

CELEBRACIONES

GAYARRE
RESTAURANTE

Creamos emociones

RESTAURANTEGAYARRE.COM





UN DIA INOLVIDABLE

En La Bastilla, entendemos la importancia de cada celebración, y es por eso que nos esforzamos por ofrecer momentos inolvidables. Sea cual sea la ocasión que estés celebrando, queremos ser parte de esa felicidad.



MENÚS

MENÚ 1

Para comenzar

Langostinos en ensalada con patata asada, guacamole e infusión de tomate

Para continuar

Bacalao con graten de almendras y tomate concasse

Para finalizar

Gigot de ternasco deshuesado con salsa de trufas y parmentier

Un toque dulce

Marino de crema de mascarpone y dulce de leche con helado de cereza

Bodega

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y licores



MENÚ 2

Para comenzar

Salpicón de marisco con gazpachuelo de gambas

Para continuar

Merluza patipulpo con salsa de azafrán y rúcula

Para finalizar

Canelón de confit de pato con salsa de boletus

Un toque dulce

Pantera rosa de La Bastilla con helado de caramelo

Bodega

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y licores



MENÚ 3

Para comenzar

Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

Para continuar

Lengado relleno de mousse de gambas con salsa de carabineros

Para finalizar

Lingote de paletilla de Ternasco con pastel de patata y bacon

Un toque dulce

Red Velvet y helado de fruta de la pasión

Bodega

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y licores



MENÚ 4

Aperitivos de bienvenida

Jamón de Teruel y pan con tomate
Cornete de cecina con melón al oporto
Foie, maíz, naranja y café
Croqueburguer
Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén
Langostino con panko y emulsión de tomate rosa

Para continuar

Arroz caldoso con fondo de crustáceos

Para finalizar

Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata

Un toque dulce

La belleza esta en el interior

Bodega

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y licores



MENÚ 5

Aperitivos de bienvenida

- Jamón de Teruel y pan con tomate
- Cornete de cecina con melón al oporto
- Foie, maíz, naranja y café
- Croqueburguer
- Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén
- Langostino con panko y emulsión de tomate rosa

Para continuar

- Rodaballo con patatas revolconas y orio de gambas y trigueros

Para finalizar

- Lechazo asado con patatas panadera

Un toque dulce

- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y arroz con leche en helado

Bodega

- Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena
- Tinto Care Roble D.O. Cariñena
- Cava Codorníu Prima Vides
- Aguas, cafés y licores



MENÚ INFANTIL

Para comenzar

Calamares
Croquetas
Nuggets
Jamón
Pizza

Para continuar

Costillas de ternasco con patatas fritas y pasta con tomate

Un toque dulce

Tarta de presentación de 3 chocolates con helado infantil

Bodega

Aguas y refrescos

Incluido servicio de monitoras al contratar 10 menús infantiles





PERSONALIZA TU MENÚ

NUESTROS PLATOS

Confeccione el menú a su medida, seleccione el plato que más le guste y cámbielo*, solo tiene que restar el precio del plato que aparece en el menú y añadir el precio del plato seleccionado.

*Al cambiar un plato debe cambiarse dentro de la misma familia. Ej.: si usted cambia la merluza con salsa teriyaki con hortalizas, el plato elegido debe ser de la familia "Para continuar"

Los menús con aperitivo de bienvenida incluyen bebidas durante el mismo, los menús que no tienen este aperitivo, no tienen las bebidas incluidas a la llegada.

PARA COMENZAR

- Langostinos en ensalada con patata asada, guacamole e infusión de tomate 12€
- Salpicón de marisco con gazpachuelo de gambas 16€
- Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros 16€
- Roll plain de hortalizas de la huerta, salmón, bacalao y tapenade 17€
- Aperitivo de bienvenida..... 20€

PARA CONTINUAR

- Bacalao con graten de almendras y tomate concasse 16€
- Salpicón de merluza con chipirones a la andaluza 17€
- Arroz caldoso con fondo de crustáceos 16€
- Merluza patipulpo con salsa de azafrán y rúcula 18€
- Lenguado relleno de mousse de gambas con salsa de carabineros 19€
- Rodaballo con patatas revolconas y orio de gambas y trigueros 21€
- Rape a la marinera con carabinero 31€

PARA FINALIZAR

- Gigot de ternasco deshuesado con salsa de trufas y parmentier 17€
- Canelón de confit de pato con salsa de boletus 17€
- Lingote de paletilla de Ternasco con pastel de patata y bacon 18€
- Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata 18€
- Paletilla de ternasco con patatas panadera 20€
- Lechazo asado con patatas panadera 22€
- Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto..... 25€

POSTRES

- Tarta de manzana templada, crema inglesa y cremoso de biscuit
- La belleza esta en el interior
- Marino de crema de mascarpone y dulce de leche con helado de cereza
- Red Velvet y helado de fruta de la pasión
- Pantera rosa de La Bastilla con helado de caramelo

LA BODEGA

BLANCOS

1 €

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena

2 €

Care Chardonnay D.O. Cariñena

3 €

Enate 234 D.O. Somontano

Beronia Verdejo D.O. Rueda

5 €

Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano

TINTOS

1 €

Care Roble D.O. Cariñena

2 €

Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena

3 €

Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano

Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

4 €

Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja

CAVAS

1 €

Codorníu Prima Vides

2 €

Reyes de Aragón

4 €

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

6 €

Juve&Camps Reserva Familia





NOTAS DE INTERÉS

Las propuestas de menú incluyen servicio de café y licores.

Duración de servicio hasta las 18.00h.

El espacio se reserva la posibilidad de reservar el salón en servicio de cenas. En caso de no reservarse servicio de cenas en el salón se dará la posibilidad de prolongar la estancia en el mismo hasta las 21:00h con un coste de 15€ + 10% IVA por persona (16,50€ IVA incluido). En el caso de prolongar la estancia se incluirá sin coste los combinados y licores consumidos* y se incluirá el servicio de monitoras hasta dicha hora. (mínimo 50 personas)

En tal caso podría contratarse merienda:

- Coca de longaniza
- Minis de tortilla de patata
- Brocheta de fruta

9€ + 10% IVA por persona (9,90€ IVA incluido)

Servicio de Candy bar: a consultar con la empresa colaboradora.

Todos los menús incluyen minutas y listas de invitados.

La animación infantil consiste en unas monitoras, que entretienen y juegan con los peques, en el caso de tener una cantidad mayor de niños, el espacio podrá reservar, en función de la cantidad, alguna otra animación adicional.

La animación infantil se coordinará en función de la fecha y las celebraciones reservadas ese día.

NO está permitido aportar productos ajenos a la cocina del establecimiento.

Los menús especiales (intolerancias, alergias, etc.) tendrán un suplemento de 10€ por menú adaptado debido a la elaboración aislada de cada aperitivo y plato para evitar contaminaciones cruzadas.

*Licores y combinados No Premium, para más detalles consulte a su comercial

CELEBRACIONES

GAYARRE
RESTAURANTE

Creamos emociones

RESTAURANTEGAYARRE.COM

