

LA BASTILLA PRESENTA

# BANQUETES

2023

 LABASTILLA

# APERITIVOS



PARADA GASTRONÓMICA \_ Jamón D.O Teruel al corte / Jamón Ibérico al corte





PARADA GASTRONÓMICA \_ Surtido De Curados (Jamón, Cecina, Lomo y Longaniza)



**PARADA GASTRONÓMICA** \_ Puesto De Encurtidos, Escabechados y Vermut  
(Pepinillo con Atún, Boquerón Con Aceituna y Mejillones)



PARADA GASTRONÓMICA \_ El Rincón de Ostras, Caviar y Champagne





PARADA GASTRONÓMICA \_ Fideúa de Pescado y Marisco con Ali Oli



PARADA GASTRONÓMICA \_ Zamburiñas A La Plancha Con Pico De Gallo





PARADA GASTRONÓMICA \_ Pulpo A La Parrilla Con Aceite De Pimentón Y  
Crema de Patata



**PARADA GASTRONÓMICA** \_ Brochetas De Langostinos Y De Calamar Con Setas A La Plancha Con Ajoaceite



**SALMÓN AHUMADO CON SALSA TÁRTARA Y CEBOLLINO EN CUENQUITO DE PATATA**



**BOMBÓN DE BRANDADA DE "GENTE RARA"**



**CROISSANT Y BRIOCHE DE TARTAR DE GAMBAS**



**CEVICHE DE TRUCHA DEL GRADO MARINADO CON CÍTRICOS, CALABAZA Y SUS HUEVAS**



GOFRES DE TEQUIFRESA CON QUESO AHUMADO Y KIKOS



COCA DE QUESO DE CABRA CON TARTAR DE TOMATES SECOS Y PESTO



**FLAN DE BOLETUS Y AVELLANAS CON CARAMELO DE PX**



**SALPICÓN DE CECINA Y JAMÓN DE PATO EN CORNETE CON BOLITA DE MELÓN MACERADA AL OPORTO.**

**B** **LA BASTILLA**



**DADOS DE LUBINA EN ADOBO Y FRITA CON CEBOLLA MORADA Y DOS  
SALSAS**



**MOUSSE DE ERIZOS DE MAR EN SU CASA**

**B** **LA BASTILLA**



**CRUJIENTE DE POLLO , CURRY Y MANZANA**

**B** **LA BASTILLA**



**CROQUETAS DE JAMÓN, DE HAMBURGUESA COMPLETA Y DE MERLUZA,  
PUERRO Y MOZZARELLA**

**B** **LA BASTILLA**



HUEVOS ROTOS CON FOIE



PAN BAO CON RAGÚ DE TERNERA Y SALSA DE YOGURT

**PARA COMENZAR**



**ENSALADA DE VIEIRA CON AGUACATE, TOMATES SECOS DE CASPE Y MAIZ**



**MOUSSE DE LANGOSTINOS EN LASAGNA CON VIEIRAS COCINADAS A BAJA TEMPERATURA Y BECHAMEL DE AJO NEGRO**



**SALPICÓN DE MARISCO CON GAZPACHUELO DE GAMBAS A LA PLANCHA**

**B** LA BASTILLA



**CANELÓN DE ATÚN ROJO CON GAZPACHO, FRESAS Y TRIGUEROS**



**ROLLITOS DE LENGUADO CON SALSA DE HORTALIZAS AL CHARDONNAY**



**BACALAO CON GRATÉN DE ALMENDRAS Y TOMATE CONCASSÉ**



**ENSALADA DE LANGOSTINOS CON BOGAVANTE, TRIGUEROS Y ACEITE DE CARABINEROS**



**LUBINA RELLENA DE ZAMBURIÑAS Y TXANGURRO CON MENIERE**



DORADA AL HORNO CON SOUQUET DE GAMBAS



MERLUZA CON SALSA TERIYAKI CON HORTALIZAS, SÉSAMO, COMINO, ENELDO Y LIMA

 **LA BASTILLA**



**LENGUADO RELLENO DE MOUSSE DE GAMBAS CON LANGOSTINOS Y SALSA DE CARABINEROS**



RODABALLO SOBRE PATATAS REVOLCONAS, GAMBAS, TRIGUEROS Y ORIO



**BOGAVANTE EN DOS COCCIONES: EN ENSALADA CON VINAGRETA DE GAMBAS, ALMENDRAS Y TRIGUEROS Y CON MOUSSE Y GRATINADO**



RAPE A LA MARINERA CON CARABINERO



LANGOSTA ROJA A LA PARRILLA CON VINAGRETA DE MANGO

# SORBETES



COSMOPOLITAN

 LABASTILLA



PIÑA COLADA

 **LABASTILLA**



LIMÓN, JENGIBRE Y RON MIEL

 LABASTILLA



MANDARINA VODKA NEGRO

 **LABASTILLA**



LIMÓN CON JÄGERMAISTER

**PARA CONTINUAR**



SOLOMILLO DUROC EN COCA DE LACON CON TOMATE Y PARMESANO



RABO DE TORO CON PATATA TRUFADA



CANELÓN DE CONFIT DE PATO CON SALSA DE BOLETUS



PRESA IBÉRICA CON CHIMICHURRI



JARRETE DE TERNASCO DESHUESADO Y GLASEADO CON SALSA DE TRUFAS Y PARMENTIER



**DUO DE LINGOTES. PALETILLA DE TERNASCO CON PASTEL DE PATATA Y BACON Y DE COCHINILLO CON EMPANADICO DE MANZANA**



PALETILLA DE TERNASCO AL HORNO CON PATATAS PANADERA



**PALETILLA DE TERNASCO COCINADA A BAJA TEMPERATURA  
CAMELIZADA CON GAJOS DE PATATA**



LECHAZO ASADO AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATAS Y SETAS



SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA ESPAÑOLA Y HOJALDRE CRUJIENTE DE HORTALIZAS



MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE TRUFA Y PATATAS.



CENTRO DE SOLOMILLO CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

# POSTRES



CREMA DE MASCARPONE Y MOUSSE DE DULCE DE LECHE, ENTRE CAPAS DE MARINO Y HELADO DE CEREZA



TARTA DE QUESO DE LA ABUELA CON HELADO DE FRUTOS ROJOS



CRUJIENTE Y TEMPLADA DE MANZANA CON CREMA INGLESA Y ARROZ CON  
LECHE EN HELADO

 **LA BASTILLA**



MUNDO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA





CHOCOLATE AL CARAMELO CON LÁMINAS CROCANTI Y HELADO DE FRESA  
ÁCIDA





CILINDRO DE VAINILLA CON COULIS DE FRAMBUESA Y HELADO DE CHOCOLATE BLANCO



Oficinas La Bastilla. Crta. Aeropuerto, 370

50190 Zaragoza

976 34 43 86