



Banquetes
2026

B
LA BASTILLA



2026

UNA NUEVA LA BASTILLA

*"El amor no consiste en mirarse el uno al otro,
sino en mirar juntos en la misma dirección."*

Antoine de Saint-Exupéry.



LA BASTILLA

Bienvenidos a vuestra Boda

Habéis llegado al lugar donde todo puede hacerse realidad: espacios llenos de encanto, propuestas inspiradoras, una gastronomía que emociona y detalles pensados para sorprender.

En La Bastilla creemos que cada boda es un viaje único. Y queremos acompañarlos en cada paso para que ese viaje se convierta en la celebración más especial de vuestras vidas.





NOSOTROS



1 Calidad

Somos exigentes y apasionados por la calidad; cuidamos cada detalle para emocionar y satisfacer a nuestros clientes, entendiendo la calidad como una actitud de respeto y compromiso.

2 Calidez

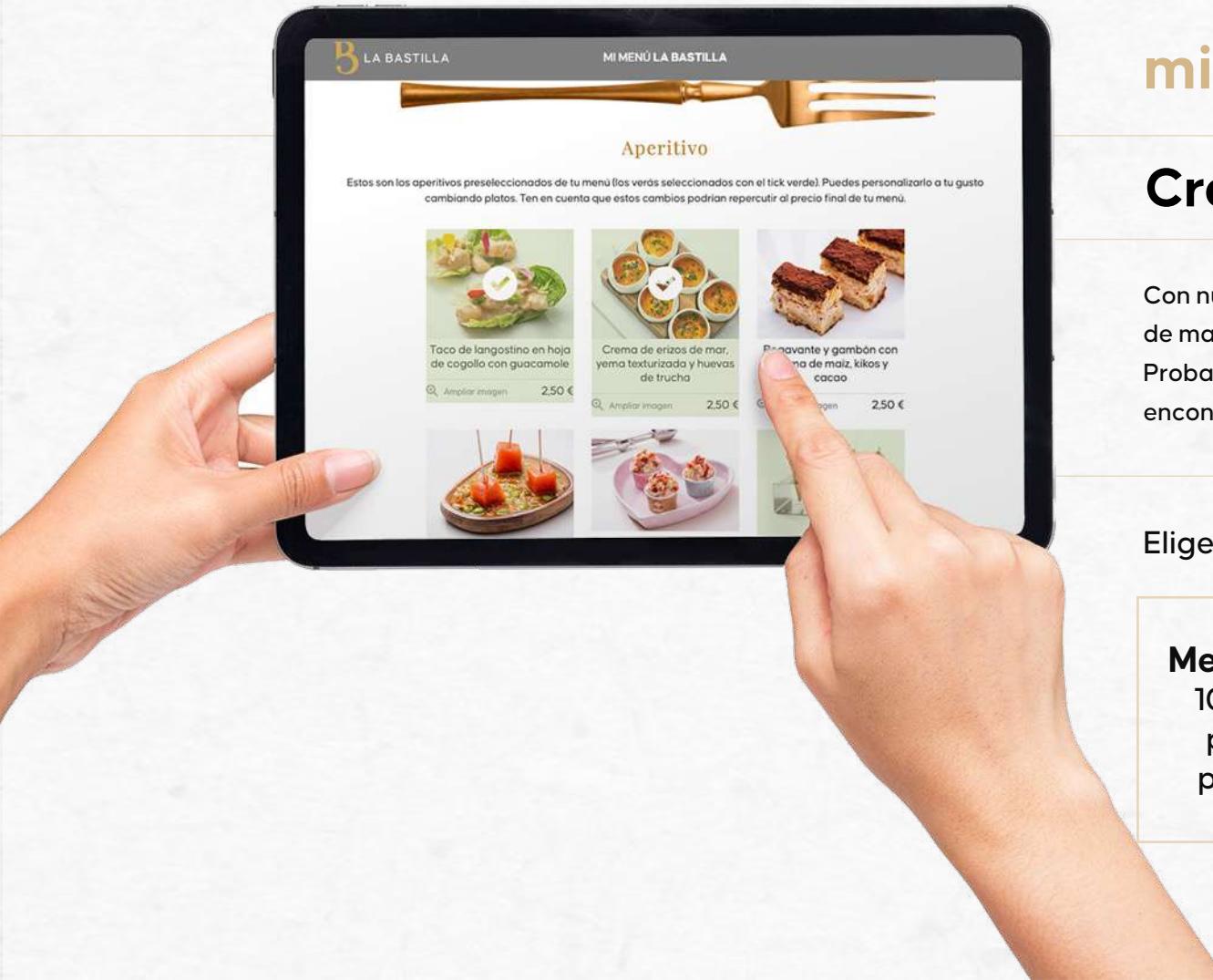
Somos cercanos y auténticos; nos gusta escuchar, comprender y acompañar, transmitiendo calidez en todo lo que hacemos, porque lo que realmente importa es cómo hacemos sentir a las personas.

