



MANO A MANO

Del 6 al 8 de octubre, 2016



Tortilla de camarón

Carpaccio de carabineros con aceite de su coral
y teja de sésamo

Bocata de calamares

Milhojas de setas de temporada con huevo de codorniz

Sardina a la brasa de aceitunas

Cocochas de merluza al Pil-Pil
con Chantarelas Cibarius e hinojo marino

Arroz en costra

Hígado de pato a la plancha con piña del monte,
bizcocho aéreo de curry

Charcutería marina

Albóndigas de ciervo invertidas con trufa blanca

Pepino, hierbabuena

Sabores de Otoño

Precio: 150€ por persona
(IVA incluido. Bebidas no incluidas)

Goya
RESTAURANTE

Jorge González
F. Javier Muñoz



Si desea más información o reservar mesa, por favor, contacte con
nosotros llamando al teléfono +34 91 701 68 83 o a través de la
siguiente dirección de correo electrónico: rzmad-hostess@mohg.com



HAND ON HAND

6th - 8th October, 2016



Ángel León**
Ismael Alonso

Shrimps Omelette

*Red Shrimp Carpaccio with Its Own Oil, Almonds
and Sesame Biscuit*

Fried Squids Sandwich

Seasonal Mushroom Millefeuille with Quail Egg

Sardines Cooked over Olives Charcoal

*"Pil-Pil" Style Hake Cheeks
with Chantarella Cibarius Mushrooms and Sea Fennel*

Crusty Rice

Grilled Duck Liver with Hill Pineapple and Curry Sponge Cake

Sea Charcuterie

Deer Meatballs with White Truffle

Cucumber, Mint

Autumn Flavours

Price per person: €150
(VAT included. Beverages not included)

Goya
RESTAURANTE

Jorge González
F. Javier Muñoz



For further information or to make a reservation, please contact us
at +34 91 701 68 83 or send us an e-mail to: rzmad-hostess@amohg.com