



## GOODWIN 历史



牛排屋 GOODWIN 是一个连锁项目。首家 GOODWIN 于 2009 年在塔林（爱沙尼亚）开业。精选来自澳大利亚和美国的纯生态地区的上等安格斯牛肉，专业的牛排烹饪技术，充满激情的工作团队，这都构成了 GOODWIN 文化不可或缺的一部分，也是其取得成功的关键因素。

此外，我们不会忘记牛排屋的名字——“GOODWIN”，这个概念所传递的强烈的情感元素。

GOODWIN 不只是一个简单的词语。它是一个拥有非常强大背景的姓氏。它来源于古英语“GO-DWINE”的洗礼名 Godwin，由意为“好”的“GO-D”和意为“朋友”的“WINE”组成。在现代英语中，GOODWIN 意为“好”和“赢”。

这个品牌名称源自 RON GOODWIN (1925-2003)，他是苏格兰的作曲家和 GOODWIN 家族的继承者，GOODWIN 家族在十九世纪发现了“新大陆”（北美）。

后来，他们从苏格兰带来了几头安格斯公牛。之后，Goodwin 成为美国传统牛排文化的创始人之一。牛仔无论何时经过门前，总是会受到 GOODWIN 的热情欢迎。他们胃口极好，总是点更大份量的牛排。独特的牛排烹饪技术使牛排屋 GOODWIN 从众多同行中脱颖而出。美味的大理石状肉在一种称之为 Josper 的西班牙煤炭炉中制作。

我们的牛排屋 GOODWIN 充分展现了 GOODWIN 的亲切和热情好客——带来独特的理念和餐饮体验。

GOODWIN 的使命是在澳大利亚正宗牛排和本地牛排屋之间创造某种内在的关联。我们想通过这个项目打造真正的“牛排屋”，让我们的顾客享受如家般的惬意和放松。

我们坚信牛排屋的文化的三大要素：肉的质量、顾客至上以及我们的传统。

肉的质量是我们如何看待自己的产品。全程采用专业方法精选上等牛肉，精心制备，用心服务。顾客至上的理念是古老的 GOODWIN 家族的一个传统。这是我们热情好客的原则。我们为牛排爱好者 - 我们的朋友 - 创造了一个友好的氛围，多年来始终如此。

最后，我们的传统，我们遵循无可挑剔的原则：稳定性、质量和口感。我们始终选用独特的安格斯牛肉。我们始终提供专业的服务。

快来享用吧！

# ★ HISTORIA DE GOODWIN ★



## Por qué GOODWIN?

Se dice que el nombre determina el destino de la persona. En este caso en nombre Goodwin debería prometer victorias y éxitos muy importantes. Y si el esto le añadimos los vínculos entre los parientes...

## Los Goodwin conquistan el mundo

Nuestra historia empezó mucho antes de que uno de los más espectaculares representantes de la familia, Ron Goodwin encontró su pasatiempo preferido. Todo comenzó con el nombre. El nombre Goodwin se originó hace mucho tiempo en la vieja Inglaterra en los estratos culturales de los anglosajones. En aquellos tiempos se producía el nombre en el momento del bautizo, y con razón. El nombre de Goodwin proviene de la palabra „go-dwine” en el inglés antiguo que consiste en dos conceptos distintos: „go-d” significó „bueno” y „wine” significó „amigo” en el inglés antiguo. Al emplear las normas lingüísticas generales el nombre de Goodwin consiguió su forma escrita conocida hasta el día de hoy. Aún así existen otras versiones escritas del nombre que se han mantenido hasta la actualidad.

Los disturbios políticos y religiosos que sacudieron a Inglaterra durante siglos fueron una de las razones por qué los Goodwin decidieron trasladarse al Mundo Nuevo que los atraía con nuevos perspectivas y sueños.

Afortunadamente el mejor amigo de los Goodwin, George Grant (1822–1878) fundó en aquellos años la colonia británica de Victoria en Kansas. Fue él quien ayudó a los Goodwin a trasladarse a América. El continente de Norte América se convirtió en el nuevo hogar de la familia Goodwin y el principio del siglo XIX el inicio de su nueva vida.