3 Cariño

Aportamos el detalle y la entrega en todo lo que hacemos; ponemos el corazón en cada gesto. Creemos que el cariño y el amor por nuestro trabajo dan sentido a La Bastilla.

4 Creatividad

Somos inconformistas y curiosos; nos gusta la innovación sin perder nuestra esencia, usando la creatividad para sorprender, emocionar y hacer que cada celebración sea única.



mimenu.labastilla.com

Crea tu propio menú aquí >

Con nuestro configurador, podréis crear distintos menús de manera sencilla y flexible desde cualquier dispositivo. Probad todas las combinaciones que queráis hasta encontrar el menú perfecto para vuestro gran día.

Elige tu estructura de menú preferida:

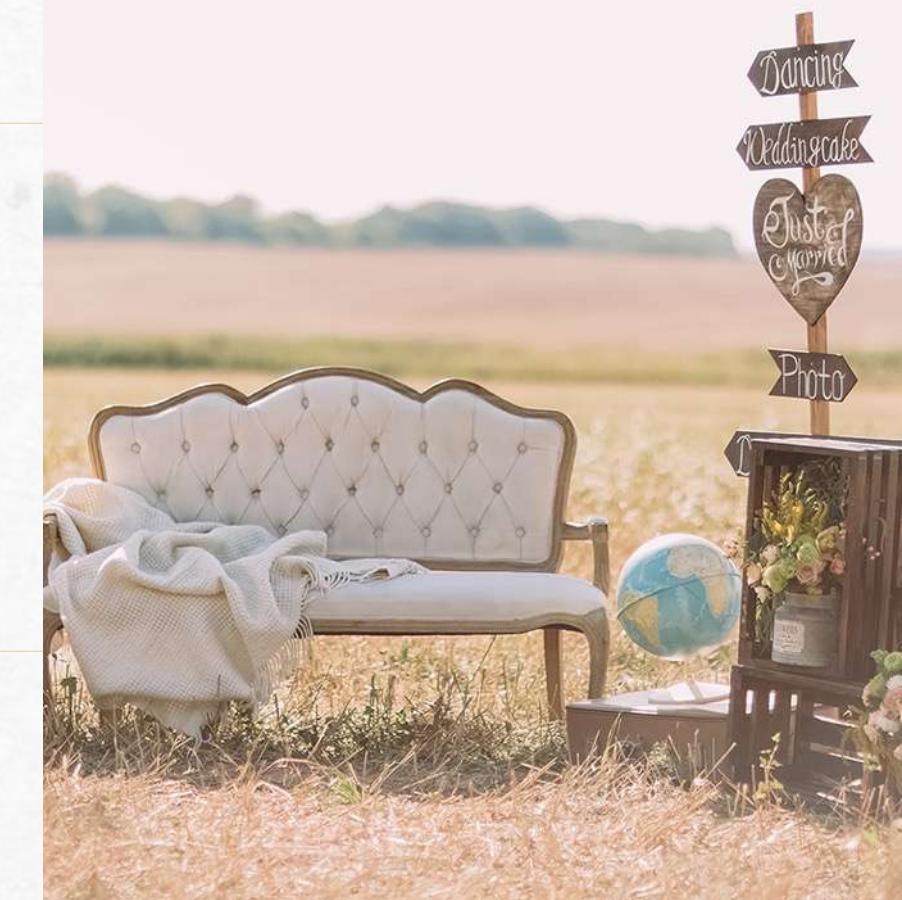
Menú Celebración
10 aperitivos, dos platos en mesa, postre y bodega.

Menú Cóctel
14 aperitivos, un plato principal, postre y bodega.

Menú Gran Lunch
18 aperitivos, postre y bodega.



