

TeatroGoya®



Celebra la Navidad de una forma especial



629 486 682 | CATERING@TEATROGOYA.COM

En TeatroGoya te ofrecemos un **lugar único, exclusivo y privado** en el que poder **celebrar tu comida o cena de empresa estas Navidades**.

De la mano de nuestro **chef Juan Pozuelo** hemos preparado unos **menús diseñados especialmente para estas fechas**, y además poder disfrutar de **animación y personalización a medida**.

MENÚS DE NAVIDAD

NOEL	03
CASCANUECES	04
SOLDADITO DE PLOMO	05
LA CERILLERA	06
EXPRESO POLAR	07

CÓCTELS DE NAVIDAD

BLANCA NAVIDAD	9
NAVIDAD	10
PREMIUM NAVIDAD	11

CONDICIONES PARTICULARES

* Índice interactivo. Pulsa ítem para ir a la página.

MENÚ NOEL

PRECIO | PERSONA



90'

PARA COMPARTIR AL CENTRO

- EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO
- CALAMARES CRUJIENTES CON SALSA KIMCHIE
- CROQUETAS DE BACALAO

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES TIERNOS

PIERNA DE PAVO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS RISOLADAS

POSTRE

PIÑA ESTOFADA CON CREMA DE TURRÓN

CAFÉ E INFUSIONES



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



Menú



MENÚ CASCANUECES

PRECIO | PERSONA



90'

PARA COMPARTIR AL CENTRO

EMBUTIDOS IBÉRICOS Y TABLA DE QUESOS

SALPICÓN DE MARISCOS CON VERDURAS ASADAS

BUÑUELOS DE BACALAO

ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

MERLUZA AL CALDO CORTO LIGADO CON GAMBAS

CARRILLERAS IBÉRICAS EN SALSAS ESPAÑOLA CON CHAMPIÑONES

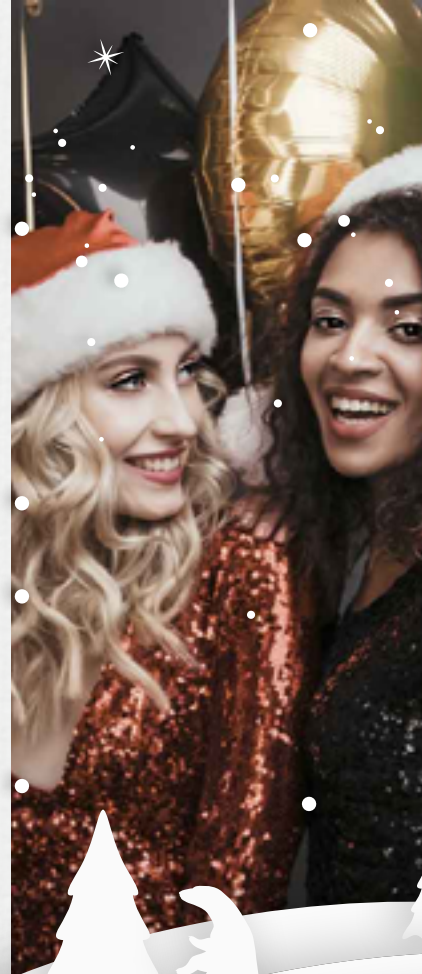
POSTRE

TARTA DE YEMA TOSTADA Y PASAS

CAFÉ E INFUSIONES



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



Menú



MENÚ SOLDADITO DE PLOMO

PRECIO | PERSONA



90'

PARA COMENZAR

CONSUMÉ ROYAL TEXTURIZADO

BOMBÓN DE LOMBARDA, PIÑONES Y PASAS

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

MERO EN SALSA DE MANTEQUILLA Y VINO BLANCO

CONFIT DE PATO SOBRE ARROZ MELOSO

POSTRE

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS

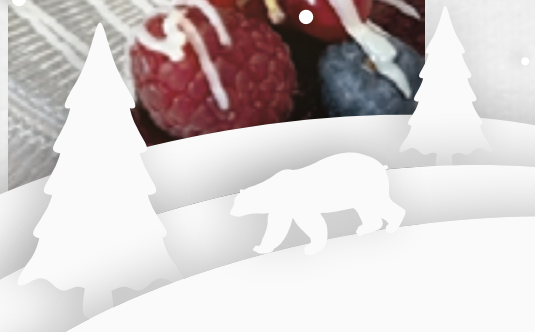
CAFÉ E INFUSIONES



Menú



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



MENÚ LAGERILLERA

PRECIO | PERSONA



90-120'

