



GEOSPAIN
Experiencia gastronómica georgiana



GEOSPAIN

COCINA GEORGIANA CON ALMA



630 127 352

Av. de la Ermita, Local 7, 28108 Alcobendas, Madrid

ENTRANTES



ENSALADA GEORGIANA 14,50€

Refrescante mezcla de pepino, tomate, cebolla, pimiento y perejil, aderezada con nueces molidas y especias tradicionales georgianas.

ROLLOS DE BERENJENA 14,50€

Delicados rollitos de berenjena asada, rellenos con una suave crema de nueces, ajo y especias tradicionales georgianas.



MJAVIS ASORTI 15,00€



Surtido tradicional de vegetales encurtidos en vinagreta, al estilo georgiano.

ENTRANTES



ATAPSANDALI 16,50€

Estofado al estilo georgiano, hecho con berenjena como ingrediente principal, pimiento, cebolla, tomate fresco y un toque de pasta de tomate. Sabroso, aromático y 100 % vegetal.

ESPINACAS CON NUECES

Plato tradicional georgiano elaborado con espinacas picadas, mezcladas con nueces molidas, especias aromáticas y decorado con granos de granada. Saludable y sabroso.

14,50€



CHVISTARI 12,50€

Deliciosas bolas de maíz con queso fundido, crujientes por fuera y suaves por dentro.



ENTRANTES



MCHADI

10,50€

Pan tradicional georgiano elaborado con harina de maíz. Crujiente por fuera y suave por dentro, esta deliciosa se sirve caliente. Acompañado con platos nuevos y ensaladas frescas.

BLINEBI

16,50€

Blinis salados estilo georgiano, suaves crepes rellenos con un sabroso y jugoso relleno de carne. Perfectos para quienes buscan tradición y sabor en cada bocado.

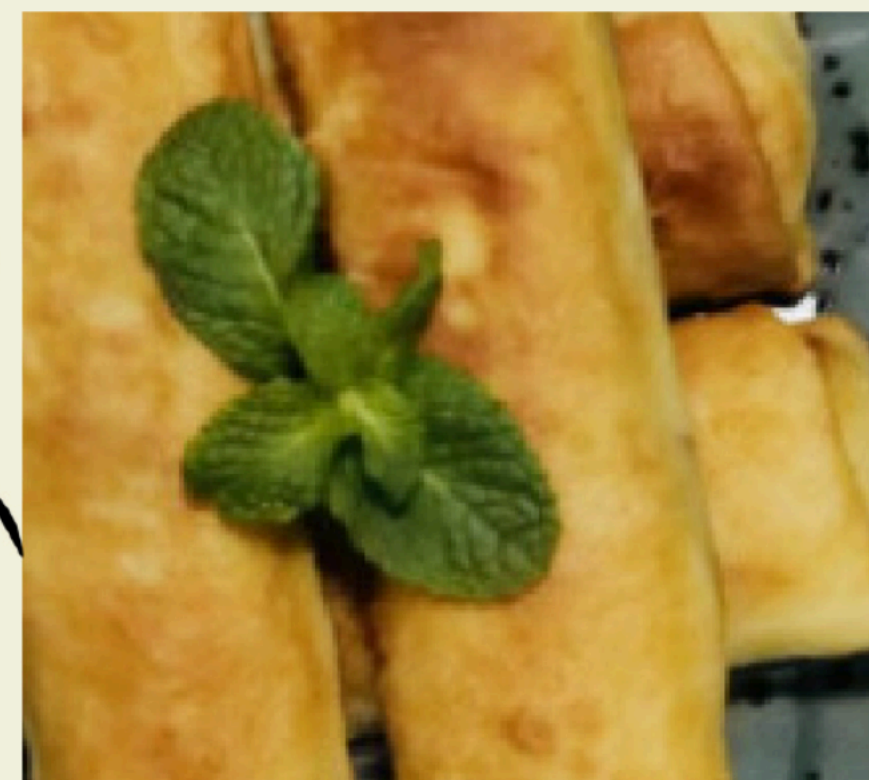
CHAMPIÑONES EN KETSI

Champiñones horneados y servidos en ketsi, una cazuela tradicional georgiana de barro. Un plato sencillo pero lleno de sabor, que resalta la esencia de la cocina casera de Georgia.

