entrantes al centro

- Tabla de ibéricos y queso manchego, Los Gómez
- Huevos rotos con jamón y salsa de trufa
- Ensalada César con carabineros
- Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón de La Vera, con refrito gallego y patata primor
- Pan con tomate y all i oli

## Segundos platos a elegir

- Chuletón de vaca gallega con patatas y pimientos del padrón (min 2, +11,5€pp).
- Paella de marisco, langostinos, gamba roja y cigala (min. 2).
- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano.
- Paella de bogavante (Min. 2) (+9€).
- Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca.
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza (min 2p).

## Postre

- Surtido de repostería casera
- Café

49€

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones en la última página

# Menú

vegetariano

## Elige un entrante

- Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
- Ensalada verde de la huerta valenciana
- Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

## Elige un principal

- Paella de verduras de temporada (min. 2 personas)
- Pasta al pesto con tomate seco y parmesano
- Parrilladas de verduras

## Postre

- Surtido de repostería casera
- Café

40€

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones  
en la última página

# Menú

sin gluten

## Elige un entrante

- Ensalada de burrata, con mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de módena y nuestra vinagreta especial
- Salteado de setas con ajos tiernos y aceite de trufa

## Elige un principal

- Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
- Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

## Elegir un postre

- Crema tostada
- Flan de huevo
- Café

40€

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones en la última página

# Menú infantil

## Entrantes

- Croquetas de jamón ibérico
- Patatas bravas

## Segundos platos a elegir

- Huevos fritos con patatas
- Espagueti con tomate y albóndigas
- Arroz meloso de campo
- Nuggets de pollo con patatas

## Postre

- Helado de chocolate

21€

Barra libre de bebida incluida, consultar condiciones  
en la última página

## Opciones de bodega

### **BODEGA VALENCIANA PREMIUM (+4€ POR PERSONA):**

Vino Blanco: Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena - Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay Fermentado en Barrica presentado en botellas Magnum.

Vino Tinto: Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena - Vino tinto ecológico de variedad Merlot presentado en botellas Magnum

### **BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):**

Vino Blanco: La Camioneta – D.O. Rueda

Vino Tinto: El Empecinado – D.O. Ribera del Duero

## Condiciones

- Los menús incluyen pan, bebida y café.
- Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino en el menú 1 blanco En La Parra Utiel requena y tinto CApellana Utiel requena y en el menú 2, vino blanco 3 pilares origen Rueda y tinto Izadi origen Rioja.
- Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.
- Menús no disponibles en diciembre y marzo.
- 72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.
- El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.
- Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.
- No se admiten pagos fraccionados de cuenta.
- Se abonará 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva