

The background of the entire page is a repeating pattern of tropical leaves in various shades of green and teal, set against a light cream-colored background. The leaves are scattered across the page, with a large, prominent fan palm frond in the center. The overall aesthetic is fresh and tropical.

**GAYARRE**  
RESTAURANTE

**BANQUETES 2016**

GAYARRE  
RESTAURANTE

## APERITIVOS FRÍOS

Crema fría de gazpacho con picadillo de langostinos	Salmón noruego marinado en tramazzini a la naranja con huevas de trucha
Gilda con vermouth rojo	Aguacate con infusión de tomate, langostinos y espuma de patata
Bocadito de foie casero	Lámina de bacalao confitado sobre crema de oliva negra
Tartar de longaniza asada de Graus	Cristal de atún rojo con guacamole a la mostaza
Langostino con jamón de pato	

## APERITIVOS CALIENTES & SHOWCOOKING

Langostino en tempura de tinta con crema de queso	Tataki de atún
Cucharita de patata trufada con pulpo a la parrilla y pimentón de la Vera *	Chistorra a la sidra
Merluza con puerro y mozzarella en pasta crujiente	Foie de pato a la plancha con reducción de moscatto *
Huevo de codorniz con ali-oli y trufada *	Buñuelo de brandada de bacalao
Cremoso con setas y trufas	Arroz de señorito con ali-oli *
	Croqueta de jamón de Teruel D.O.
	Patatas bravas Gayarre

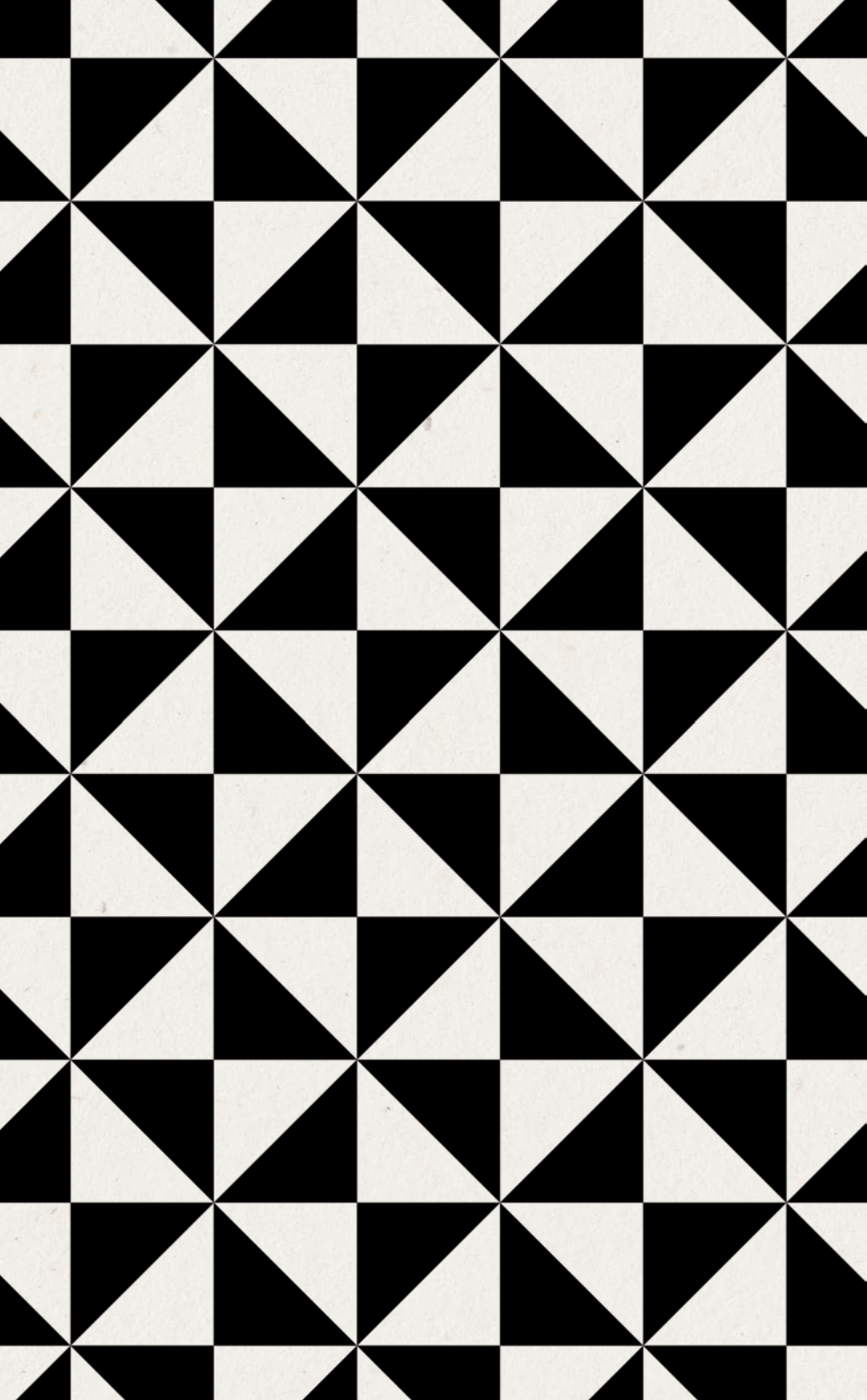
**PACK DE APERITIVOS CON BEBIDA** (8 aperitivos, 3 de ellos de showcooking) **24€+IVA**

