

LA BASTILLA PRESENTA

Banquetes

— 2021 —

 LABASTILLA

Déjanos conquistarte

CON NUESTROS MENÚS Y SERVICIOS

Sabemos la importancia que este día tiene para ti, por eso queremos llegarte al corazón a través de nuestros platos, elaborados con ingredientes tradicionales, pero con las últimas tendencias gastronómicas.

Hemos confeccionado 4 menús diferentes, todos flexibles, por si te apetece sustituir algún plato.

Descubre nuestras deliciosas propuestas...

CONFIGURA TU MENÚ DESDE TU CASA

También puedes configurar en nuestra web tu menú personalizado

mimenu.labastilla.com



Aperitivos

PARA UNA BIENVENIDA MUY ESPECIAL

 Tiempo estimado de servicio de 60 a 75 minutos

PARADAS GASTRONÓMICAS

Jamón de Teruel al corte con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE

Mesa de quesos 5 variedades (con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento):

Sierra de Moncayo
Parmesano
Idiazábal
Manchego
Radiquero

Fideuá de pescado y marisco con alioli

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al Oporto

Bolitas de bacalao al pil pil

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

OTRAS DELICIAS

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Blinis de perdiz escabechada

Cornete de jamón batido y lágrima de pimiento a la soja

Vieira con ciruela, pimiento, bacon y vinagreta de cebollino

Piruletas de longaniza casera

El servicio de bebidas durante el aperitivo, además de un mostrador con vinos, cervezas, refrescos y vermut, cuenta con un servicio de botellines de cerveza Ambar, móvil o fijo en función del espacio.



EXTRAS

Brindis de llegada	1,5
Fresas naturales en cama de hielo pilé Copa de cava	
Parada de refrescos naturales	1,5
Agua de lima y hierbabuena Limonada casera Agua de fresas	
Parada de cervezas especiales	2
Cervezas Ambar / 1900 / Cerveza negra / Export / Radler / Ipa	
Parada de encurtidos y vermut	3,5
Fiero con cava / Rosso con soda / Bianco con limón / Reserva speciale Rubino con refresco de naranja	
Toreras, gildas, cebolletas moradas, bombas de salmón y queso, bombas de boquerón y pimiento, renacuajos y patatas chips	

COCINA EN VIVO

Aires del sur	3,5
Cóctel "Jazpacho"	
Laminado de salmón	3,5
Lonchas de salmón laminado sobre pan tostado con alga wakame y salsa tártara	
A la sartén	3,5
Huevos de codorniz con trufa o sobrasada	
Salteado healthy	3,5
Hortalizas a la plancha (berenjena, calabacín, triguero y pimiento) con salsa romesco	
A la mexicana	3,5
Cochinita pibil con guacamole	
A la parrilla	3,5
Pulpo con crema de patata y aceite de pimentón	
Lomo de ternera blanca a la parrilla con pimiento verde	

OTROS APERITIVOS

Crujiente de ensaladilla y huevas de salmón	3,5
Langostino albardado con bloody mary	3,5
Pimiento del piquillo relleno de mousse de gambas con salsa de crustáceos	3,5
Gelée royale de maíz, naranja, café y regaliz	3,5
Cuajada vegetal con miel y almendra	3,5

MENÚ 1

PARA CONQUISTAR

Bienvenida

PARADAS GASTRONÓMICAS

Jamón de Teruel al corte con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE

Mesa de quesos 5 variedades (con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento):

- Sierra de Moncayo
- Parmesano
- Idiazábal
- Manchego
- Radiquero

Fideuá de pescado y marisco con alioli

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al oporto

Bolitas de bacalao al pil pil

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

OTRAS DELICIAS

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Blinis de perdiz escabechada

Cornete de jamón batido y lágrima de pimienta a la soja

Vieira con ciruela, pimienta, bacon y vinagreta de cebollino

Piruletas de longaniza casera

Para comenzar

Canelón de atún rojo con gazpacho, fresas y trigueros

Para continuar

Paletilla de ternasco al horno 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, carro de gin tonic y licores



