



DISFRUTA DE LA MEJOR GASTRONOMÍA  
**SERVICIOS ESPECIALES**  
**LA BASTILLA**

· M E N Ú S ·



## *Menú Especial* **LUNCH BOX**

### PRODUCTOS

50g de jamón de Teruel Layunta. Picos de pan feo.  
150g de queso curado de oveja.  
Tarta de queso y frutos rojos. Tarta Sacher.  
Tarrina de ensaladilla de bogavante. Mini sándwich vegetal.  
Tarrina de royal de maíz con naranja confitada, café y regaliz.  
Mini-pita de ternasco.  
Mini sándwich vegetal.  
Mini cheese burger.  
Baguetina de sardina de cubo con tomate y pepinillo.

• • •

### BEBIDA

Care roble 3/8 y botellín de agua.

• • •

### OTROS

Servilletas, minuta y cubiertos necesarios.  
Minuta y adhesivo personalizado.

---

**PVP PAX: 30€ + IVA**

---

(Entrega en Zaragoza capital 8€. En otros destinos consultar)



*Menú Especial*  
**RESTAURANTE GO**

**MENÚ 1**

Jamón de Teruel con pan con tomate.  
Arroz caldoso con fondo de crustáceos y láminas de bogavante.  
Lingote de paletilla de ternasco confitada, con salsa demi glace  
Semifrío de trufa.

Bebida: Care sobre lías, agua y café.

Pan.

• • •

**MENÚ 2**

Jamón de Teruel con pan con tomate.  
Cappelletti con boletus y foie con salsa de trufas.  
Jarretes de ternasco con salsa de aromas y frutos secos.  
Tarta de queso y frutos rojos.

Bebida: Care sobre lías, agua y café.

Pan.

• • •

**OTROS**

Incluye material necesario, excepto mobiliario y personal de servicio.

---

**PVP: 290€ + IVA**

---

Propuesta de servicio de catering mínimo 6 menús y 45€ cada menú  
añadido (cuando la situación lo permita).