

GEOSPAIN
Experiencia gastronómica georgiana



GEOSPAIN

COCINA GEORGIANA CON ALMA



630 127 352

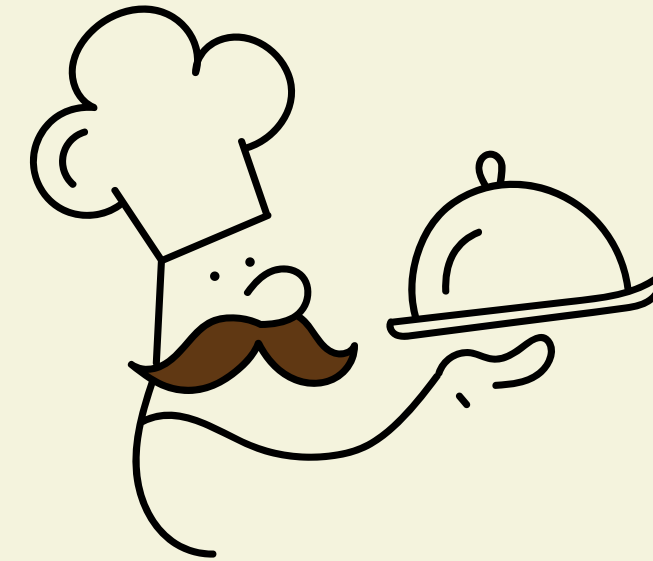
Av. de la Ermita, 2, 28108 Alcobendas, Madrid

NUESTRA MISIÓN Y VISIÓN



MISIÓN

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



VISIÓN

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





EXPERIENCIA GEO SPAIN



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.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

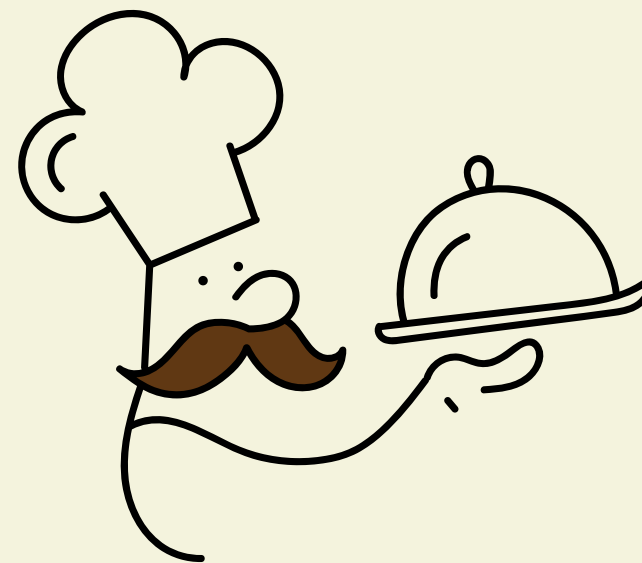
ALMA GEORGIANA

Prueba la exquisitez de nuestro Acharuli Kachapuri, una deliciosa especialidad georgiana. Disfruta de la mezcla perfecta de queso derretido y masa esponjosa en cada bocado. Una experiencia única que te transportará directamente a las calles de Georgia.



SABOR TRADICIONAL

Descubre nuestras irresistibles brochetas de cerdo georgianas: trozos jugosos y marinados que capturan la esencia de la cocina tradicional. Una explosión de sabores que te transportará a las vibrantes mesas de Georgia. ¡Déjate llevar por la delicia en cada brocheta!



ENTRANTES



ENSALADA GEORGIANA 11,50€

Refrescante mezcla de pepino, tomate, cebolla, pimienta y perejil, aderezada con nueces molidas y especias tradicionales georgianas. Llena de sabor y fresca, perfecta como entrada.

ROLLOS DE BERENTJENA 12,80€

Refrescante mezcla de pepino, tomate, cebolla, pimienta y perejil, aderezada con nueces molidas y especias tradicionales georgianas. Llena de sabor y fresca, perfecta como entrada.



ENTRANTES



MJAVIS ASORTI

Surtido tradicional de vegetales encurtidos en vinagreta, al estilo georgiano. Un acompañamiento vibrante y lleno de carácter.

11,50€



CHVISTARI

8,50€

Deliciosas bolas de maíz con queso fundido, crujientes por fuera y suaves por dentro. Un bocado típico georgiano, reconfortante y lleno de sabor.



ENTRANTES



AJAPSANDALI 13,50€

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.

