

Goyo

CATERING

MARBELLA

EL MENÚ DEFINITIVO PARA EVENTOS



LA NUEVA
TENDENCIA
GASTRONÓMIC
A DE 2026

¡DESCÚBRELOS YA!

DEL CÓCTEL DE BIENVENIDA A LOS
BOCADOS DE ÚLTIMA HORA:
DESCUBRE LA FORMA GOYO DE ENTENDER
EL ARTE DE RECIBIR

www.goyocatering.com

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRÍO

- Gazpacho de “Flor de Cactus”.
- Steak tartar con perlas de Jerez “Tío Pepe” sobre brioche.
- Macaron relleno de crema de tomate seco y crumble de torta “Inés Rosales”.
- Tartar de atún rojo sobre wonton crujiente, aliño coreano, guacamole y brotes.
- Esfera de salmón con caviar ahumado de trucha, crème fraîche e hinojo.
- “Chupa Chups” caprese con mini mozzarella, tomate cherry y pesto verde.
- Bombón de foie gras con gelatina de manzana roja y financier de pistacho aromatizado con amaretto.
- Tabule Cítrico Libanés con pulpa de tomate raf.
- Ceviche de Corvina con leche de tigre aromatizada con maracuyá y maíz crujiente.

Elige 8 variedades en total, libremente combinadas entre opciones frías y calientes



COCKTAIL RECEPTION

CALIENTE

- Vieira baby con holandesa de “Palo Cortado”.
- Huevo cremoso trufado con migas de pan.
- Sabarín de rabo de toro, rúcula y salsa de pepinillo.
- Croqueta de anguila con mayonesa teriyaki.
- Mini gyoza vegetariana con salsa de soja.
- Langostino tigre rebozado en panko con salsa jamaicana.
- Tabla Tarifeña: merluza “Esmeralda” con crujiente de arroz verde y mayonesa de kimchi.
- Meteorito de bacalao en tempura de tinta de calamar con alioli verde.
- Croqueta cremosa de jamón ibérico Goyo con emulsión de tomate fresco y virutas de jamón.
- Milhojas crujiente de patata con salsas “Brava y Alioli”.
- Mini “Mollete Antequerano” relleno de duxelle de setas y aceite de trufa.
- Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal.

Elige 8 variedades en total,
libremente combinadas entre
opciones frías y calientes



ESTACIONES

SABOR . FUEGO . RENDIMIENTO

(ELIGE 2 ESTACIONES)



RINCÓN ESPAÑOL

- Cecina de vaca, caña de lomo ibérico, chorizo ibérico y salchichón ibérico.
- Aceituna gordal rellena con vermut casero.
- Ajo blanco de pistacho con tartar de sardina ahumada.
- Torta del Casar, manchego semicurado, payoyo, Idiazábal ahumado y Tetilla, acompañados de uvas, frutos secos, panes artesanos, panal de miel y mermeladas (cebolla, tomate e higo).
- Selección de gildas del País Vasco.
- Mini brioche relleno de chipirones baby fritos y alioli de manzana Granny Smith.
- Cata de aceite de oliva virgen extra y sal, con panes artesanos, picos y regañás.

“UN SABOR DE
ESPAÑA,
BOCADO A
BOCADO.”

RINCÓN JAPONÉS

- Nigiri de atún rojo Balfegó.
- Nigiri de salmón.
- Uramaki californiano.
- Uramaki picante de atún rojo Balfegó.
- Uramaki de salmón y aguacate.
- Wasabi, jengibre y salsa de soja sin gluten.

(5 piezas por comensal)

“BOCADOS
DE TOKIO,
NOCHES DE
MARBELLA.”

Suplemento: 9 €/pax + IVA

PASTA CASERA DE LA NONNA

“TRADICIÓN
ARTESANAL, SABOR
ETERNO.”

- Rocas de parmesano.
- Fusilli a la rueda de parmesano.
- Mortadela siciliana con pistacho.
- Barra de burrata: selección de tomates de temporada, focaccias, grissinis, panal de miel, pesto verde y pesto de tomate seco, albahaca fresca, aceite de oliva ecológico Belvís de las Navas y frutos secos.