MENÚ 2

PARA DISFRUTAR

Bienvenida

PARADAS GASTRONÓMICAS

Jamón de Teruel al corte con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE

Mesa de quesos 5 variedades (con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento):

- Sierra de Moncayo
- Parmesano
- Idiazábal
- Manchego
- Radiquero

Fideuá de pescado y marisco con alioli

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al oporto

Bolitas de bacalao al pil pil

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

OTRAS DELICIAS

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Blinis de perdiz escabechada

Cornete de jamón batido y lágrima de pimienta a la soja

Vieira con ciruela, pimienta, bacon y vinagreta de cebollino

COCINA EN VIVO

Cochinita pibil con guacamole

Para comenzar

Merluza gratinada rellena de jamón de Teruel con pisto aragonés

Para continuar

Cochinillo confitado con ajo negro sobre empanadico de manzana

Un toque dulce

Flan de queso y caramelo sobre bizcocho de cacao con helado de vainilla en teja de almendra

Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay Valle de Cinca

Tinto Nuviana Joven Valle de Cinca

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés, carro de gin tonic y licores

MENÚ 3

PARA TRIUNFAR

Bienvenida

PARADAS GASTRONÓMICAS

Jamón de Teruel al corte con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE

Mesa de quesos 5 variedades (con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento):

- Sierra de Moncayo
- Parmesano
- Idiazábal
- Manchego
- Radiquero

Fideuá de pescado y marisco con alioli

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al oporto

Bolitas de bacalao al pil pil

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

COCINA EN VIVO

Pulpo con crema de patata y aceite de pimentón

OTRAS DELICIAS

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Blinis de perdiz escabechada

Cornete de jamón batido y lágrima de pimienta a la soja

Piruletas de longaniza casera

Para comenzar

Salmorejo con langostinos, costrones, trigueros, huevo de codorniz y alioli

Para continuar

Solomillo de ternera con salsa española y hojaldre crujiente de hortalizas

Un toque dulce

Aro de chocolate, mousse de nata, semi frío de frambuesa y teja de almendra con cremoso de pistacho

Bodega

Blanco Azzulo D.O. Campo de Borja

Tinto Garnacha Nativa D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés, carro de gin tonic y licores



MENÚ 4

GRAN LUNCH

Bienvenida

PARADAS GASTRONÓMICAS

Bienvenida de "jazzpacho"

Jamón de Teruel al corte con picos y tostadas de pan de hogaza, con tomate y AOVE

Mesa de quesos 5 variedades (con pan suflado, orejones, nueces, uvas y flor de pensamiento):

- Sierra de Moncayo
- Parmesano
- Idiazábal
- Manchego
- Radiquero

Fideuá de pescado y marisco con alioli

APERITIVOS FRÍOS

Macaron de salmón

Financier con crema suave de anchoas

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Bombones de foie con chocolate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al Oporto

Bolitas de bacalao al pil pil

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

OTRAS DELICIAS

Langostino albardado con bloody mary

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Blinis de perdiz escabechada

Cornete de jamón batido y lágrima de pimiento a la soja

Crujiente de ensaladilla y huevas de salmón

Gelée royale de maíz, naranja, café y regaliz

Cuajada vegetal con miel y almendras

Vieira con ciruela, pimiento, bacon y vinagreta de cebollino

Pimiento del piquillo relleno de mousse de gambas y salsa de crustáceos

Piruletas de longaniza casera

Un toque dulce

Buffet de repostería, helados, dulces y chocolates

Bodega

Blanco Enate Chardonnay 234 D.O. Somontano

Tinto Enate Crianza D.O. Somontano

Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Aguas, cafés, carro de gin tonic y licores

Menús especiales

PARA TODOS LOS GUSTOS

Menú infantil

APERITIVOS

Jamón de Teruel

Croquetas de jamón

Nuggets de pollo

Rabas de calamar

Langostino rebozado

Mini pizzas

A LA MESA

Pasta con tomate, costillas de ternasco a la plancha y patatas fritas

Helado kinder

Refrescos y agua

Menú + servicio de monitores/as 59 € + IVA*

(1 monitor/a cada 8 niños mayores de 3 años)