PARA COMENZAR

CREMA REINA CON PEPITORIA DE SU AVE

QUICHÉ DE PUERROS Y PANCETA IBÉRICA

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

SUPREMA DE CORVINA CON SALSA VERDE DE BERBERECHOS

SOLOMILLO WELLINGTON RELLENO DE ESPINACAS Y FOIE

POSTRE

MINI TRONCO DE NAVIDAD

CAFÉ E INFUSIONES



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



Menú



MENÚEXPRESOPOLAR

PRECIO | PERSONA



90-120'

PARA COMENZAR

CREMA DE CARABINERO Y CORAZONES DE ALCACHOFAS

CONCHA DE SANTIAGO GRATINADA EN SALSA DE MANTEQUILLA

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

ESTOFADO DE FRUTOS DE MAR Y GUISANTES TIERNOS

PALETILLA DE CORDERO ASADA CON CEBOLLITAS Y CASTAÑAS

POSTRE

TARTA DE CREMA TOSTADA Y MAZAPÁN

CAFÉ E INFUSIONES



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



Menú



MENÚ NOEL

PRECIO | PERSONA

3 Entrantes

1 Plato Principal

1 Postre

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

MENÚ CASCANUEGAS

PRECIO | PERSONA

4 Entrantes

1 Plato Principal

1 Postre

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

MENÚ SOLDADITO DE PLOMO

PRECIO | PERSONA

2 Entrantes

1 Plato Principal

1 Postre

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

MENÚ LA CERILLERA

PRECIO | PERSONA

2 Entrantes

1 Plato Principal

1 Postre

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

MENÚ EXPRESO POLAR

PRECIO | PERSONA

2 Entrantes

1 Plato Principal

1 Postre

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*



CÓCTEL BLANCA NAVIDAD

PRECIO | PERSONA



60-90'

Menú



EMBUTIDOS IBÉRICOS

QUESO MANCHEGO

ENSALADILLA RUSA CON RAPE

BOCADITOS DE PÂTE

TOSTA DE AHUMADOS

PASTEL DE CABRACHO

CROQUETAS DE MERLUZA Y GAMBAS

SAMOSAS DE QUESO AZUL Y PASAS

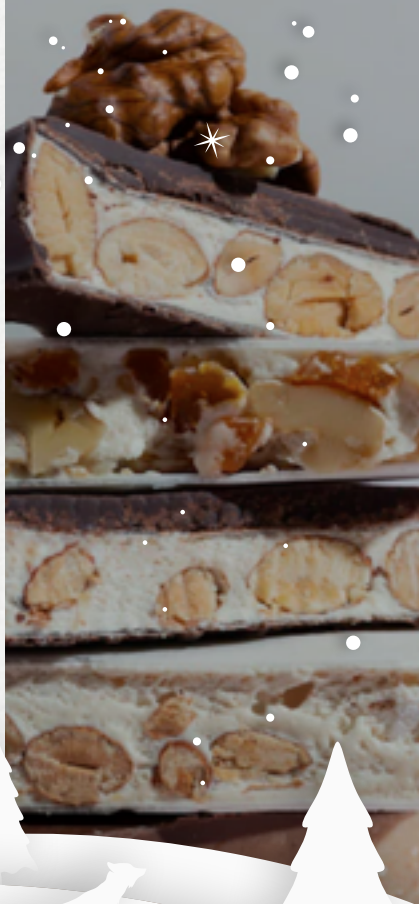
TACO DE COCHINILLO CON SALSA ORIENTAL

ÁLBONDIGAS DE PAVO EN PEPITORIA

TURRONES Y MAZAPANES

Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos





CÓCTELNAVIDAD

PRECIO | PERSONA



60-90'

