



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

RESTAURANTEGAYARRE.COM

MENÚ 1

Para comenzar

Láminas de bacalao sobre tartar de tomates y langostinos, perlas de mozzarella y guacamole

Para continuar

Arroz caldoso con fondo de crustáceos

Para finalizar

Gigot de cordero deshuesado con ajetes y shitake

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

M E N Ú 2

Para comenzar

Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones

Para continuar

Bocaditos de merluza con mousse de langostinos, mozzarella y salsa holandesa

Para finalizar

Lingote de paletilla de Ternasco con pastel de patata y bacon

Un toque dulce

El tiramisú

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

Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate

Para continuar

Lenguado relleno de mousse de gambas con salsa de carabineros

Para finalizar

Paletilla de ternasco con patatas panadera

Un toque dulce

Hojaldre de nata, crema y yema con chocolate y helado de mandarina.

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 longaniza de Graus batida con asadillo
Las piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada
Croquetón de gambón
Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén
Cebolla, boletus y pulpo

Para continuar

Hojaldre de vieiras y langostinos con salsa verde

Para finalizar

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

Un toque dulce

Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit

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 longaniza de Graus batida con asadillo
Las piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada
Croquetón de gambón
Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén
Cebolla, boletus y pulpo

Para continuar

Rodaballo con patatas revolconas y orio de gambas y trigueros

Para finalizar

Lechazo asado con patatas panadera

Un toque dulce

La lemon pie

Bodega

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y licores



P.V.P. 51€ + 10% IVA (56,10€ IVA incluido)

MENÚ INFANTIL

Para comenzar

Jamón de Teruel
Calamares
Croquetas
Nuggets
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 monitora al contratar 10 menús infantiles

RESTAURANTE GAYARRE.COM





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

- Láminas de bacalao sobre tartar de tomates y langostinos, perlas de mozzarella y guacamole 15€
- Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones..... 16€
- Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate 16€
- Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros 17€
- Aperitivo de bienvenida..... 20€

PARA CONTINUAR

- Arroz caldoso con fondo de crustáceos 16€
- Hojaldre de vieiras y langostinos con salsa verde 16€
- Bocaditos de merluza con mousse de langostinos, mozzarella y salsa holandesa18€
- 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 cordero deshuesado con ajetes y shitake 17€
- Rabo de toro con patata trufado..... 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

- Marino de crema de mascarpone y dulce de leche con helado de pistachos
- La lemon pie
- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit
- El tiramisú
- Hojaldre de nata, crema y yema con chocolate y helado de mandarina.

LA BODEGA

BLANCOS

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena	1 €
Care Chardonnay D.O. Cariñena	2 €
Enate 234 D.O. Somontano Beronia Verdejo D.O. Rueda	3 €
Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano	5 €

TINTOS

Care Roble D.O. Cariñena	1 €
Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena	2 €
Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano Viña Pomal Crianza D.O. Rioja	3 €
Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja	4 €

CAVAS

Codorníu Prima Vides	1 €
Reyes de Aragón	2 €
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	4 €
Juve&Camps Reserva Familia	6 €





NOTAS DE INTERÉS

Duración del 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 16€ + 10% IVA por persona (17,60€ 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
- Mini brioche de tortilla trufada o de cebolla caramelizada
- Trenza de Huesca

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 se coordinará en función de la fecha y las celebraciones reservadas ese día. Las monitoras se hacen cargo de niños mayores tres años.

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

En caso de aportar algún servicio, éste tendrá que estar al corriente de pagos con la Seguridad social. Será requisito indispensable que se adapte a nuestros horarios y características del servicio.

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

Tras la firma del contrato, estos son los siguientes pasos

1.- En febrero confirmación del menú escogido y número de comensales aproximados a través de correo electrónico: comuniones@restaurantegayarre.com.

Existe la posibilidad de hacer cambios, para personalizar el menú, los precios de cada plato están anotados en las últimas páginas del catálogo.

2.- 15 días antes de la comunión se confirmará:

- **Número de adultos y niños**
- **Menú definitivo**

Os confirmaremos:

- **Plano de mesas para completar**
- **Ubicación exacta tanto en el salón como en el jardín**
- **Posibilidad de prolongación del horario más de las 18h.**
- **Cita para poder traer todos los detalles la semana de la comunión**

5 días antes os informaremos de la forma de pago.

Mientras tanto, para cualquier duda, ponemos a vuestra disposición nuestro correo electrónico de contacto.

comuniones@restaurantegayarre.com



CELEBRACIONES

GAYARRE
RESTAURANTE

Creamos emociones

RESTAURANTEGAYARRE.COM