* Menú finca El Lebrél y servicio Bastilla Go **41 €+IVA**

(Servicio de monitores/as no incluido)



Menús especiales

PARA TODOS LOS GUSTOS

Sin gluten

Jamón de Teruel al corte

Mesa de quesos

Gazpacho

SURTIDO DE APERITIVOS FRÍOS

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Perdiz escabechada

Jamón batido

Bombón de foie

SURTIDO DE APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de boletus

Croquetas de brócoli

Croquetas de jamón

OTRAS DELICIAS

Mousse de erizo de mar con crema tartufato

Vieira con ciruela, pimiento, bacon y vinagreta de cebollino

Hojaldre de espinacas

Langostino albarado con bloody mary

Los platos principales se adaptarán a los platos elegidos para el menú

Sin lactosa

Jamón de Teruel al corte

Surtido de embutidos

Fideuá de pescados y mariscos

SURTIDO DE APERITIVOS FRÍOS

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro

Perdiz escabechada

Tartar de pimientos asados y tomate rosa

Tostones de plátano con guacamole

SURTIDO DE APERITIVOS CALIENTES

Croqueta de boletus

Croqueta de brócoli

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

COCINA EN VIVO

Pulpo con crema de patata y aceite de pimentón

OTRAS DELICIAS

Gazpacho

Vieira con ciruela, pimiento, bacon y vinagreta de cebollino

Langostino albarado con bloody mary

Foie a la plancha en pan de pasas

Los platos principales se adaptarán a los platos elegidos para el menú

POSTRE

Bomba de chocolate y frambuesa

Menús especiales

PARA TODOS LOS GUSTOS

Sin pescado ni marisco

Jamón de Teruel

Surtido de quesos

Gazpacho

APERITIVOS FRÍOS

Bombón de foie y chocolate

Perdiz escabechada

Jamón batido

Tartar de pimientos asados y tomate rosa

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de foie al oporto

Croquetas de jamón

Crujientes de morcilla con reducción de patxarán

OTRAS DELICIAS

Crema de tartufato

Arroz basmati con verduritas y setas a la soja

Piruletas de longaniza casera

Foie a la plancha en pan de pasas

Hojaldre de espinacas

PARA COMENZAR

Delicias de soja con verduritas a la naranja

PARA CONTINUAR

Mismo plato del menú seleccionado

POSTRE

Mismo plato del menú seleccionado

Vegano

Gazpacho

Alcachofas en tempura

Arroz con verduritas y setas a la soja

APERITIVOS FRÍOS

Tosta de champiñón y tofu

Paté de olivas negras y tofu

Tostones de plátano con guacamole

Tartar de pimientos asados y tomate rosa

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de boletus

Croquetas de brócoli

Bionuggets

OTRAS DELICIAS

Chorizo vegetal

Morcilla vegetal

Tofu al estilo japones

Brocheta de Frankfurt vegano con tomatitos

Faláfel

PARA COMENZAR

Canelón de calabacín con verduras asadas

PARA CONTINUAR

Seitán al curry con patatas y setas

POSTRE

Bomba de chocolate y frambuesa

Servicios

COMUNES EN TODAS NUESTRAS FINCAS

RECEPCIÓN INVITADOS

Boda mediodía 14:00 h (con ceremonia 12:00 h)

Boda cena 20:30 h (con ceremonia 18:30 h)

PROTOCOLO

Días previos a la boda conoceréis a vuestra asistente de protocolo, que os acompañará a vosotros y a vuestros invitados desde el comienzo del aperitivo y hasta el baile nupcial. Si decidieseis contratar el servicio de coordinación, vuestra asistente os ayudará en otros muchos aspectos.

El metre se encargará de la coordinación de los camareros y de los servicios durante todo el banquete.

DEGUSTACIÓN

En bodas superiores a 100 invitados la degustación estará incluida para 6 personas.

DECORACIÓN PERSONALIZADA INCLUIDA

Minutas, meseros y seating a elegir entre 10 diseños o su impresión si decidís aportarlo vosotros.

Mantelería a elegir entre 3 modelos.

Decoración floral para las mesas que podréis decidir con la floristería asignada.