16,50€

PAN GEORGIANO

4€



EMPANADAS

KHACHAPURI ACHARULI

Pan en forma de barco, típico de la región de Adjara, relleno con una mezcla de dos quesos fundidos y coronado con yemas de huevo. Se sirve caliente, ideal para mezclar y disfrutar al momento.



17,00€

KHACHAPURI MEGRULI

Pan tradicional de la región de Samegrelo, relleno con dos tipos de queso y cubierto también por encima con más queso. Horneado hasta quedar dorado, es un imprescindible de la cocina georgiana.



17,00€

PKHVLOVANI

Variedad de khachapuri rellena con espinacas frescas y queso georgiano. Una combinación deliciosa de masa suave y relleno vegetal, horneada hasta lograr un equilibrio entre sabor y textura.



17,50€

EMPANADAS



KHACHAPURI IMERULI

Clásico pan georgiano de la región de Imereti, relleno con una mezcla de dos quesos tradicionales. Se cocina en una sartén grande, logrando una masa dorada y un interior fundente.



16,00€

LOBIANI

Pan tradicional georgiano relleno de alubias rojas sazonadas con especias locales. Sabroso, nutritivo y muy popular, especialmente en celebraciones como el Día de San Nino.



16,00€

KUBDARI

Pan tradicional de la región montañosa de Svaneti, relleno de carne sazonada con especias que le dan un sabor profundo y aromático.



19,00€

PRINCIPALES



MTSVADI DE TERNERA

21,00€

Brochetas de ternera marinadas con especias georgianas y asadas a la parrilla. Servidas con cebolla fresca, granos de granada y una salsa de tomate tradicional que realza su sabor auténtico.



MTSVADI DE CERDO 18,00€

Jugosas brochetas de cerdo, marinadas con especias georgianas y asadas a la parrilla. Se sirven acompañadas de cebolla, granos de granada y una salsa de tomate tradicional georgiana.



MTSVADI DE POLLO 18,00€

Brochetas de pollo marinadas con especias georgianas y cocinadas a la parrilla. Se sirven con cebolla, granada y una sabrosa salsa de tomate típica de Georgia.

PRINCIPALES



TOLMA

22,00€

Hojas de repollo rellenas con una mezcla de carne picada de ternera y cerdo, sazonadas con especias, perejil y cilantro. Se sirven acompañadas de una suave salsa de yogur.



KABABI

17,00€

Deliciosa mezcla de tres carnes (ternera, cerdo y pollo) picadas y sazonadas con especias tradicionales georgianas. Se sirve con tortilla de pan, pepinillos y salsa de tomate típica de Georgia.



SKMERULI

21,00€

Pollo tierno cocinado en una cremosa salsa de nata caliente, muy típico de la cocina tradicional georgiana. Un plato reconfortante, suave y lleno de sabor.

PRINCIPALES



CHAKHAPULI 23,00€

Guiso georgiano de cordero con hierbas aromáticas y frescas, donde el estragón es el protagonista.



ODHAKHURI 17,00€

Plato tradicional georgiano de carne asada con patatas, tomate fresco, pimiento rojo, cebolla, ajo y perejil.



KHINKALI 16,50€

Deliciosos dumplings georgianos de carne picada y jugoso caldo, cocidos al vapor. Se sirven en porción de 5 unidades.



PATATA SVANURAD 15,00€



Patatas asadas al estilo georgiano, doradas por fuera, sabrosas por dentro y con especias tradicionales Svaneti. Sofrito de base, patatas tiernas y todo coronado con delicioso yogur.