Suplemento: 10 €/pax + IVA

ATÚN ROJO DE BARBATE

- Lomo de atún rojo en sashimi, showcooking en directo.
- Mini cazuelitas de guiso de atún rojo con jamón ibérico y chistorra.
- Pincho de morrillo de atún rojo.
- Tartar de ventresca de atún rojo.

Toppings: aguacate triturado, wasabi, pepino "Dutch", salsa de soja, salsa de anguila y salsa teriyaki.

“
LA JOYA
DE
BARBATE
”

Suplemento: 10 €/pax + IVA

TIEMPO DE BBQ

(3 piezas por comensal)

- Brocheta de salmón salvaje a la parrilla con calabacín.
- Brochetas De Langostino Gigante “Al Ajillo”.
- Chorizo criollo a la parrilla.
- Brocheta de solomillo de ternera a la parrilla con verduras variadas.
- Brochetas de pollo Yakitori.
- Brocheta de kefta de cordero.
- Brocheta de verduras frescas.

Salsas: BBQ, Tártara, Gaucha, Menta, Romescu.

“WHERE
THE GRILL
TAKES
OVER”



SHOWCOOKING DE ARROCES

“UN ESPECTÁCULO
DE FUEGO Y
SABOR”

- Arroz caldoso con langostinos, rape y alcachofa.
- Arroz seco de verduras de temporada.
- Arroz seco “Mar & Montaña”.

(Elige dos opciones)



MENÚ

7 formatos de menú, diseñados para adaptarse a tu momento.



MENÚ

1

P/p: 237 €*

ENTRANTE

SALMOREJO DE TOMATE AMARILLO CON TARTAR DE TOMATE DE TEMPORADA, PIÑONES Y BURRATA.

PLATO PRINCIPAL

MERLUZA CON SALSA DE OSTRAS, PUERRO ASADO, PURÉ VIOLETA Y SALICORNIA.

POSTRE

- SAINT-HONORÉ: HOJALDRE, CREMA DE VAINILLA, NATA MONTADA DE VAINILLA, CARAMELO Y CHOUX DE VAINILLA.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

DESDE TOMATES MADURADOS AL SOL HASTA UN SAINT-HONORÉ QUE ROBA TODAS LAS MIRADAS.

”

(10 % de IVA no incluido)*



MENÚ 2

P/p: 245 €

ENTRANTE

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO MARINADO CON AGUACATE, HUEVO DE CODORNIZ, ALCAPARRAS FRITAS, RÚCULA Y MANGO TRATADO POR ÓSMOSIS.

PLATO PRINCIPAL

TERNERA COCINADA A BAJA TEMPERATURA CON ZANAHORIA BABY ASADA, PURÉ DE CEBOLLA DULCE CARAMELIZADA Y MILHOJAS DE PATATA.

POSTRE

- FLOR DE CHOCOLATE: BIZCOCHO DE CACAO, CREMOSO DE CHOCOLATE 80 % Y MOUSSE DE CHOCOLATE 66 % GRAND CRU.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

DESDE LA ELEGANCIA BAÑADA POR EL MAR HASTA EL PLACER DE UNA COCCIÓN LENTA, PARA ACABAR CON UN GRAN FINAL DE CHOCOLATE GRAND CRU.

”



(10 % de IVA no incluido)*

MENÚ

3

P/p: 249 €

ENTRANTE

ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN ASADA CON BROTES, TOMATE MARINADO Y PRALINÉ DE PIÑONES.

PLATO PRINCIPAL

CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS CON PURÉ DE VERDURAS DE RAÍZ, SALSA DE SOJA Y MIEL DE FLORES, Y ZANAHORIAS BABY GLASEADAS.

POSTRE

- PAVLOVA CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE Y MERMELADA DE FRAMBUESA.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

DONDE EL FUEGO SE UNE A LA SUTILEZA:
ATÚN SEDOSO,
CARRILLERAS DE TERNERA MELOSAS Y UNA NUBE DE FRUTOS ROJOS PARA REMATAR.

”



(10 % de IVA no incluido)*

MENÚ

4

P/p: 249 €

ENTRANTE

TATAKI DE SALMÓN SOBRE ENSALADA CON VINAGRETA DE MIEL Y SÉSAMO Y HOJAS FRESCAS DE TEMPORADA.