Es cierto que aparte de su famoso apellido los Goodwin trajeron consigo algo nunca antes visto en la Norte América. Fue en el año 1873 cuando los amigos de la familia Goodwin y George Grant hicieron realidad un sueño que había parecido imposible: trajeron a Kansas cuatro bovinos de la raza aberdeen angus del condado de Escocia del mismo nombre. El sueño de los Goodwin se hizo realidad gracias a la alta posición de George Grant y sus numerosos vínculos. El sr. Grant se considera no sólo el fundador de la colonia británica en América sino también el creador de la cría selectiva de los bovinos más sanos y resistentes del mundo: los de la raza aberdeen angus. Grant murió cinco años más tarde. Muchos de los inmigrantes dejaron Kansas y volvieron a la vieja Inglaterra. Pero los cuatro aberdeen angus aceptaron su nuevo hogar y los Goodwin continuaron la causa empezado por George.

Pasaron los años y en el año 1925 nació a este mundo Ron Goodwin. Aún cuando era un niño pequeño se decía que iba a ser una buena persona. Con sólo cinco años de edad Ron sintió una atracción enorme a la música y practicó el piano. A sus padres no les gustó el pasatiempo del niño puesto que según ellos debió seguir con las tradiciones de la familia. El músico principiante dijo a sus críticos: „No me apellido Goodwin sin razón. Goodwin es el símbolo de la victoria! Será por algo que desde hace tiempo la palabra „win” („victoria” en inglés) forma parte de nuestro apellido.” La familia estaba indignada por las palabras del chico: Cómo pudo olvidar el significado verdadero de su nombre?

Al mismo tiempo los Goodwin estuvieron entre los primeros en crear la tradición de las chuletas americanas preparadas con la carne con grasa entrevenada de los bovinos verdaderos aberdeen angus. Su casa recibió con los brazos abiertos a los vaqueros de tránsito, que desde luego no sufrieron de la falta de apetito. Es probable que el tamaño de las raciones se originó en aquellos tiempos: un solo trozo de carne con grasa entrevenada de los bovinos verdaderos aberdeen angus llena el estómago de hasta el vaquero más glotón. A menudo pasó que algún vaquero no pudo alejarse mucho de la casa de los Goodwin: hubo un poder sobrenatural que los hizo volver y probar nuevas chuletas.

Todo el mundo se preguntó: Cómo será posible que su sabor es tan especial?

Durante muchos años los Goodwin no quisieron revelar su secreto. Más tarde se hizo saber que se trataba de las brasas que utilizaron para asar las chuletas para los vaqueros.

La familia Goodwin se llevó bien con todo el mundo. Y aparte de la receta para preparar las chuletas de verdad consiguieron regalar al mundo un músico de verdad: Ronni Goodwin.

Porque a pesar de prohibiciones Ron había seguido con la música.

Cuál es la verdad entonces? Significa Goodwin un buen amigo o victoria? Acaso significa las dos cosas a la vez?

## ★ 冷菜 / ENTREMESES FRÍOS

|                                                                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 自制腌鲱鱼 (L) 搭配烤黑面包 .....<br><i>Arenque marinado con pan de centeno (L)</i>                                                            | 16.90 |
| 生吞拿鱼片(配日式烧酱, 多士, 及火箭沙律) (L) .....<br><i>Carpaccio de atún (L) servido con salsa teriyaki, pan multigrano y ensalada de rúcula</i>   | 16.90 |
| 生牛肉片 用大理石状里脊肉制成 (L,G) .....<br><i>Carpaccio De ternera con grasa entrevenada (L,G)</i>                                              | 19.90 |
| GOODWIN's Boeuf à la tartar (L) 用大理石状里脊肉制成 .....<br><i>Boeuf à la tartar de GOODWIN (L) Tartar de ternera con grasa entrevenada</i> | 23.90 |
| 一盤的芝士及意大利肉 (G) .....<br><i>Selección de quesos y de fiambres italianos (G)</i>                                                      | 34.90 |