## COMPLEMENTOS

precios por persona

Jamón D.O. Teruel cortado a cuchillo con pan y tomate	400€/ud
Jamón D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con pan y tomate	580€/ud
Buffet de sushi	6€
Buffet de quesos	4,5€
Servicio de ostras abiertas a la vista	Consultar
Plancha de gambas y langostinos	Según mercado
Bebida de aperitivo	6€
Barra de coctelería	4€
Mojitos a la vista	3€
Buffet de fresas con cava	2€





## MENÚ TENOR

---

### PRIMER PLATO

---

Gazpacho con picadillo de bogavante

### SEGUNDO PLATO

---

Merluza de pincho, toffe de langostinos y aros de cebolla

### TERCER PLATO

---

Carrillera de ternera glaseada al vino con reducción de tempranillo y brocheta de hortalizas

### POSTRE

---

Brownie de chocolate con nueces, helado de vainilla y sopa de yogur y chocolate

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**72€ + IVA**



## MENÚ CLAVE

---

### PRIMER PLATO

---

Ensalada de jamón de pato con terrina de foie y langostinos

### SEGUNDO PLATO

---

Merluza de pincho a la romana con alioli, pisto y vieira rellena de marisco al gratén

### TERCER PLATO

---

Lechazo al estilo Gayarre con patatas panadera

### POSTRE

---

Torrija al aroma de canela y vainilla con helado de arroz con leche y sopa de chocolate

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

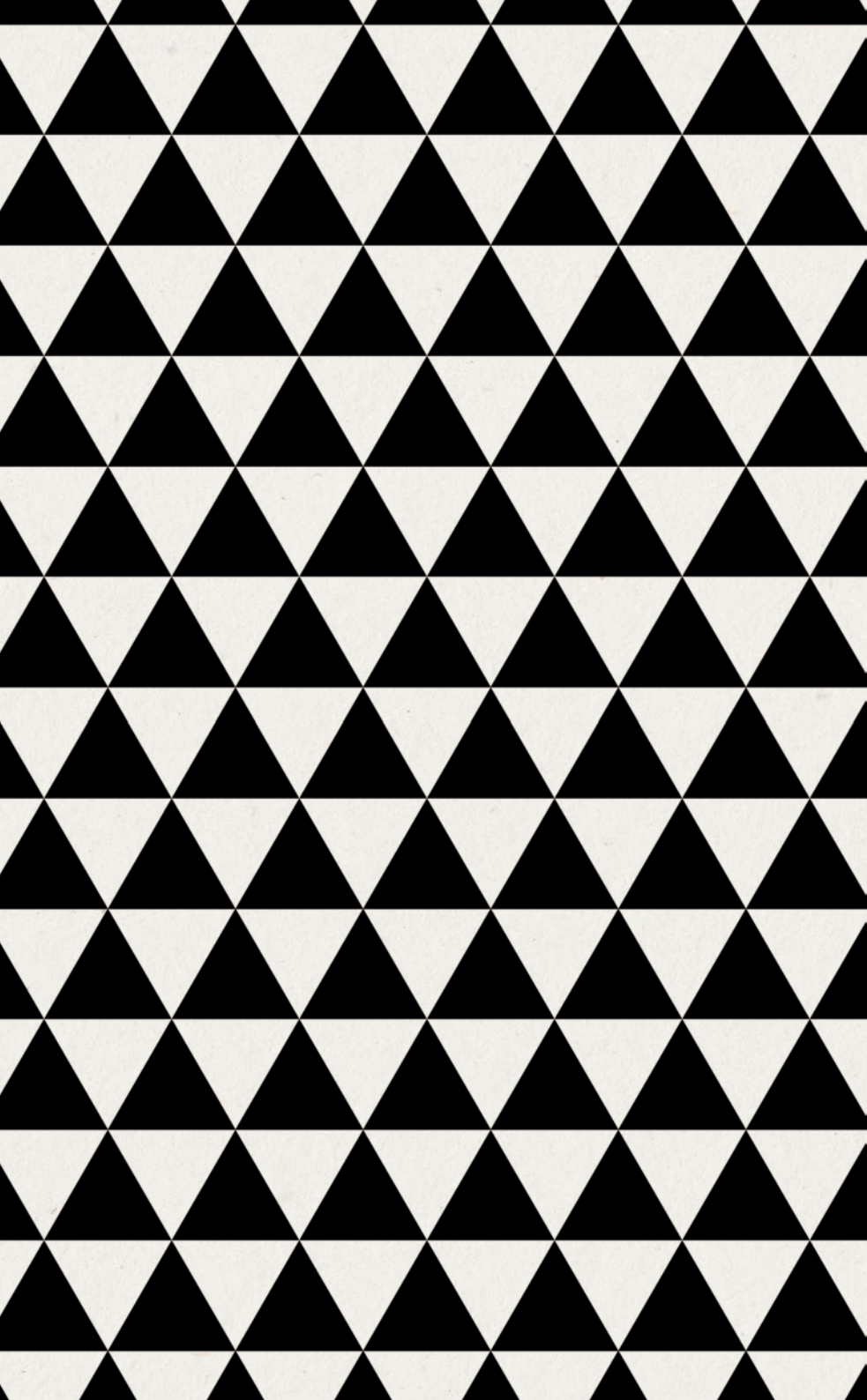
Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**83€ + IVA**