12,80€



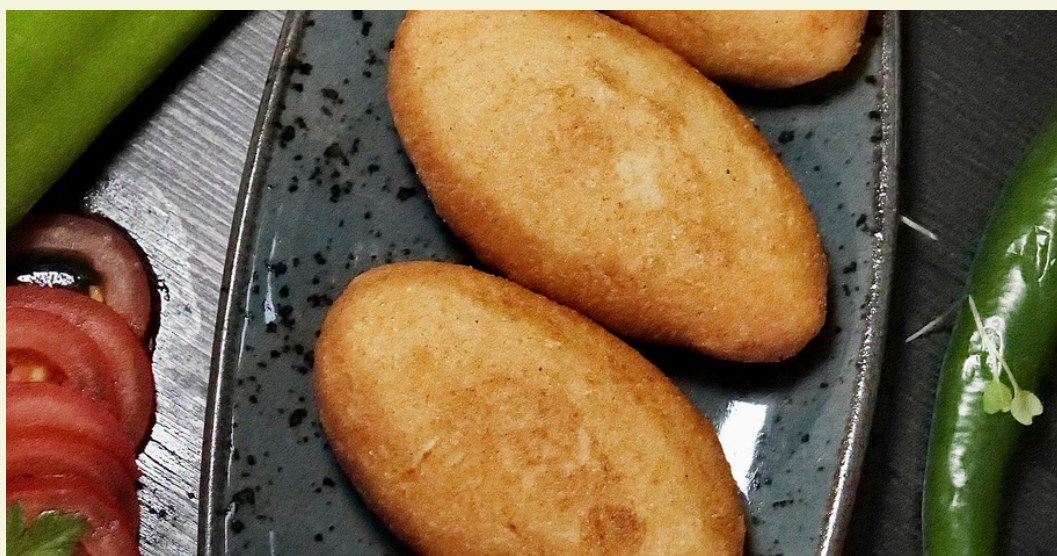
BOLITAS CRUJIENTES DE POLLO

Pequeñas delicias de pollo sazonadas con hierbas y sabores auténticos de Georgia. Un plato perfecto y nutritivo para los peques de la casa

13,80€



ENTRANTES



MCHADI

7,5€

Croquetas tradicionales georgianas hechas con harina de maíz, preparadas con yogur y fritas en aceite. Crujientes por fuera, suaves por dentro, ideales para acompañar platos con queso o vegetales.

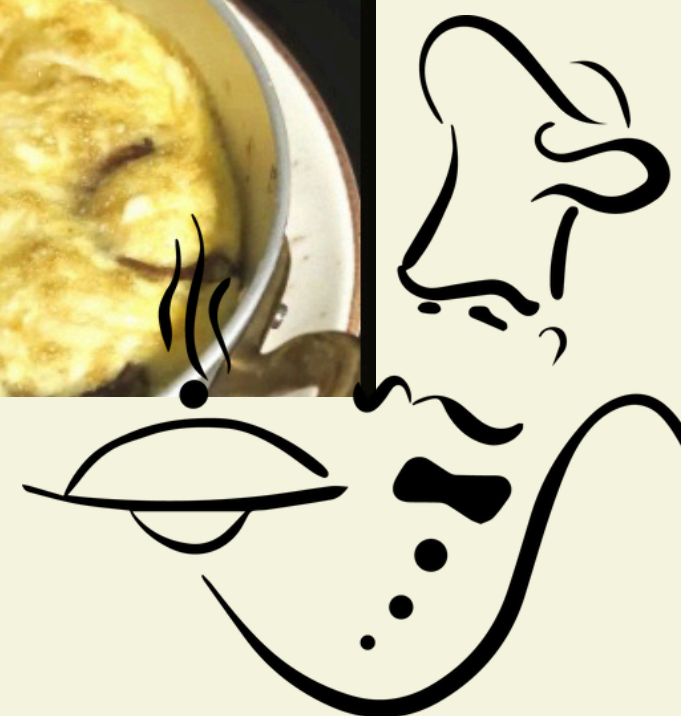
BLINEBI 13,50€

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

12,50€

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.



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.



16€

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.



16€

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.



16,50€

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.



15€

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.



14€

KUBDARI

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



18€

PRINCIPALES



MTSVADI DE CERDO 16€

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 TERNERA 18€

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.

18€



MTSVADI DE POLLO 16€

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.

16€

PRINCIPALES



TOLMA

18,50€

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€

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.



CHKMERULI

16€

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

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

Reconfortante y sabroso para los días fríos.



23€

CHASHUSHULI 19€

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



ODHAKHURI 15,50€

Plato tradicional georgiano de carne asada con patatas, tomate fresco, pimiento rojo, cebolla, ajo y perejil. Perfecto como plato único y consistente.

PRINCIPALES



PATATA SVANURAD

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.

10,50€



KHINKALI

13,50€

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



SOPAS

SOPA DE KHARCHO 13,50€ KHASI 14€

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



Sopa georgiana preparada con patatas y entrañas, cocidas lentamente hasta lograr un caldo intenso y reconfortante. se sirve con pan georgiano y ajo fresco.



LOBIO 12,50€

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.



TSVNIANI

Sopa de setas y champiñones. Casera hecha con verduras frescas, patatas e hierbas naturales.

12,50€



POSTRES



TARTA DE MIEL 5,50€

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

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



4,80€

5,50€

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



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