



# COMUNIONES

**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



# MENÚ 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

---

Lengado 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



# 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





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 holandesa .....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 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
- Treza 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](mailto: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](mailto:comuniones@restaurantegayarre.com)**



# COMUNIONES

**GAYARRE**  
RESTAURANTE

*Creamos emociones*

RESTAURANTEGAYARRE.COM