TABLA DE QUESOS

EMBUTIDOS IBÉRICOS

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS

TARTELETA DE MOUSSE DE PATO

SALPICÓN DE GAMBAS

TORTILLA DE ESPINACAS Y PASAS

CROQUETAS DE PAVO ESTOFADO

CRUJIENTE DE QUESO Y TOMATE

DADOS DE MERLUZA CON SALSA DE PIQUILLO

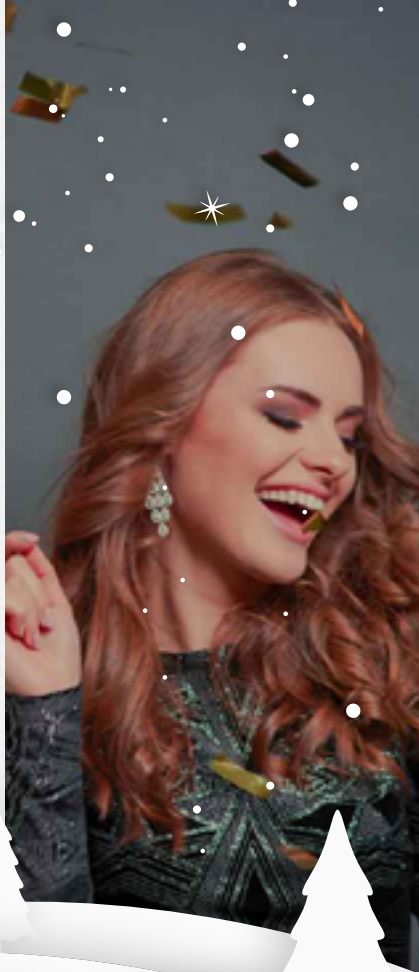
PULGUITA DE SOLOMILLO AL QUESO AZUL

TURRONES Y MAZAPANES

Menú



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos



CÓCTEL PREMIUM

PRECIO | PERSONA



120'

GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO

TABLA DE QUESOS

ENSALADILLA DE LANGOSTINO Y RAPE

CORTE DE FOIE MICUIT

PIRULETA DE GAMBA

TARTAR DE SALMÓN Y HUEVAS

BROCHETA DE CHIPIRONES A LA ANDALUZA

CARAMELOS DE PATATA RELLENOS DE ESPINACAS

MUSLITOS DE CODORNIZ EN TEMPURA

ALBÓNDIGAS DE ANGUS CON SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ

ÑOQUIS CON SALSA DE BOLETUS

TURRONES Y MAZAPANES

CHOCOLATE Y NARANJA



Vinos Nacionales con D.O.
Cervezas | Agua | Refrescos

Menú



CÓCTEL BLANCA NAVIDAD

PRECIO | PERSONA

10 Entrantes

Turrone & Mazapanes

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

CÓCTEL NAVIDAD

PRECIO | PERSONA

10 Entrantes

Turrone & Mazapanes

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

CÓCTEL PREMIUM NAVIDAD

PRECIO | PERSONA

11 Entrantes

Turrone & Mazapanes y Chocolate & Naranja

Vinos Nacionales con D.O. | Cervezas | Agua | Refrescos

** Pulsa ítem para ir a la página.*

VINOSBLANCOS

INCLUÍDOS

PALACIO DE MÉNADE

MUSS

PALACIO DE BORNOS

VINOSTINTOS

INCLUÍDOS

MARQUÉS DE LEGARDA

LA MALDICIÓN

MUSS

VIÑA ZORZAL GRACIANO

CAVA

ESTEL D'ARGENT

DIDO 2019

ALMA DE ACOS 2018

VIÑA CUBILLO CR 2012

ZETA

VIÑA ZORZAL GRACIANO

IZADI

FLOR DE VETUS

ALTA PAVINA

SIERRA CANTABRIA

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

SENDA

LA BICICLETA VOLADORA

VENTA LA VEGA

LA PLANTA

PRIMA

MARAÑONES

MÁS DE LEDA

LICINIA

LA MONTESA

LAS ROCAS DE SAN ALEJANDRO



Menú



BARRALIBRE

PRECIO | PERSONA

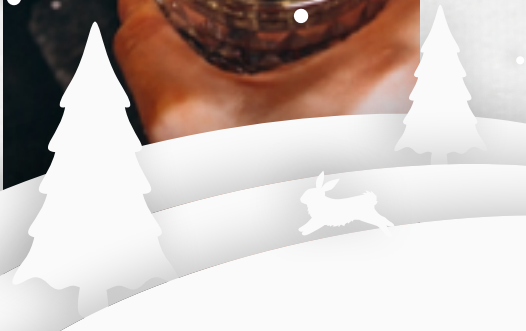


60'

COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS



Menú



CONDICIONES PARTICULARES

- Los precios indicados **no incluyen el 10% IVA.**
- Incluye **mobiliario, menaje, mantelería y cristalería.** En caso de decoración especial, consultar precio.
- **Precios para grupos de más de 50 personas.** En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.
- Todos nuestros servicios incluyen: **supervisor, camareros y cocineros.** El horario del servicio quedará reflejado en el presupuesto, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros.
- Podrá realizarse una **degustación del menú** elegido para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.

CÓCTEL

Para cóctel está **incluido un velador por cada 16/20 personas.**

MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido **un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas.**

NO INCLUYE

Alquiler de espacio, seguridad y limpieza. No incluye taburetes.