MÚSICA Y DISCOMÓVIL

En los días previos a la boda, se realizará una reunión con la persona responsable de la música para el baile donde podréis proponer vuestros gustos musicales y preparar un guion con las sorpresas que queráis hacer durante el banquete.

Si queréis amenizar la ceremonia o el cóctel con música en vivo, os propondremos diferentes opciones.

BARRA LIBRE INCLUIDA *

Boda de medio día hasta las 23:00 h (prolongable 2 h)

Boda de cena hasta las 5:00 h (prolongable 1 h)

* Consulta precios y excepciones en la tabla de la última página



Precios

PARA PERSONALIZAR TU MENÚ

Primeros

Vieiras a la plancha sobre arroz costrado con salsa verde

Tomate, jamón ibérico, crema de queso y nueces

Salmorejo con langostinos, costrones, trigueros, huevo de codorniz y alioli

Arroz caldoso con fondo de crustáceos y láminas de bogavante

Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

Rollitos de lenguado con langostinos y salsa de verduritas al Chardonnay

Canelón de atún rojo con gazpacho, fresas y trigueros

Merluza gratinada rellena de jamón de Teruel con pisto aragonés

Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con salsa Meniere

14 €

Langosta gratinada y en ensalada

Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros

16 €

Corvina con cigala y almejas con Salsa del Chef

Rodaballo al orio con gambas y trigueros sobre patatas revolconas

Rape al chilindrón

18 €

Bogavante a la parrilla

23 €



Segundos

Lingote de paletilla con coca de setas y salsa demi-glace	
Chuleta de Ávila	
Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera	
Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas	
Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata	
Carrillera de ternera glaseada sobre pastel de patata, queso y nueces	
	16 €
Ternasco Villaroy	
Solomillo de ternera con salsa española y hojaldre crujiente de hortalizas	
Medallones de solomillo con salsa de trufa y patatas	
Cochinillo confitado con ajo negro sobre empanadico de manzana	
	18 €
Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto	
	22 €

Sorbetes

Cosmopolitan: limón, arándanos, Cointreau y vodka	4 €
Limón-fresa y tequila de fresa	4,5 €
Limón con jengibre y ron miel	4 €
Mojito	4 €
Melocotón al Moscato	4 €

Postres

Aro de chocolate, mousse de nata, semi frío de frambuesa y teja de almendra con cremoso de pistacho
Chocolate blanco y negro con fruta de la pasión, un toque de cacao, y helado de chocolate blanco con trocitos
Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino con bola de cereza
Flan de queso y caramelo sobre bizcocho de cacao con helado de vainilla en teja de almendra
Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y arroz con leche en helado
Mundo de chocolate

La bodega

BLANCOS

Nuviana Valle del Cinca	1 €
Corona de Aragón D.O. Cariñena	1 €
Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano	1 €
Care Blanco sobre lías D.O. Cariñena	1 €
Beso de Vino Frizzante	2 €
Azzulo D.O. Campo de Borja	2 €
Gewurztraminer-Chardonnay 3404 D.O. Somontano	2 €
Alquézar blanco D.O. Somontano	2 €
Cojón de Gato Verdejo D.O. Rueda	2 €
Ramón Bilbao Verdejo D.O. Rueda	3 €
Fragantia Nº 6	3 €
Enate 234 D.O. Somontano	3 €
Viñas del Vero Gewurztraminer D.O. Somontano	4 €

TINTOS

Corona de Aragón D.O. Cariñena	1 €
Nuviana Ribera de Cinca	1 €
Viñas del Vero Roble D.O. Somontano	1 €
Care Roble D.O. Cariñena	1 €
La Tapa Loca Garnacha D.O. Calatayud	2 €
Viñas Viejas D.O. Cariñena	2 €
Garnacha Nativa D.O. Cariñena	2 €
Enate Cabernet Merlot D.O. Somontano	3 €
Prados Fusión D.O. Campo de Borja	3 €
Beronia Crianza D.O. Rioja	4 €
Viña Pomal Crianza D.O. Rioja	3 €
Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja	4 €