Índice

Banquetes**La Bastilla****2026**Sugerencias Cóctel **Pág. 6**Para Comenzar **Pág. 10**Una pausa: sorbetes **Pág. 12**Para Continuar **Pág. 14**Postres **Pág. 15**Bodega **Pág. 18**Menús **Pág. 19**Menú Celebración N°. 1 **Pág. 20**Menú Celebración N°. 2 **Pág. 21**Menú Celebración N°. 3 **Pág. 22**Menú Celebración N°. 4 **Pág. 22**Menú Cóctel **Pág. 25**Menú Gran Lunch **Pág. 26**Menú Infantil **Pág. 27**Menús especiales **Pág. 28**Servicios Extra **Pág. 29**Servicios incluidos **Pág. 30**Servicios no incluidos **Pág. 32**

Sugerencias para el Cóctel

DELICIAS EN FRÍO

2,5€

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo, queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki



DELICIAS EN CALIENTE

2,5€

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano. (3€)
- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochinita pibil, kimchee y cebolla frita
- Canelón de longaniza y salsa de salmorejo
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister (3€)



SUGERENCIAS CÓCTEL

▼
Canelón de longaniza
y salsa de salmorejo



Sugerencias para el Cóctel

PUESTOS GASTRONÓMICOS

4€

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE *
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite
- Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)
- Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom

- Zuritos de gazpacho con guarnición

2,5€



- Jamón de Cebo de Campo Ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan*
- Puesto de encurtidos y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips con mejillones; y 4 variedades de vermut)
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

5€

- Surtido de quesos aragoneses con pasas, nueces, uvas: Jose Pardina (vaca)
Gavarnie (oveja)
San Pelegrin Alvino (cabra)
- El rincón de las ostras
- El carrito de caviar Per Sé

6€

- Jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte*

10€

*Corte a la vista a partir de 75 personas

SUGERENCIAS PARA CÓCTEL

▼
Surtido de quesos
aragoneses con pasas,
nueces, uvas, orejones y
variedad de panecillos





Para comenzar

• Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones	15€	• Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con menier	18€
• Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros	16€	• Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros	
• Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos		• Rape con arroz frito, frutos secos y un toque de curry	20€
• Rollito de lenguado con langostinos con salsa de hortalizas al Chardonnay	17€	• Rodaballo con tomate infusionado y edamame con AOVE	22€
• Bocaditos de merluza con mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés		• Bogavante en dos cocciones	28€



PARA COMENZAR

Bocaditos de merluza
mozzarella, salsa de
mantequilla y pisto
aragonés



Una pausa

COSMOPOLITAN

4,5€



PETRONI AP

4,5€



LIMONCELLO

4,5€



TEQUIMANGO

4,5€

*Las mejores cosas de la vida merecen
ser compartidas. Gracias por ser parte
de nuestra historia.*



Para continuar...

- Ravioli de carrillera con crema de boletus y champiñón

17€

- Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones
- Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera

18€



- Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata
- Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas

19€

- Solomillo de ternera sobre roll plain con salsa de trufas y foie

20€

- Medallones de solomillo con guarnición Wellington y chalota

21€

- Centro de solomillo con foie y salsa de oporto

26€



Postres

POSTRES A LA MESA

- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit
 - Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino con helado de pistacho
 - Macaron de cacao con crema de lotus y helado de yogur con frutos rojos
 - Crema pastelera y nata entre capas de pasta filo con frutos rojos y almendras con helado de vainilla
 - Mousse de coco, ganache de mango sobre bizcocho de cacao con helado de yogur
 - Yema tostada, chocolate blanco con almendra, chocolate con leche y frutos rojos y helado de fresa ácida
-
- Selección de postres mini

10€

14€



EN TU BODA CÓCTEL

BUFFET DE POSTRES

Compuesto de: pastel Ruso , trenza de Huesca , mini pastel de San Lorenzo, mini coulant , hojaldre de frutas y crema pastelera, profiteroles, piruletas de chocolate blanco, gofres y crepes (nata, sirope de fresa y sirope de chocolate), chocolateros, rocas de almendra, sorbetes, brocheta de frutas naturales y tartas al corte.

