

**M E N Ú N° 1**  
CAMPAÑA DE NAVIDAD 2017-2018

**ENTRADAS**

Tablita surtida de ibéricos de bellota  
Verduras tempurizadas con salsa romesco  
Huevos estrellados con patatas y bacalao marinado

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Croca de añojo retinto y verduras tiernas de la huerta; todo a la parrilla de carbón
- Lomo de dorada a la sal con patatas torneadas y ensalada de la casa

**POSTRE**

Coulant de chocolate con helado de vainilla natural

**BEBIDAS**

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.  
Vino tinto Carlos Serre Crianza - D.O. Rioja  
Vino blanco - D.O. Ribera del Guadiana  
Cava

-

pvp: 30,00€ impuestos incluidos



Restaurante Gonzalo Valverde  
Av. José Fdez. López s/n, Mérida  
Reservas: 924 30 45 12  
[www.gonzalovalverde.com](http://www.gonzalovalverde.com)

**M E N Ú N° 2**  
CAMPAÑA DE NAVIDAD 2017-2018

**ENTRADAS**

Terrina de foie de la casa con pan de frutas del bosque  
Nigiris de ventresca de atún rojo con sésamo asado, soja y wasabi

**PRIMER PLATO**

Pequeño risotto de boletus pinícola y queso de oveja curado

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Lomo de merluza en salsa verde con almejas
- Tournedó de cerdo con salsa suprema de hongos y cremoso de patatas

**POSTRE**

Tarta de queso hecha en la casa con fresas y su helado

**BEBIDAS**

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.

Vino tinto Carlos Serre - D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Ribera del Guadiana

Cava

-

pvp: 33,00€ impuestos incluidos



**Gonzalo Valverde**  
RESTAURANTE

Restaurante Gonzalo Valverde  
Av. José Fdez. López s/n, Mérida  
Reservas: 924 30 45 12  
[www.gonzalovalverde.com](http://www.gonzalovalverde.com)

**M E N Ú N° 3**  
CAMPAÑA DE NAVIDAD 2017-2018

**ENTRADAS**

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura  
Gambas blancas a la plancha  
Sashimi de atún rojo al aroma de jengibre

**PRIMER PLATO**

Flor de calabaza rellena de camarones y avellanas, en tempura con reducción de piloncillo y esencia de chile chipotle

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Entrecôte de retinto con "mantequilla maître d'hotel" y tomates provenzal
- Lomo de bacalao asado con alioli de ajos negros, sobre tomate dulce y patatas panadera

**POSTRE**

Canutillos de hojaldre rellenos de crema de vainilla con chocolate caliente y helado de arroz con leche

**BEBIDAS**

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.  
Vino tinto Carlos Serre Crianza - D.O. Rioja  
Vino blanco Finca las Caraballas - Verdejo D.O. Rueda  
Cava

-

pvp: 40,00€ impuestos incluidos



Restaurante Gonzalo Valverde  
Av. José Fdez. López s/n, Mérida  
Reservas: 924 30 45 12  
[www.gonzalovalverde.com](http://www.gonzalovalverde.com)

**M E N Ú N° 4**  
CAMPAÑA DE NAVIDAD 2017-2018

**ENTRADAS**

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura  
Nuestra clásica terrina de foie de la casa con gelatina de uvas y panes con frutas rojas  
Gambas rojas de Palamós a la plancha  
Delicia de Pimientos de la Vera asados con leña y rellenos de mousse de rabo de toro a la vizcaína

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Lenguado salvaje de estero grill con verduras asadas
- Cochinillo recién asado al estilo de Segovia con patatas confitadas a la pimienta rosa

**POSTRE**

Tarta templada de mango asado con su sorbete natural

**BEBIDAS**

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.  
Vino tinto Amaren Crianza, Bodegas Luis Cañas - D.O. Rioja  
Vino blanco Finca las Caraballas - Verdejo D.O. Rueda  
Cava

-

pvp: 45,00€ impuestos incluidos



Restaurante Gonzalo Valverde  
Av. José Fdez. López s/n, Mérida  
Reservas: 924 30 45 12  
[www.gonzalovalverde.com](http://www.gonzalovalverde.com)

**M E N Ú N° 5**  
CAMPAÑA DE NAVIDAD 2017-2018

**ENTRADAS**

Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa de Extremadura  
Carpaccio de gambas rojas con jugo de avellanas  
Almejas de Carril al ajillo  
Salteado de mollejas de cordero braseadas en su jugo

**PRIMER PLATO**

Arroz meloso de bogavantes

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Rodaballo salvaje asado con boletus edulis a la sartén
- Taco de solomillo de vaca de media maduración con verduras asadas

**POSTRE**

Paulova de frutas rojas con helado de fresas

**BEBIDAS**

Cervezas, refrescos, agua mineral y café.  
Vino tinto Pesquera Crianza - D.O. Ribera del Duero  
Vino blanco Martin Codax - Albariño, D.O. Rías Baixas  
Champagne Mœt & Chandon brut imperial

-

pvp: 60,00€ impuestos incluidos



Restaurante Gonzalo Valverde  
Av. José Fdez. López s/n, Mérida  
Reservas: 924 30 45 12  
[www.gonzalovalverde.com](http://www.gonzalovalverde.com)