## MENÚ BEL CANTO

---

### PRIMER PLATO

---

Ensalada de pulpo con verduras y vinagreta de soja

### SEGUNDO PLATO

---

Hojaldre de vieira y langostinos en salsa verde

### TERCER PLATO

---

Paletilla de ternasco de Aragón asada al horno con patatas panadera

### POSTRE

---

Tarta de manzana casera con helado de vainilla

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**83€ + IVA**





## MENÚ PARTITURA

---

### PRIMER PLATO

---

Tatín de bacalao y piquillos con tapenade

### SEGUNDO PLATO

---

Buey de mar con centollo gratinado

### TERCER PLATO

---

Solomillo de ternera con foie y reducción de vino dulce con pastel de patata y bacon

### POSTRE

---

Hojaldre de frutas con crema pastelera y helado de Nutella

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**85€ + IVA**

## MENÚ OPERETA

---

### PRIMER PLATO

---

Ensalada César con láminas de queso parmesano y jamón de pato

### SEGUNDO PLATO

---

Atún rojo de Almadraba con verdura al wok

### TERCER PLATO

---

Medallones de solomillo con pastel de patata y bacon con salsa de trufas

### POSTRE

---

Dúo de marinos de nata sobre bizcocho cremoso

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**86€ + IVA**





## MENÚ COMPÁS

---

### PRIMER PLATO

---

Tatín de foie caramelizado con verduras asadas

### SEGUNDO PLATO

---

Merluza en salsa verde con yemas de espárrago y almejas

### TERCER PLATO

---

Taco de solomillo de ternera al oporto con guarnición de patatas y piquillos

### POSTRE

---

Tarta de manzana con helado de vainilla