20€



LOS POSTRES

Macaron de cacao con
crema de lotus y helado
de yogur con frutos rojos



Bodega



BLANCOS	Precios por persona	TINTOS	Precios por persona
<ul style="list-style-type: none"> • Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena • Corona de Aragón D.O. Cariñena • Nuviana Ribera de Cinca • Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano 	1€	<ul style="list-style-type: none"> • Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena • Corona de Aragón D.O. Cariñena • Nuviana Ribera de Cinca • Viñas de Vero Roble D.O. Somontano 	1€
<ul style="list-style-type: none"> • Sommos D.O. Somontano • Care Chardonnay • Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja • 3404 Gewürztraminer Chardonnay Somontano 	2€	<ul style="list-style-type: none"> • Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena • Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja • Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano 	2€
<ul style="list-style-type: none"> • Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano • Azzulo D.O. Campo de Borja • Legaris Verdejo D.O. Rueda 	3€	<ul style="list-style-type: none"> • Azpilicueta Crianza D.O. Rioja • Beronia Crianza D.O. Rioja • Legaris Roble D.O. Ribera del Duero • Viña Pomal Crianza D.O. Rioja 	3€
<ul style="list-style-type: none"> • Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano 	4€	<ul style="list-style-type: none"> • Care XCLNT • Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja • Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero • Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja 	4€
		<ul style="list-style-type: none"> • 3 de Tres Mil Pago Aylés D.O. Cariñena 	5€
		<ul style="list-style-type: none"> • Fagus D.O. Campo de Borja 	6€



Bodega

CAVAS

Precios por persona

• Codorníu Prima Vides	1€
• Care Brut	
• Freixenet Mía Moscato	2€
• Reyes de Aragón	
• Anna de Codorníu Ice Edition	3€
• Anna de Codorníu Ice Edition Rosse	
• Anna de Codorníu Blanc de Blancs	
• Juve & Camps Reserva de la familia	6€

CHAMPAGNE

Consumo por botella

• Mumm Cordon Rouge	45€
• Moët & Chandon Brut Imperial	65€
• Veuve Clicquot Brut	75€



Menús

Puedes personalizar tu menú desde cero. Aquí te dejamos algunas propuestas que pueden ayudarte en tu elección.



Menú Celebración



Restaurante Gayarre: **152€ + 10% IVA**

La Bastilla Go: **157€ + 10% IVA***

Las Fincas: **142€ + 10% IVA***

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Cornete de longaniza de Graus con asadillo
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Croqueta de cochinita pibil, kimchee y cebolla frita
- Canelón de longaniza y salsa de salmorejo

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE **
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

** Corte a la vista a partir de 75 personas

PARA COMENZAR

Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones

PARA CONTINUAR

Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones

UN TOQUE DULCE

Yema tostada, chocolate blanco con almendra, chocolate con leche y frutos rojos y helado de fresa ácida

BODEGA

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena

Tinto Care Sobre Lías D.O. Cariñena

Care Brut

Aguas, cafés y copa de sobremesa

Menú Celebración



Restaurante Gayarre: **154,5€ + 10% IVA**

La Bastilla Go: **159,5€ + 10% IVA***

Las Fincas: **144,5€ + 10% IVA***

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao

Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo

Piedras de parmesano

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Focaccia de burrata, pesto y tomate seco

Canelón de longaniza de Graus y salsa de salmorejo

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puesto de encurtidos y vermut

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE**

Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

PARA COMENZAR

Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

PARA CONTINUAR

Ravioli de carrillera con crema de boletus y champiñón

UN TOQUE DULCE

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

BODEGA

Viñas del Vero Chardonnay Macabeo D.O. Somontano

Viñas del Vero Roble D.O. Somontano

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

** Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Celebración



Restaurante Gayarre: **156,5€ + 10% IVA**

La Bastilla Go: **161,5€ + 10% IVA***

Las Fincas: **146,5€ + 10% IVA***

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole

La ensaladilla con gambas al ajillo

Piedras de parmesano

Foie, membrillo de queso y pera

Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

Albóndiga de calamar y sepia

Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE

Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

PARA COMENZAR

Bocaditos de merluza, mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés

PARA CONTINUAR

Solomillo de ternera sobre roll plain con salsa de trufas y foie

UN TOQUE DULCE

Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino y helado de pistacho

BODEGA

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena

Tinto D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

**Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Celebración



Restaurante Gayarre: **163€ + 10% IVA**

La Bastilla Go: **168€ + 10% IVA***

Las Fincas: **153€ + 10% IVA***

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole

La ensaladilla con gambas al ajillo

Piedras de parmesano

Foie, membrillo, queso y pera

Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Surtid de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones: San Pelegrín Alvino (cabra)

Jamón de cebo de campo ibérico fuente cruz al corte con picos de pan

PARA COMENZAR

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

PARA CONTINUAR

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

UN TOQUE DULCE

Crema pastelera y nata entre capas de pasta filo con frutos rojos y almendras con helado de vainilla

BODEGA

Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja

Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja

Cava Anna de Codorniu Blac de Blancs

Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

**Corte a la vista a partir de 75 personas

APERITIVOS



Pan de agua con kebab
de ternasco y salsa de
yogur.