## ★ 沙拉 / ENSALADAS

|                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 混合蔬菜沙拉配油醋汁 (L,G) .....<br><i>Ensalada verde mixta con salsa vinagreta (L,G)</i>                                                          | 9.90  |
| 希腊式沙拉 (G) .....<br><i>Ensalada griega (G)</i>                                                                                            | 15.90 |
| GOODWIN 沙拉 沙拉、牛肉干和牛肝菌蕈类和 南瓜油混合 (L,G) .....<br><i>Ensalada GOODWIN Ensalada mixta, bresaola con boletus y aceite de calabaza (L,G)</i>    | 17.90 |
| 沙律配烧牛肉 (G) 雜錦沙律配慢煮乾番茄, 羊芝士和鮮嫩燒牛肉 .....<br><i>Ensalada con roast beef (G) Ensalada mixta con tomate seco, queso feta y ternera tierna</i> | 17.90 |
| 凱撒沙拉 搭配鸡或大虾 "也可以作为素食" .....<br><i>Ensalada César Con pollo o gambas. "también disponible como vegano"</i>                                | 18.90 |
| 卡普里 (G) 番茄、马苏里拉奶酪芝士、香蒜酱 .....<br><i>Ensalada caprese (G) Tomate, mozzarella de búfala y salsa pesto</i>                                  | 19.90 |

## ★ 热菜 / ENTREMESES CALIENTES

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 蒜香面包 (L) 搭配甜番茄、煎培根和罗勒 .....<br><i>Pan de ajo (L) Con tomate, beicon a la plancha y albahaca</i>                                                   | 12.90 |
| GOODWIN's 鸡翅 搭配胡萝卜, 芹菜和青奶酪酱 .....<br><i>Alitas de pollo GOODWIN Con zanahoria, apio y salsa de queso azul</i>                                     | 16.90 |
| 燒貝羅貝蘑菇 (配蕃茄, 藍芝士, 卡萬白芝士) (G) .....<br><i>Hongos portobello a la parrilla (G) Servido con tomates, queso dorblu, camembert, horneados al horno</i> | 18.90 |

## ★ 汤类 / SOPAS

|                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 奶油蘑菇汤 .....<br><i>Sopa de boletus y champiñones con nata</i>                                                | 12.90 |
| 奶油白色蔬菜汤配虎虾和松露油 (G) .....<br><i>Sopa cremosa de vegetales blancos con gambas tigre y aceite de trufa (G)</i> | 12.90 |
| 经典鲑鱼汤 配奶油 (G) 或不加奶油 (L,G) .....<br><i>Sopa de pescado tradicional Con crema (G) o sin crema (L,G)</i>       | 14.90 |
| 龍蝦湯 (L) .....<br><i>Sopa cremosa de bogavante (L)</i>                                                       | 17.90 |

## GOODWIN 牛排，用 JOSPER 烤制的大理石状牛肉

GOODWIN 推荐 4 种牛排烹饪阶段：

| 一分熟<br>(温度 39° - 43°)<br>外熟，内部为血红色，带血 | 三分熟牛排<br>(温度 43° - 47°)<br>外熟，内部为桃红色 | 五分熟牛排<br>(温度 47° - 50°)<br>内部为粉红色，最受欢迎的烹饪阶段 | 七分熟牛排<br>(温度 55° - 57°)<br>接近全熟，内部为浅粉红色 | 全熟 (温度 > 60°)<br>GOODWIN 不推荐 |
|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
|---------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|

**紐約牛扒 220 / 300 g (L,G) *Marmoleado el Lomo o New York* ..... 39.90 / 49.90**

取自牛外脊。推荐选用「三分熟」澳大利亚/美国，120 天粮食饲养的牛。

*Vacas con una dieta de granos de cereales durante 120 días. Trozos para freír de la zona lumbar. Temperatura para freír recomendable: poco hecho. AUS*