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

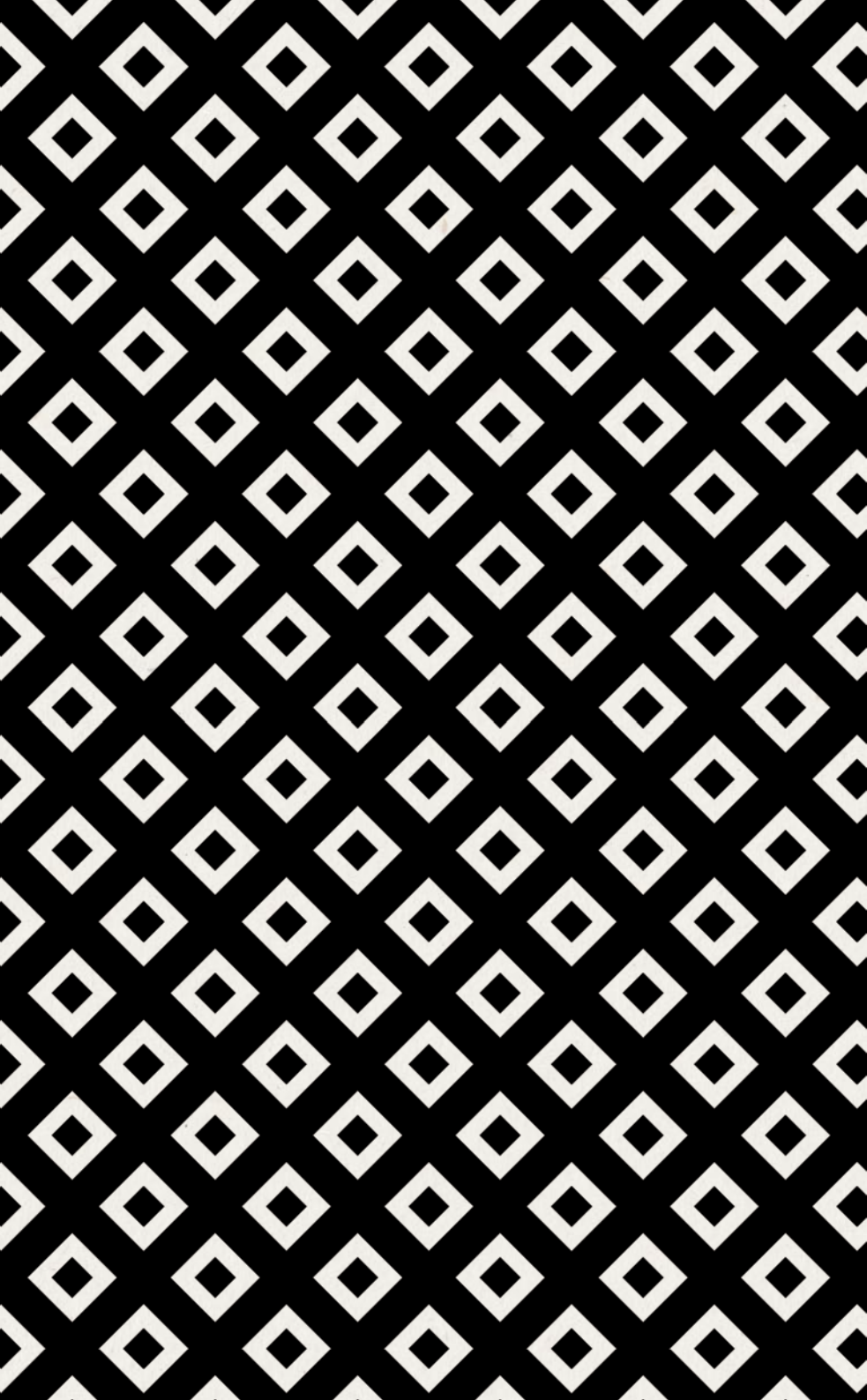
Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**87€ + IVA**





## MENÚ SOPRANO

---

### PRIMER PLATO

---

Templada de vieiras y cecina con infusión de tomate

### SEGUNDO PLATO

---

Rape asado con arroz a banda y azafrán

### TERCER PLATO

---

Paletilla de ternasco de Aragón deshuesada y rustida con patatas panadera al Pedro Ximénez

### POSTRE

---

Torrija al aroma de canela y vainilla con helado de arroz con leche y sopa de chocolate

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**94€ + IVA**





## MENÚ INTERMEZZO

---

### PRIMER PLATO

---

Bogavante con infusión de tomate y vinagreta de manzana a la sidra

### SEGUNDO PLATO

---

Rodaballo con hongos confitados y su crema

### TERCER PLATO

---

Costillar de corderito al gratén de panceta ibérica

### POSTRE

---

Textura de tres chocolates con helado de pistacho

### BEBIDAS

---

Agua mineral

Vino blanco Care Macabeo Chardonnay

Vino tinto Care Roble

Cava Codorniu Prima Vides

Café y licores

**97€ + IVA**





## MENÚ INFANTIL

---

### ENTRANTES

---

Nuggets, calamares, croquetas, jamón y langostinos

### SEGUNDO PLATO

---

Pasta, Pizza y Costillas con patatas

### POSTRE

---

Helado infantil

### BEBIDAS

---

Aguas y refrescos

**35€ + IVA**

## OTROS MENÚS

---

Todos nuestros menús podrán adaptarse a las necesidades de sus invitados, dando diferentes opciones para vegetarianos y alergias o intolerancias alimentarias.