Menú Cóctel



Restaurante Gayarre **154€ + 10% IVA**

La Bastilla Go **159€ + 10% IVA***

Las Fincas **144€ + 10% IVA***

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochina pibil, kimchee y cebolla frita
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
- Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

PLATO PRINCIPAL

- Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas

UN TOQUE DULCE

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

BODEGA

- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
- Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena
- Cava Codorníu Prima Vides
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.



Menú Gran Lunch

Apuesta por un menú más informal

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo, queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochina pibil, kimchee y cebolla frita
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

Restaurante Gayarre: **150,5€ + 10% IVA**

La Bastilla Go: **155,5€ + 10% IVA***

Las Fincas: **140,5€ + 10% IVA***

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puestos de encurtidos y vermut

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE **

Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones

Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

UN TOQUE DULCE

Selección de postres mini

BODEGA

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena

Care Sobre Lías D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

** Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Infantil

Nuestro menú para los más pequeños

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

Restaurante Gayarre: **55 + 10% IVA**
(Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles)

La Bastilla Go: **45 + 10% IVA**
(Servicio de monitores/as no incluido, consultar presupuesto)

Las Fincas: **45 + 10% IVA**
(Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles, no incluyendo el importe del espacio)



Menús especiales



PARA INVITADOS

Celiacos, veganos, vegetarianos, intolerancias alimentarias y necesidades especiales se tratarán de forma personalizada.

Nuestro equipo de cocina adaptará al máximo posible el menú según las necesidades de alimentación e intolerancias que nos comuniqueis, dando la mejor alternativa y con la misma calidad del menú elegido para vuestra celebración.

Cada uno de estos menús tendrá un suplemento de 10€ debido a la elaboración aislada de cada aperitivo y plato para evitar contaminaciones cruzadas.

PARA STAFF

El menú para vuestros proveedores será el mismo que el elegido para vuestros invitados.

Precio por persona: 67€ + 10% IVA



Servicios extra

Te ofrecemos todas las opciones para una celebración perfecta hasta el último detalle.



Servicios incluidos

EL EVENTO

La duración del evento será de **nueve horas*** desde la llegada de los invitados a la finca, previamente acordada con vosotros.

Si la ceremonia civil se celebra en cualquiera de los espacios, se dispondrá de una hora adicional.

DEGUSTACIÓN

En bodas superiores a 100 invitados la degustación **estará incluida para seis personas**. En caso de no alcanzar este número, será para dos personas.

Elegiréis los platos principales de nuestro catálogo para disfrutarlos con vuestra familia o amigos; ellos os ayudarán a la elección definitiva del menú, además de contar si lo necesitáis, con el consejo de nuestro equipo tanto de cocina, como de organización de vuestra boda.

*En restaurante Gayarre, la duración será de una hora menos.



DECORACIÓN PERSONALIZADA

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

Mantelería para elegir entre varias opciones según espacios. Si nuestras opciones no se ajustan a vuestras preferencias, disponemos de un amplio abanico de posibilidades de mantelerías, sillas, menaje, etc para la personalización de vuestro banquete. Podréis solicitar más información a vuestra persona de confianza del equipo y os asesorará.

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

BARRA LIBRE

Disponemos de un amplio surtido de **primeras marcas incluidas en vuestra barra libre**, pero abiertos a que nos solicitéis otras específicas para su cotización.



Protocolo

COORDINACIÓN DEL EVENTO

Incluye:

- Coordinación del evento y aportación de ideas creativas
- Recepción de regalos días previos a la boda
- Colocación de detalles en mesa
- Montaje y desmontaje de rincones de decoración acordados previamente
- Supervisión de la colocación de elementos decorativos
- Coordinación sorpresas y regalos especiales
- Coordinación con proveedores externos día de la boda
- Atención de las necesidades de los invitados y resolución de imprevistos
- Contacto continuo con la pareja para atender sus necesidades
- Atención de intolerancias, alergias y especialidades alimentarias