**肋眼牛扒 250 / 350 g (L,G) *Marmoleado entrecot* ..... 43.90 / 53.90**

从肋骨部分切开，特别多汁和芳香。推荐选用「五分熟」澳大利亚/美国，120 天粮食饲养的牛。

*Entrecot cortado de la zona de costillas, especialmente jugoso y aromático.*

*Temperatura para freír recomendable: algo hecho. AUS*

**細牛排 300 g (L,G) *Marmoleado de ternera tierna* ..... 53.90**

我們選用牛前肩，其口感豐富細嫩，入口即溶。建議選擇五成熟

*Se corta desde la sección delantera del hombro, que es especialmente tierna y llena de sabor.*

*Recomendamos la etapa de cocción: media. AUS*

**菲力牛排 200 g (L,G) *Marmoleado Solomillo de Ternera* ..... 47.90**

取自腰中部，最柔和、美味的牛肉。推荐选用「三分熟」澳大利亚/美国，

120 天粮食饲养的牛。

*Temperatura para freír recomendable: algo hecho. AUS*

**夏多布里昂牛排 400 g (L,G) *Marmoleado Filete Chateaubriand* ..... 84.90**

取自腰上部的大排。推荐 选用「五分熟」澳大利亚/美国，120 天粮食饲养的牛。

*Filete grande de la parte principal del filete de ternera.*

*Temperatura para freír recomendable: algo hecho. AUS*

### ★ 骨头肉 / CARNE EN EL HUESO

**前腰脊牛排 400-700 g (L,G) *Filete de lomo corto* ..... 15.90 = 100g**

**T 骨牛排 500-1000 g (L,G) *El "T-bone"* ..... 16.90 = 100g**

**红屋牛排 600-1000 g (L,G) *Chuletón Porterhouse* ..... 17.90 = 100g**

从牛的短腰切成的牛排。中心的“T型骨”将牛排的两侧分开。一侧是里脊肉，另一侧是脱腰肉。推荐烹饪阶段“中”。

*Filetes cortados de la zona corta del lomo del ganado. Un centro "Hueso en forma de T" divide dos lados del filete. Por un lado hay un solomillo y el otro es un lomo. Etapa de cocción recomendada: medio*

### ★ 本地肉 / CARNE LOCAL

**Atria 优质大理石纽约牛排，侧面有一条脂肪 300 g (L,G) ..... 65.90**

***El Lomo o New York de ternera marmolado premium Atria con una tira de grasa a un lado***

具有至少 5 级大理石花纹的大理石牛沙朗曾多次在世界牛排挑战赛中获奖。烤时，鱼片的风味脂肪赋予更浓郁的味道和质感。推荐烹饪阶段 - 中。

*El solomillo de ternera veteado con al menos 5 grados de veteado ha sido premiado varias veces en la competencia World Steak Challenge. La grasa aromática del filete le da más profundidad al sabor y la textura cuando se asa a la parrilla.*

*Etapa de cocción recomendada: medio*

**Atria 优质大理石牛肉牛排 300 g (L,G) *Entrecot de ternera veteado premium Atria* ..... 65.90**

至少 5 级的大理石花纹保证了烧烤时牛排表面的美味焦糖化和多汁性。用这种肉制成的牛排在著名的世界牛排挑战赛上被评为世界上最好的牛排。推荐烹饪阶段 - 中。

*Un mínimo de 5 grados de marmoleado garantiza una deliciosa caramelización y jugosidad en la superficie del bistec cuando se asa a la parrilla. El filete elaborado con esta carne ha sido premiado como el mejor filete del mundo en el prestigioso concurso World Steak Challenge.*

*Etapa de cocción recomendada: medio*

**请联系服务员以获取有关食物过敏的更多信息。(L) - 不含乳糖 (G) - 不含麸质**

**Comuníquese con el camarero para obtener más información sobre alergias alimentarias.**

**(L) - Sin lactosa (G) - Sin gluten**



## LOS BISTECS DE GOODWIN PREPARADOS EN EL JOSPER

GOODWIN recomienda 4 temperaturas para freír el filete de carne:

| Crudo (t 39° - 43°)<br>no cocinado del todo, el<br>interior rojo y sangriento | Poco hecho (t 43° - 47°)<br>carne sangrienta, el<br>interior rosa rojizo | Algo hecho (t 47° - 50°)<br>frita hasta cierto punto,<br>el interior rosa temperatura<br>más elegida por los clientes | En su punto (t 55° - 57°)<br>casi frita del todo,<br>el interior rosado | Muy hecho (t > 60°)<br>GOODWIN no<br>la recomienda |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|