Protos Roble D.O. Ribera del Duero	4 €
Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja	4 €
3 de 3.000 Vino Pago Aylés	6 €
Fagus D.O. Campo de Borja	6 €

ROSADOS

Solidarity Rosse Care D.O. Cariñena	1 €
Alquézar Rosado D.O. Somontano	2 €
Beso de Vino Frizzante Rosado	2 €

CAVA CHAMPAGNE

Codorníu Prima Vides	1 €
Freixenet Mia Moscato	2 €
Reyes de Aragón	2 €
Anna de Codorníu Ice Edition	3 €
Anna de Codorníu Ice Edition Rosse	3 €
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	3 €
Juvé & Camps Reserva de la Familia	5 €

CONSUMO POR BOTELLA

MUMM Cordon Rouge	28 €
Moët & Chandon Brut Impérial	40 €
Veuve Clicquot Brut	45 €
Besserat de Bellefon Brut	45 €
Bollinger Special Cuvée Brut	45 €

Para los que cierran la fiesta

RECENA

Haz la selección de los productos que más te gusten y para el número de invitados que desees

Molletes de tortilla de patata	3 € / persona
Baguetinas de jamón	3 € / persona
Napolitanas de bacon y queso	3 € / persona
Trenza de hojaldre con longaniza de Graus	3 € / persona
Fajitas de pollo con verduritas y salsa de soja	3,5 € / persona
Mini cheese burger	3,5 € / persona
Cuñas de pizza	3,5 € / persona
Perritos calientes	3,5 € / persona
Huevos rotos en pan de cebolla	3,5 € / persona

BARRA LIBRE

Disponemos de un amplio surtido de primeras marcas, se pueden solicitar marcas específicas para su cotización



	Gayarre Jardín	Gayarre Banquetes	Alquería One	Alquería Feel	Finca Tierrabella	Hacienda las Flores	Jardines del Monasterio	Finca El Marqués	Finca Torre Mirahuerta	Bodegas Care	Hotel Venta La Pintada	El Lebré	Balneario Paracuellos	Casafuerte San Gregorio	Hotel Tierra de Biescas	La Bastilla Go
--	----------------	-------------------	--------------	---------------	-------------------	---------------------	-------------------------	------------------	------------------------	--------------	------------------------	----------	-----------------------	-------------------------	-------------------------	----------------

SERVICIOS

Espacio exclusivo para la celebración	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	-
Parking gratuito	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	-
Mobiliario de exterior para el aperitivo	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	■
Mesas de apoyo para cóctel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	■
€ / montaje ceremonia (no incluye flores)	200	200	200	200	200	200	400	200	200	200	200	-	200	200	200	200

BODA DE COMIDA

Barra libre incluida en el menú	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	■
Finalización barra libre incluida	22 h	22 h	23 h	-	23 h	23 h	23 h	23 h								
Barra libre ampliable 2 h	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

BODA DE CENA

Finalización barra libre incluida	4 h	4 h	5 h	5 h	5 h	5 h	4'30	5 h	5 h	5 h	5 h	-	5 h	5 h	5 h	5 h
Barra libre ampliable 1 h	■	■	■	■	■	■	-	■	■	■	■	■	■	■	■	■
€ / hora extra barra libre y disco móvil	400	400	400	400	450	450	600	400	400	400	400	-	400	400	500	400
Servicio de disco móvil	*	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	-	■	■	600	650
Iluminación, imagen y sonido	-	■	■	■	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PRECIOS MENÚS (€)

Menú 1	123	123	138	143	138	138	146	138	146	138	138	101	138	148	143	116
Menú 2	126	126	141	146	141	141	149	141	149	141	141	104	141	151	146	119
Menú 3	128	128	143	148	143	143	151	143	151	143	143	106	143	153	148	121
Menú 4	125	125	140	145	140	140	148	140	148	140	140	103	140	150	145	118

(IVA no incluido)

Precios para sábados de mayo a octubre. Resto de fechas, consultar.

* Incluida en el salón para bodas de más de 75 invitados



Oficinas La Bastilla · Ctra. Aeropuerto, 370 · 50190 Zaragoza · T. +34 976 344 386

www.labastilla.com