PLATO PRINCIPAL

CORDERO MELOSO CON REDUCCIÓN DE SUS JUGOS, PATATA CREMOSA, SU CRISTAL Y ZANAHORIA BABY.

POSTRE

- SNICKER BY GOYO: SABLÉ CON CAMELO SALADO, CACAHUETES Y GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

COMIENZOS
FRESCOS,
FINALES
INTENSOS.

”

(10 % de IVA no incluido)*



MENÚ

5

P/p: 255 €

ENTRANTE

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA CON AGUACATE DE LA AXARQUÍA, CAVIAR TOBIKO Y CRUJIENTE DE RAÍZ DE LOTO.

PLATO PRINCIPAL

CANELÓN DE ANGUS Y BOLETUS, SALSA BECHAMEL DE FOIE GRAS, DEMI-GLACE Y HOJAS DE ACEDERA.

POSTRE

- LE PETITE “GOYO”: CRUJIENTE DE AVELLANA, BIZCOCHO DE ALMENDRA, GANACHE DE CHOCOLATE Y MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

ATÚN, FOIE GRAS Y CHOCOLATE: TENTACIÓN EN ESTADO PURO.

”



(10 % de IVA no incluido)*

MENÚ

6

P/p: 262 €

ENTRANTE

FOIE GRAS MICUIT CON GELATINA DE UVA
"GARNACHA", ENSALADA DE HOJAS VERDES Y
FRUTA DE TEMPORADA A LA PARRILLA.

PLATO PRINCIPAL

LUBINA CON BEURRE BLANC CÍTRICO Y ESPONJA DE
MAR.

DESSERTS

- ACEITE DE OLIVA & LIMÓN: BIZCOCHO DE VAINILLA,
PANNA COTTA DE ACEITE DE OLIVA, CREMOSO DE
LIMÓN Y GEL DE LIMÓN.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“ UN
EQUILIBRIO
SUTIL ENTRE
LO INTENSO Y
LO LIGERO. ”



(10 % de IVA no incluido)*

MENÚ

7

P/p: 297 €

ENTRANTE

ENSALADA DE BOGAVANTE "CANTÁBRICO" CON AGUACATE, CREMA DE COCO Y ALMENDRA "MARCONA".

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL CON FOIE GRAS MARCADO, SALSA DE TRUFA Y PURÉ ROBUCHON.

GUARNICIÓN: MINI CAZUELITA CON VERDURAS DE TEMPORADA.

POSTRE

- FRAISIER DE VERANO: BIZCOCHO, CREMA DE VAINILLA, MERMELADA DE FRESA Y FRESAS FRESCAS.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

DE LA
ELEGANCIA
DEL MAR AL
PLACER DE
LA TRUFA.

”



(10 % de IVA no incluido)*

MENÚ VEGANO

ENTRANTE

TARTAR DE REMOLACHA ASADA CON AGUACATE Y MANZANA GRANNY SMITH.

PLATO PRINCIPAL

ALBÓNDIGA VEGANA CON SALSA DE COLMENILLAS Y PURÉ DE BONIATO.

O

FLOR DE ALCACHOFA A LA PARRILLA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y LÁMINAS DE TRUFA.

POSTRE

- ESFERA DE FRUTOS ROJOS: CRUMBLE DE TONKA, MOUSSE DE VAINILLA, CORAZONES DE FRUTOS ROJOS Y GLASEADO DE FRAMBUESA.
- PAN ARTESANO Y ACEITE DE OLIVA.

“

FRESCO,
REFINADO Y
PROFUNDAMENTE
SATISFACTORIO.

”



BODEGA

VINO

WHITE: MELIOR MATARROMERA VERDEJO (D.O. RUEDA) Ó MELIOR MATARROMERA SAUVIGNON BLANC (D.O. RUEDA)

ROSÉ: JUAN DE ACRE VIURA & GARNACHA (D.O. RIOJA).

RED: MELIOR MATARROMERA TEMPRANILLO (D.O. RIBERA DEL DUERO) JUAN DE ACRE (D.O. CA. RIOJA).

CAVA CODORNIÚ ECOLÓGICO BRUT NATURE (D.O. CAVA).



¿NO TE APETECE VINO?

CERVEZA CON O SIN ALCOHOL.