### ★ 干燥时间 21 天 / DRY AGED 21 DÍAS

紐約牛扒 250 g (L,G) *El Lomo o New York* ..... 58.90

肋眼牛扒 250 g (L,G) *Entrecot* ..... 64.90

推荐选用《三分熟》澳大利亚/美国，120 天粮食饲养的牛。

Temperatura para freír recomendable: algo hecho. AUS/USA.

### ★ 高级大理石状牛肉 / TERNERA ENTREVERADA

紐約和牛扒 250 g (L,G) *Wagyu El Lomo o New York* ..... 64.90

取自牛外脊。推荐选用《五分熟》澳大利亚。300 天粮食饲养的牛

Trozos para freír de la zona lumbar. Temperatura para freír recomendable: poco hecho.

**Vacas Australianas con una dieta de granos de cereales durante 300 días.**

神戸 A5 "pierrade" 100-400 g (L,G) *Ternera Kobe A5 a la piedra* ..... 95.- = 100g

采用特殊技术饲养，神戸牛肉来自日本 黑公牛品种最高级的大理石状牛肉。提供热石头，

您可以根据自己的喜好，亲自烹制牛肉

*Criada con una tecnología especial, la ternera de Kobe proviene de una raza de toros negros japonesa con un gran veteado de grasa en la carne. Servida sobre una piedra caliente para que pueda cocinarla como más le guste.*

### ★ 肉类 / LA CARNE

羊肋骨 400-800 g (L,G) *Costillas de cordero lechal* ..... 13.90 = 100g

羊肋骨，用木炭炉烤制而成，搭配新鲜 迷迭香。推荐选用《五分熟》新西兰

*Nueva Zelanda. Entera pieza de costillas cocida al brasa acompañada de hojas de romero fresco. Temperatura para freír recomendable: algo hecho.*

GOODWIN 沙拉酱牛肉 / *Filete stroganoff GOODWIN* ..... 31.90

采用黑安格斯大理石状里脊肉制备而成，配合在铸铁煎锅上制成的奶油蘑菇酱。

*Filete de vaca australiana con setas y salsa de nata, se sirve en una fuente de hierro fundido.*

橡子喂养的伊比利亚秘密 350 g (L) *Secreto Ibérico Bellota* ..... 36.90

高级大理石状猪肉，取自肩胛骨 后面。配孟德爾薯仔，炸捲心菜和胡椒醬

*Corte altamente veteada de cerdo por detrás del omòplato. Servido con papa amandina, repollo frito y salsa de pimientos.*

GOODWIN 牛肉汉堡, *Hamburguesa GOODWIN* ..... 21.90

汉堡由大理石状牛肉制成，搭配合冰山沙拉、番茄、红洋葱和炸薯条。

旁边搭配 番茄酱和蛋黄酱。"也可以作为素食"

*Hamburguesa de ternera marmolada con ensalada de iceberg, tomate, cebolla roja y papas fritas. Ketchup y mayonesa. "también disponible como vegano."*

可以点更多配料：切达干酪 (G)、煎蛋 (L,G)、煎培根 点心 (L,G) ..... 2.50

**Suplementos posibles:** Queso Cheddar (G), huevo frito (L,G), beicon (L,G) Un suplemento

神戸和牛漢堡 / *Hamburguesa gourmet de Kobe* ..... 44.90

選用神戸和牛，生菜，蕃茄，炒紅洋蔥。配上黑麵包和薯條

*Hamburguesa de carne de Kobe servida con ensalada romana, tomate y cebolla roja caramelizada, Servida en los "Black Burger buns" con patatas fritas*

您可以为所有牛排选择一种酱料：

Se puede elegir una salsa para todos los filetes:

