

GOATH

FOOD EXPERIENCE

¡Bienvenidos! Todos nuestros platos son elaborados al momento,
el tiempo mínimo del servicio oscila entre 1:30h y 2:00h,
dependiendo del número de comensales.

¡Bon Appetit!

D'AUTOR
Mediterrani & Fusió

PLATOS

Jamón Ibérico D.O Castro González <i>Iberian Ham D.O</i>	24€
Croquetas de jamón Castro González (4uds.) con fino velo de jamón <i>Iberian ham croquette with a veil of ham</i>	10€
Gyozas de pato pekin con su reducción (4uds.) sobre jugo de ajillo <i>Pekin duck gyozas with their reduction</i>	11,6€
Anchoas del cantábrico sobre salmorejo casero <i>Cantabrian anchovies on homemade salmorejo*</i> <i>*(cold tomato soup)</i>	3,5/u€
Ensalada de tomate y burrata con cremoso de albahaca <i>Tomato salad and Burrata with basil ice cream</i>	18,5€
Ensalada de tomate, cebolla encurtida y bonito con helado de queso parmesano <i>Tomato salad and tuna belly with Parmesan cheese ice cream</i>	18,5€
Gambas salteadas con ají y coco sobre alga wakame <i>Prawns sautéed with chili and coconut, on wakame seaweed</i>	20,9€
Ensaladilla con cangrejo real y langostinos <i>King crab prawn salad</i>	23,5€
Tartar de salmón, gambas y aguacate <i>Saknib and shrimp tartare with avocado</i>	22€
Steak tartar de solomillo de ternera nacional <i>National beef steak tartare</i>	22€
Calamar de lonja a la parrilla sobre jugo de ajillo aderezado con vinagre balsámico <i>Grilled squid from fish market on garlic juice and balsamic vinegar</i>	24€

PLATOS

Pulpo a feira versión D'AUTOR, Pulpo sobre patatas asadas y fritas <i>Octopus a feira D'AUTOR version, Octopus on fried roasted potato</i>	26€
Bacalao gratinado sobre espuma de patata a la vizcaína <i>Gratin cod on biscayan potato foam</i>	22,5€
Lomo de corvina kimchi sobre nido de fideos rossejat <i>Kimchi sea bass loin about rossejat noodle nest</i>	20,9€
Cordero ras al hanut a 65° con duo de parmentier <i>Lamb ras al hanut at 65° with duo of parmentier</i>	22,5€
Pluma Ibérica Castro González a la parrilla con patatas y pimientos <i>Grilled Castro González Iberian Pluma with potatoes and peppers</i>	24€
Chuletón de vaca rubia Gallega, madurado (700/800g) <i>Galician Rubia matured beef steak</i>	68,5€
Nuestra hogaza de pueblo acompañado de tomate	8,5€

ARROCES

Arroz GOAH, Gamba roja, sepia y tirabeques <i>Red shrimp, cuttlefish and snow peas rice</i>	24,9€
Arroz de pulpo <i>Octopus rice</i>	23€
Arroz de chuletón madurado 45 días <i>Steak rice matured 45 days</i>	26€
Fideua de sercreto Castro González y setas <i>Iberian pluma fideua and mushrooms</i>	23,5€

SÓLO NOCHES ...

Hamburguesa D'AUTOR Ternera 180g, cebolla caramelizada, bacon, huevo frito y nuestra salsa especial tres quesos. Acompañado de patatas fritas <i>D'AUTOR Burger 180g, Caramelized onion, bacon, fried egg and our special three cheeses sauce, accompanied by fries</i>	16,5€
Roll gamberro Pan brioche, gamba frita en panko, aguacate, maíz, cebolla encurtida, ensalda de col y mayonesa de soja y lima <i>Brioche bread, panko fried shrimo, avocado, corn, pickled onion, coleslaw and soya and lime mayonnaise</i>	12,9€
Tacos de cochinilla pibil (2uds.) <i>Steak rice matured 45 days</i>	12€
Torreznos de Soria Con crema de queso <i>Iberian pluma fideua and mushrooms</i>	9,9€

POSTRES

Cremoso de baileys sobre torrija de brioche <i>Creamy baileys on bread toast brioche</i>	7€
Tarta de queso de dulce de leche D'AUTOR <i>D'AUTOR dulce de leche cheesecake</i>	6,5€
Carajillo solido de verano <i>Solid summer carajillo</i>	6€
Sorbete de mandarina o mango <i>Tangerine or mango sorbet</i>	6€
Tiraminsú clásico montado en mesa <i>Table-mounted classic toramisú</i>	8€
Helados 3 bolas de helado con sirope y galleta <i>Ice cream. Three scoops of ice cream (ask for flavours)</i>	6€

En cumplimiento del reglamento (UE) n.1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

Dado que carecemos de zonas de manipulación aisladas, aunque llevamos una excelente practica de higiene y manipulación, no podemos asegurar al 100% que nuestros alimentos estén libres de alérgenos manipulados en el establecimiento y que a priori no los contienen