COCA-COLA ORIGINAL Y COCA-COLA ZERO, REFRESCO DE NARANJA Y DE LIMÓN, TÓNICA Y SPRITE.

AGUA MINERAL SIN GAS Y CON GAS.

ZUMOS VARIADOS.

ESTACIÓN DE CAFÉ NESPRESSO Y TÉ.

PETITS FOURS DE GOYO.

ALGUIEN HA DICHO **BARRA LIBRE**

DESTILADOS

RON: LEGENDARIO 7, BRUGAL AÑEJO, BARCELÓ.

VODKA: ABSOLUT Y SMIRNOFF.

GINEBRA: PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY, BEEFEATER, LARIOS PREMIUM 12.

WHISKY: J.W. RED LABEL, J&B, JAMESON, DYC 8, BALLANTINE'S.

TEQUILA: JOSÉ CUERVO ESPECIAL REPOSADO Y SILVER.

LICORES: BAILEYS, TÍA MARÍA, MALIBÚ, FRANGELICO, BRANDY MAGNO Y LICOR DE HIERBAS.

OTRAS BEBIDAS

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, COCA-COLA ORIGINAL Y ZERO, REFRESCO DE NARANJA Y DE LIMÓN, TÓNICA, SPRITE.

AGUA MINERAL SIN GAS Y CON GAS, ZUMOS VARIADOS.

RECENA

MINI PIZZAS VARIADAS.

4 horas

Nota: Hora Extra de Barra Libre: 10,00 €/Pax + 10% IVA

Goyo

C A T E R I N G

ESTE SERVICIO INCLUYE

- Cocktail aperitivos con estaciones gastronómicas, cena servida y pack de bodega (duración: 4 horas).
- Barra libre durante 4 horas con servicio de recena incluido.
- Degustación del menú para un máximo de 6 invitados si la fecha queda reservada con nuestro catering. En caso contrario, la degustación tiene un coste de 200,00 € por persona, que se descontará del pago final si el evento se confirma.
- Servicio de maître y camareros (1 camarero por cada 10 invitados).
- Todo el material necesario: mesas, sillas, mantelería, cristalería, cubertería, vajilla, barra y mesas de buffet, a elegir de nuestro dossier de menaje y mobiliario, según disponibilidad.
- Servicio de cocina, equipamiento y personal.
- Personal de montaje y desmontaje.

CONDICIONES DEL CONTRATO

La forma de pago es la siguiente:

- 2.000,00 € de depósito para reservar la fecha con el catering.
- 30% de la propuesta del catering, a la firma del contrato.
- 50% de la propuesta del catering, un mes antes del evento.
- 20% de la propuesta del catering, quince días laborables antes del evento.

OBSERVACIONES

Los precios de estos menús se calculan sobre un mínimo de 150 invitados. Para cifras inferiores, se realizará un nuevo presupuesto.

El presupuesto podrá sufrir modificaciones en función de las características del lugar del evento.

Goyo

CATERING


NUESTRO OBJETIVO ES HACER
DE CADA EVENTO UN
MOMENTO ÚNICO

Ver ofertas adicionales

Más que un menú:
esos toques finales
que tu evento
merece.



Copa de bienvenida

P/p: 6 €*


Porque toda gran celebración merece un comienzo precioso.

Limonada fresca.

Té helado.

Aguas aromatizadas:

- Pepino, limón y menta.
- Fresa, naranja y albahaca.
- Piña y jengibre.
- Arándanos y frambuesas.

Agua mineral sin gas y con gas.

(10 % de IVA no incluido)*

Pata de Jamón Iberico

Precio por Pata: 995 €*

Uno de esos detalles
que elevan al instante
cualquier evento.

Pata de jamón ibérico
"5 Jotas".

Selección de panes
artesanos, picos y
regañas.

Incluye a nuestro
cortador de
jamón, que corta
en directo con
total maestría.

(10 % de IVA no incluido)*

Barra de Cócteles

- Mojito
- Mojito de fresa
- Piña colada
- Mai Tai
- Caipiriña
- Negroni
- Old Fashioned
- Porn Star Martini
- Moscow Mule

- Hugo by Daniela
- Aperol Spritz
- Electric Blue
- Sex on the Beach
- Caipiroska
- Daiquiri
- Tequila Sunrise
- Margarita
- Spicy Margarita

No hay celebración completa sin una buena barra de cócteles.