GOODWIN 的酱料 60 g, (L) 搭配红葡萄酒、浆果和蜂蜜。

*Salsa propia de GOODWIN, 60g de salsa de mostaza con vino tinto, bayas y miel. (L)*

辣椒酱 60 g, 搭配奶油和新鲜胡椒。(根据要求 L,G)

*60 g de salsa de pimienta con nata y pimienta recién molida (bajo pedido L,G)*

蘑菇酱 60 g, 搭配奶油和蘑菇。

*60 g de salsa de setas con nata, chapniñones y boletus*

辣酱 50 g, 搭配草本和大蒜。(L,G) 50 g de salsa picante con hierbas y ajo (L,G)



第一碗酱汁免费，之后每碗收费 3.50

La primera salsa es gratuita,  
cada sig + 3.50

## ★ 纯素选择 / OPCIÓN VEGANA

Mati's Chickenless Fillet (L) ..... 29.90  
 配以红薯条、烤玉米、蔬菜沙拉和蒜泥蛋黄酱。  
*Servido con patatas fritas dulces, maíz a la parrilla, ensalada de verduras y alioli.*

## ★ 海鲜类 / PLATOS CALIENTES: PESCADO Y MARISCO

老虎虾 (L,G) 搭配番茄、大蒜和草本 ..... 28.90  
*Gambas de tigre (L,G) Con tomate, ajo e hierbas*

鲑鱼排 (G) 鲑鱼片 *Filete de salmón (G)* ..... 31.90

在煤炉中烤制的 Dorada 搭配大蒜和草本 (L,G) ..... 33.90  
*Dorada a la parrilla de carbón Servida con hierbas y ajo (L,G)*

金枪鱼排 (G) *Filete de atún (G)* ..... 34.90

白魚及菜陪巴巴落提醬 - 白魚焗菜配紅酒及蠔醬 (L) ..... 37.90  
*Pescado blanco y verduras en Papillotec (L) Pescado blanco al horno con verduras en vino blanco y salsa de ostras*

## ★ 配菜 / SUPLEMENTOS

炸薯条 (L) *Patatas fritas (L)* ..... 5.90

新鲜番茄和红洋葱 (L,G) *Tomates frescos con cebolla roja (L,G)* ..... 5.90

绿色的沙拉 (L,G) *Ensalada verde (L,G)* ..... 5.90

土豆泥和蓝纹奶酪 / *Puré de patata con queso azul dorblu* ..... 7.90

烤蔬菜 (L,G) *Verduras a la parrilla (L,G)* ..... 7.90

用 Josper 烤制的甜玉米 (L,G) 搭配帕尔马干酪 ..... 7.90  
*Maíz dulce al horno de leña (L,G) Servido con queso parmesano*

奶油菠菜 (G) *Espinacas con nata (G)* ..... 7.90

甜薯條 (L) *Batatas fritas (L)* ..... 7.90

炸土豆和蘑菇 (L,G) *Patatas fritas con boletos (L,G)* ..... 9.90

## ★ 甜点 / POSTRES

冰激凌 (G) / 冰沙 (L,G), *Helado (G) / Sorbete (L,G)* ..... 4.90

Crème Brûlée (L) 香草+开心果+咖啡 ..... 11.90  
*Crème brûlée (L) Vainilla + pistachos + café*

覆盆子汤配冰糕 (L,G) 或冰淇淋 (G) ..... 11.90  
*Sopa de frambuesa con sorbe (L,G) o helado (G)*

热巧克力软糖 黑巧克力, 搭配香草冰淇淋 ..... 13.90  
*Fondant de chocolate Con chocolate puro, acompañado con helado de vainilla*

古德温厨师的特别甜点, *Postre especial del chef de Goodwin* ..... 10.90

自制苹果馅饼 搭配香草冰淇淋 ..... 13.90  
*Tarta de manzana caliente casera Con helado de vainilla*

美式胡萝卜蛋糕 / *Tarta de zanahoria de america* ..... 13.90

纽约芝士蛋糕 / *Tarta de queso Nueva York* ..... 13.90

美式巧克力蛋糕 / *Tarta de chocolate de america* ..... 15.90