

GAYARRE

RESTAURANTE

Menú de Empresas

GAYARRE

RESTAURANTE

Ctra. Aeropuerto, nº 370 - 50.190 ZARAGOZA

Tel.: 976 34 43 86 - Fax: 976 31 16 86

www.restaurantegayarre.com

gayarre@restaurantegayarre.com



Menú 1

- *Dips de espárragos blancos*
- *Arroz caldoso de pulpo y borrajas*
- *Confit de pato con croqueta de manzana y salsa de albaricoque*
- *Pastel caliente de chocolate y su helado*

**Bodega*

Precio: 30 € +iva

Menú 2

- *Pastel de bacalao con yemas de espárragos y espuma de pimientos*
- *Crema de hongos*
- *Solomillo ibérico al tinto garnacha*
- *Pastel de mango y menta*

**Bodega*

Precio: 32 € +iva

Menú 3

- Ensalada de perdiz con escamas de queso de Aragón y suave vinagreta de aceitunas*
- *Cremita de nécoras estilo del chef*
- *Lomos de rodaballo en salsa de hongos con almejas*
- *Pastel de tiramisú*

**Bodega*

Precio: 35 € +iva

Menú 4

- *Virutas de cecina de León, con rúcula, piñones y aceite de pimentón*
- *Canelón de setas estilo del chef*
- *Paletilla de asada al horno con patatas*
- *Tulipa con biscuit helado y chocolate caliente*

**Bodega*

Precio: 36 € +iva

Menú 5

- *Ensalada de queso con beicon crujiente*
- *Dips de borrajas con salmón*
- *Chuleta de ternera lechal con verduras*
- *Sorbete de mandarina*

**Bodega*

Precio: 36 € +iva

Menú 6

- *Surtido de centros de mesa*
- *Cecina con aceite de oliva virgen*
- *Gallina trufada de Graus*
- *Chistorra navarra*
- *Fritos – croquetitas y buñuelos de bacalao*
- *Copita de hinojo con caviar de arenque*
- *Corderito asado al horno con patatas panadera*
- *Tarta de manzana y su helado*

**Bodega*

Precio: 40 € +iva

Menú 7

- *Ensaladita de gambas, aguacate y terciopelo de tomate con mezcla de lechugas*
- *Sopa cremosa de nécoras*
- *Lechazo asado al horno con patatas panadera*
- *Tulipa con helados variados*

**Bodega*

Precio: 40 € +iva

Menú 8

- *Carpaccio de buey con lascas de parmesano y vinagreta de mostaza*
- *Sopa de rape*
- *Merluza al azafrán con cocochas de bacalao*
- *Pastel de fresa con su helado*

**Bodega*

Precio: 40 € +iva

Menú 9

- *Salmón ahumado en caliente con ensaladas y frutos secos*
- *Dips de borrajas*
- *Solomillo con escalopita de foie al moscatel*
- *Flan de café con helado*

**Bodega*

Precio: 43 € +iva

**Bodega*

*Aguas minerales
Vinos
Café*

Menú 10

- *Salmón ahumado en caliente con ensaladas y frutos secos*
- *Dips de borrajas*
- *Solomillo con escalopita de foie al moscatel*
- *Flan de café con helado*

**Bodega*

Precio: 43 € +iva

Menú 11

- *Timbal de frutas tropicales con bogavante y salsa mil islas*
- *Vichisoise de espárragos con salmón*
- *Dúo de solomillos con salsa cabernet y queso*
- *Sorbete de manzana verde*

**Bodega*

Precio: 51 € +iva

Menú 12

- *1/2 bogavante con gambas y hortalizas*
- *Hojaldre de camembert*
- *Costillar con patatas panadera*
- *Texturas de chocolate*

**Bodega*

Precio: 57 € +iva

Todos estos menús serán servidos con vinos blanco Pares Baltá, tinto crianza, aguas minerales, café y chupitos licor.