P/p: 18 €/pax *
(2 horas)

(10 % de IVA no incluido)*

Buffet de Postres

**Demasiado
Bonito Para
Tocarlo...
Demasiado
Bueno Para No
Probarlo.**

- Huevo De Chocolate Relleno De Brownie Artesano
- Pirámide De Frutas Tropicales
- Milhojas De Vainilla Y Caramelo
- Base De Chocolate Royal
- Chups Chups De Avellana
- Tarta De Manzana
- Brownies Con Nueces
- Roca De Chocolate Con Frutos Secos
- La Barra Snickers
- Esfera De Mango Y Maracuyá
- Verrine De Fresa Y Nata
- Shot De Panna Cotta
- Banoffee
- Tartaleta De Frutos Rojos
- Tarta De Limón
- Cheesecake De Biscoff
- Crumble De Manzana
- Ópera

Tan Peligroso Como Inolvidable.

- Barra De Mousse De Chocolate
- Macarons Variados: Palomitas, Pistacho, Vainilla, Frambuesa, Mango
- Jeremy's Cookie: Coulant De Chocolate Y Cookies Con Trozos De Chocolate
- Choux Variados: Tiramichoux, Pacana, Pistacho, Frambuesa, Maracuyá, Chocolate

P/p: 15 €*

(10 % de IVA no incluido)*

Cannoli's Bar

P/p: 6 €*
1/5 15/1

Cannolis, Crema de Mascarpone y Toppings Variados: (Chips de Chocolate Blanco, Leche y Negro), Naranja Confiatda, Pistacho, Granillo de Almendra.

**Un
Bocado,
Pura
Dolce
Vita**

(10 % de IVA no incluido)*

Menú Infantil

SALADO

- **Mini Pizza.**
- **Fingers de Merluza.**
- **Pollo Crujiente.**
- **Croquetas de Pollo y Jamón.**
- **Mini Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas, Kétchup y Mayonesa.**

POSTRE

- **Jeremy's Cookie: Coulant de Chocolate con Cookies Caseras y Chips de Chocolate**
- **Éclair de Vainilla con Maltesers**

BEBIDA

- **Refrescos, Zumos Y Agua Mineral.**



The Legend Of Jeremy's Cookie

No Todas Las Obras Maestras Cuelgan De Las Paredes. Algunas Llegan Calientes, Intensas Y Peligrosamente Irresistibles.

— En Capas De **Chocolate Fundente** Y Trozos De **Cookies Caseras** Que Merecen Su **Propio Protagonismo.**

P/p: 55 €*

(10 % de IVA no incluido)*

Barra De Churros

CALIENTES,
CRUJIENTES,
PELIGROSAMENTE
BUENOS

Churros Tradicionales
Servidos Con Chocolate
Caliente

P/p: 9 €*

Mínimo 100 Invitados

(10 % de IVA no incluido)*

Barra Libre Premium

- Ron: Matusalem 15, Cacique 500, Brugal Añejo.
- Vodka: Grey Goose, Belvedere, Absolut.
- Ginebra: Brockmans, G-Vine, Martin Miller's, Hendrick's, Beefeater, Larios, Bombay Sapphire y Tanqueray (garnish para gin-tonics).
- Whisky: J.W. Black Label, Chivas 12, Jameson, Jack Daniel's, J.W. Red Label, Ballantine's.
- Tequila: Patrón Silver, José Cuervo Añejo y Silver.
- Licores: Baileys, Tía María, Malibú, Frangelico, Brandy 1866 y licor de hierbas.
- Cerveza con y sin alcohol; Coca-Cola Original y Zero; refresco de naranja y de limón; tónica, Sprite, tónica Fever-Tree y Schweppes Premium Flavours.
- Agua mineral sin gas y con gas.

Recena

Siempre Hay Ese Grupo Que Todavía
Quiere Seguir Picando. ¡Nosotros Nos
Encargamos!

Mini McGoyo Con Patatas
Fritas Y Mini Pizzas
Variadas.

P/p: 55 € (4 horas)

(10 % de IVA no incluido)*

Goyo

CATERING

EMPECEMOS LA FIESTA.

(+34) 951 173 823

www.goyocatering.com