## SORBETES

4€

Mandarina con vodka negro  
Cosmopolitan

Limón al cava  
Mojito

## OTROS SERVICIOS

Discomóvil hasta las 22:00 / 4:00h. (impuestos incluidos)	775€
Orquesta (trío musical)	consultar
Barra libre	12€ / adulto
Hora extra de barra libre y discomóvil	380€
Decoración floral	consultar
1 Autobús (ida y vuelta)	280€
Animadora infantil	150€
Servicio de cuidadora para niños a partir de 3 años (6h.)	100€
Candy Bar	300€
Motaje de ceremonia civil	250€
Maestro de ceremonias	consultar

## RECENA O MERIENDA

3€ por artículo y persona

Croissant rellenos (york y queso)	Saladitos
Mini baguetinas de jamón	Mollete de tortilla
Brochetas de frutas	Mini hamburguesas
Fuente de chocolate	Perritos calientes

## BODEGA

### BLANCOS

Corona de Aragón <i>D.O. Cariñena</i>	1€	Glárima gewurztraminer-chardonnay <i>D.O. Somontano</i>	2€
Nuviana <i>Valle del Cinca</i>	1€	Viñas del Vero chardonnay <i>D.O. Somontano</i>	3€
Care macabeo-chardonnay <i>D.O. Cariñena</i>	1€	Monte blanco verdejo <i>D.O. Rueda</i>	3€
Viñas del Vero macabeo-chardonnay <i>D.O. Somontano</i>	2€	Beronia verdejo <i>D.O. Rueda</i>	3€
Care chardonnay <i>D.O. Cariñena</i>	2€	Viñas del Vero gewurztraminer <i>D.O. Somontano</i>	4€
Solo Tiolico <i>Campo de Borja</i>	2€	Mar de Frades <i>Rías Baixas</i>	6€
Nietro <i>D.O. Calatayud</i>	2€		

### TINTOS

Corona de Aragón <i>D.O. Cariñena</i>	1€	Ramón Bilbao crianza <i>D.O. Rioja</i>	3€
Care roble <i>D.O. Cariñena</i>	1€	Valdubón crianza <i>D.O. Ribera de Duero</i>	4€
Viñas del Vero roble <i>D.O. Somontano</i>	2€	Care Bancales reserva <i>D.O. Cariñena</i>	4€
Solo Tiolico <i>D.O. Campo de Borja</i>	2€	Viña Alberdi crianza <i>D.O. Rioja</i>	4€
Nietro <i>D.O. Calatayud</i>	2€	Coto de Hayas garnacha centenaria <i>D.O. Campo de Borja</i>	4€
Viñas del Vero crianza <i>D.O. Somontano</i>	3€	Fagus <i>D.O. Campo de Borja</i>	6€
Azpilicueta crianza <i>D.O. Rioja</i>	3€		
Beronia crianza <i>D.O. Rioja</i>	3€		

### CAVAS

Codorníu Prima Vides	1€	Ana de Codorníu Blanc de Blancs	3€
Freixenet Brut Vintage	1€	Juve & Camps	5€
Reyes de Aragón	2€	Henri Abelé	7€
Freixenet Brut Barroco	3€	Perrier-Jouët	9€
Freixenet Mía moscato	2€	Moët Chandon	15€

## CONDICIONES GENERALES

---

Cada banquete cuenta con un responsable de servicio y protocolo que estará a su disposición para ayudarles en todo lo que necesiten.

La formalización del contrato se realizará mediante la entrega de una fianza que estipulará la dirección del restaurante y que será descontada de la factura definitiva.

El número de cubiertos facturado será el acordado 4 días antes del banquete.

Los novios están invitados a un almuerzo o recena para elegir y probar el menú. Cada acompañante tendrá un precio especial.

Se les informará debidamente de algunos platos que no les podremos ofrecer en la prueba del menú, debido a la dificultad en la elaboración en pequeñas cantidades.

El centro floral de la presidencia es obsequio del Restaurante Gayarre.

Las minutas, números de mesa y el seating de mesas serán personalizados para cada evento.

La estancia en los salones finalizará a las 22.00 h. en los almuerzos y a las 4.00 h. en las cenas.

La fianza no será devuelta en caso de anulación de reserva.





Ctra. Aeropuerto, nº370 · 50190 Zaragoza  
T. 976 34 43 86 · F. 976 31 16 86  
[gayarre@restaurantegayarre.com](mailto:gayarre@restaurantegayarre.com)

[restaurantegayarre.com](http://restaurantegayarre.com)