CHASHUSHULI 23,00€

Delicioso estofado georgiano de ternera, cocinado con tomate, especias y un toque de cilantro fresco.

SOPAS

SOPA DE KHARCHC

Caldo tradicional georgiano de ternera, cocido lentamente con arroz y especias aromáticas. Un plato reconfortante y lleno de sabor auténtico.



16,50€

SOPA DE CHAMPIÑONES 13,50€

Sopa cremosa de setas y champiñones, elaborada con verduras frescas, patatas y hierbas naturales.



LOBIO 14,50€

Plato clásico a base de alubias rojas guisadas con hierbas frescas y especias tradicionales. Suave, aromático y nutritivo. Servido en cazuela de barro con pan georgiano y ajo fresco.



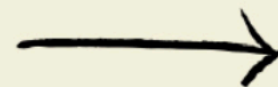
POSTRES



TARTA DE MIEL 7,50€

Delicada tarta dulce elaborada con miel natural y leche condensada, que ofrece una textura suave y un sabor dulce y cremoso.

TARTA DE CHOCOLATE "GEOSPAIN"



NAPOLEONI

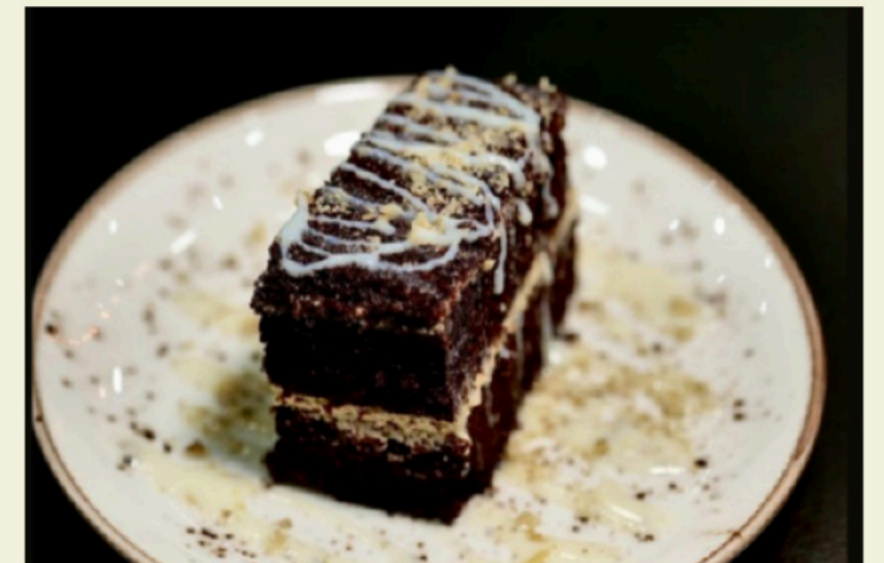


6,50€

7,00€

Deliciosa tarta de chocolate cremosa, elaborada con leche condensada, que ofrece un equilibrio perfecto entre dulzura y textura suave.

Clásico postre en capas de hojaldre crujiente y crema suave, ideal para los amantes de los dulces tradicionales.



MUCHAS GRACIAS



Si has disfrutado de nuestra comida y servicio déjanos tus comentarios en nuestras redes sociales. Si quieres celebrar un evento con nosotros, llámanos y estaremos encantados de prepararlo a tu medida.



@restaurantegeospain

www.restaurantegeospain.es

EXPERIENCIA GEO SPAIN



Ven a explorar, descubrir y saborear la magia de Georgia. Te esperamos con los brazos abiertos y la mesa servida.

MISIÓN

Ofrecemos auténtica gastronomía georgiana con pasión, hospitalidad, ingredientes frescos y experiencias memorables para cada comensal.



Geo Spain ofrece una experiencia auténtica con comida georgiana casera, llena de sabor, tradición y calidez. Cada plato refleja nuestras raíces y se sirve con cariño para que sea un momento que recuerdes siempre.