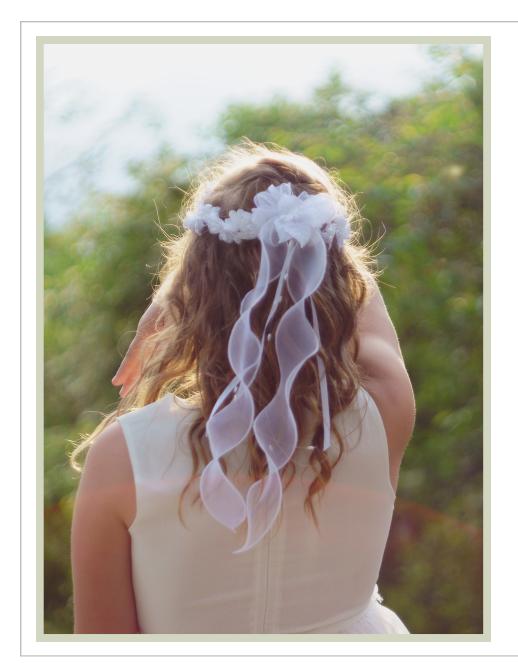
COMUNIONES

GAYARRE RESTAURANTE

Creamos emociones





UN DIA INOLVIDABLE

Disfruta de un día único y especial en compañía de tus seres queridos. En Restaurante Gayarre, hacemos que este día sea inolvidable y a tu medida. Celebra con nosotros, crea recuerdos y disfruta de buena gastronomía.

¡Hagamos de este evento algo para recordar!





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



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



Para comenzar

Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

Para continuar

Lenguado 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



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

B o d e g a

Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena

Tinto Care Roble D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides



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



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



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 PARA FINALIZAR ☐ Gigot de ternasco deshuesado con salsa de trufas y parmentier 17€ ☐ Langostinos en ensalada con patata asada, guacamole e infusión de ☐ Canelón de confit de pato con salsa de boletus17€ ☐ Lingote de paletilla de Ternasco con pastel de patata y bacon 18€ ☐ Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada ☐ Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros ☐ Roll plain de hortalizas de la huerta, salmón, bacalao y tapenade 17€ PARA CONTINUAR POSTRES ☐ Tarta de manzana templada, crema inglesa y cremoso de biscuit ☐ La belleza esta en el interior ☐ Merluza patipulpo con salsa de azafrán y rúcula18€ ☐ Marino de crema de mascarpone y dulce de leche con helado de cereza ☐ Lenguado relleno de mousse de gambas con salsa de carabineros 19€ ☐ Red Velvet y helado de fruta de la pasión ☐ Rodaballo con patatas revolconas y orio de gambas y trigueros 21€ ☐ Pantera rosa de La Bastilla con helado de caramelo

LA BODEGA

BLANCOS	1 € CAVAS	
☐ Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena	☐ Codorníu Prima Vides	
☐ Care Chardonnay D.O. Cariñena	☐ Reyes de Aragón	
☐ Enate 234 D.O. Somontano ☐ Beronia Verdejo D.O. Rueda	☐ Anna de Codorníu Blanc de Bla	ncs
☐ Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano	5 € Juve&Camps Reserva Familia	
TINTOS	1 €	
☐ Care Roble D.O. Cariñena	2 €	
☐ Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena	3 €	M
☐ Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano ☐ Viña Pomal Crianza D.O. Rioja	4 €	
☐ Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja		



1 €

2 €

4 €

6€



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.

El establecimiento se reserva el derecho de ubicación en el salón en función de las celebraciones realizadas el mismo día.

*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:

NUMERO DE ADULTOS Y NIÑOS MENU DEFINITIVO

Os confirmaremos:

PLANO DE MESAS PARA COMPLETAR
LUGAR EXACTO DE UBICACIÓN TANTO EN EL SALON COMO EN EL JARDIN
POSIBILIDAD DE PROLONGACION DEL HORARIO MÁS DE LAS 18H
CITA PARA PODER TRAER LA SEMANA DE LA COMUNION TODOS LOS DETALLES

5 días antes os informaremos de la forma de pago.

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

CONTACTO: comuniones@restaurantegayarre.com

COMUNIONES

GAYARRE RESTAURANTE

Creamos emociones

