



GEOSPAIN
Experiencia gastronómica georgiana



GEOSPAIN

COCINA GEORGIANA CON ALMA



630 127 352

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

ENTRANTES



ENSALADA GEORGIANA 11,50€

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



MJAVIS ASORTI 11,50€

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

ROLLOS DE BERENJENA 12,80€

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



CHVISTARI 8,50€

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

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

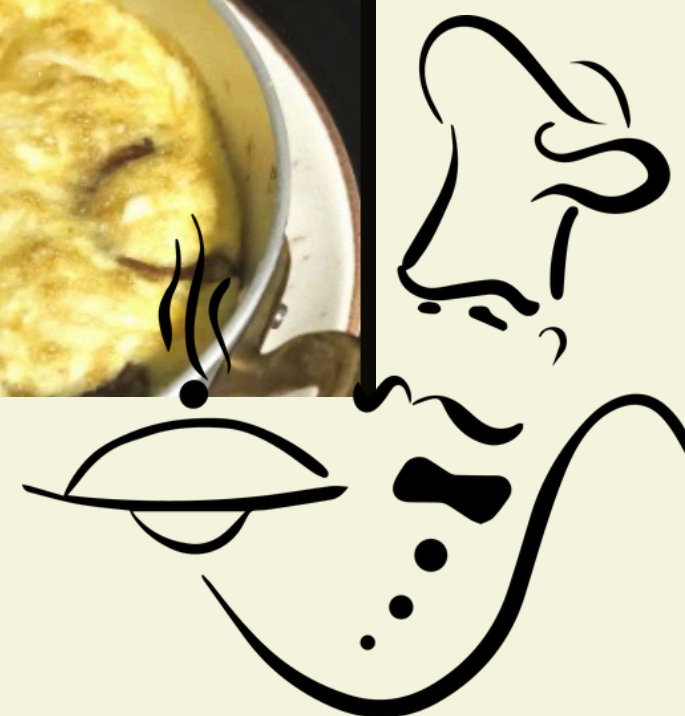
7,5€

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.

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.



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.



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



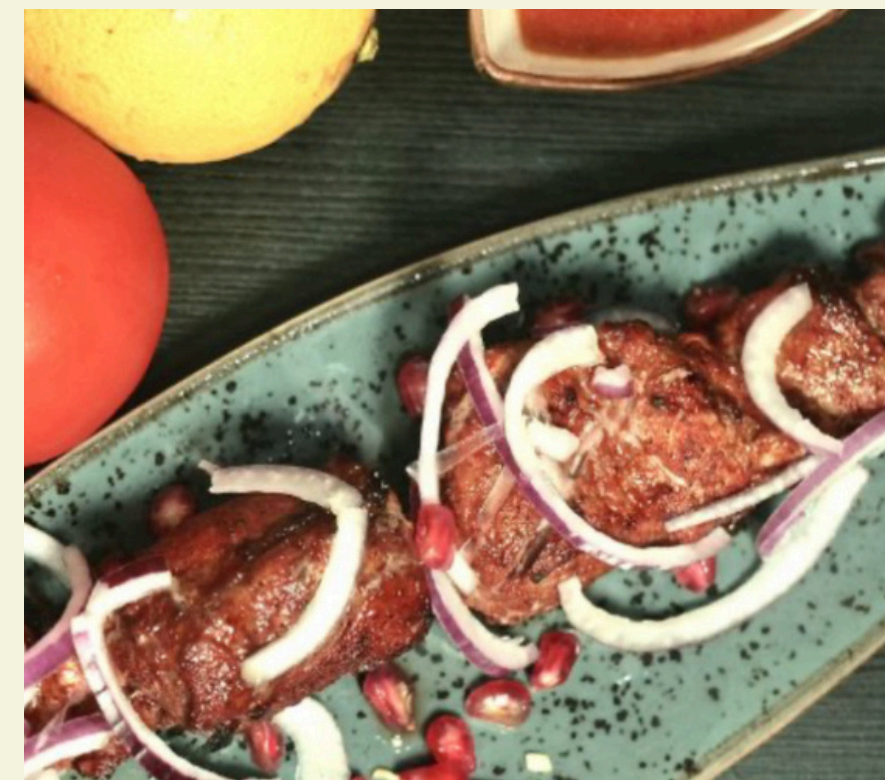
MTSVADI DE CERDO 16€

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 23€

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



ODHAKHURI 15,50€

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



CHASHUSHULI 19€

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

KHINKALI 13,50€

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



PATATA SVANURAD 10,50€



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.

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 callos, res, ajo y especias. Servida muy caliente es un plato reconfortante. Acompañado de pan tradicional y chacha.



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



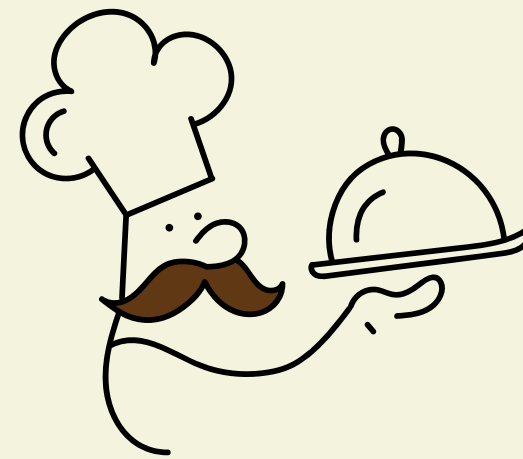
Si has disfrutado de nuestra comida y servicio déjanos tus comentarios en nuestras redes sociales. Si quieres celebrar un evento con nosotros, llámanos y estaremos encantados de prepararlo a tu medida.



@restaurantegeospain

www.restaurantegeospain.es

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.