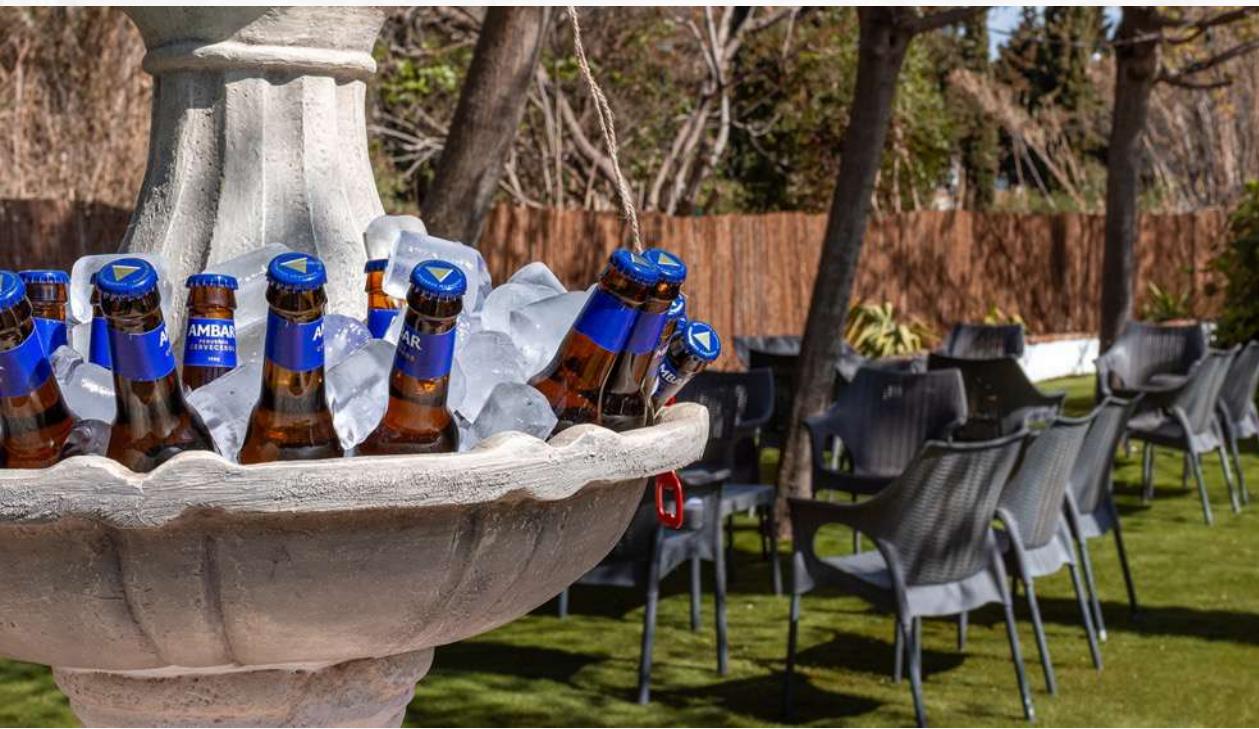
Servicio incluido

Un detalle especial

Servicio no incluido

PARA LA BIENVENIDA

El cóctel incluye el servicio de bebidas durante el aperitivo, además de una barra con vinos, vermut, cava, refrescos, etc., y un puesto de botellines de cerveza Ámbar.



BRINDIS DE LLEGADA

1,5€ / Persona

Recibe a tus invitados con fresas naturales en una cama de hielo pilé y una fría copa de cava.

PARADA DE CERVEZAS ESPECIALES

2€ / Persona

Para los más cerveceros, donde se podrán degustar las cervezas Ámbar, 1900, Morena, Export, Ipa y Radler.

MOJITOS ELABORADOS

3€ / Persona

Barra para disfrutar de la preparación del cóctel por excelencia, bien en su versión original o con frutas naturales



La Ceremonia

COORDINACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

Incluye:

- Ensayo días previos de la ceremonia
- Recepción de invitados
- Coordinación con el maestro de ceremonia
- Coordinación de música o grupo de música en vivo
- Supervisión de la colocación de elementos decorativos
- Atención durante el transcurso de la ceremonia
- Guión fotográfico

CEREMONIA CIVIL

El momento más importante para vivir con la familia, una boda civil para disfrutar de ese instante mágico con todos los invitados.

Pregúntanos si necesitas maestro de ceremonias o algún otro detalle.

Incluye sillas invitados y novios, mesa oficiante, opción de moqueta, sonorización de ceremonia y puesto de aguas (no incluye decoración floral ni maestro de ceremonias).

Servicio no incluido

500€ + 10% IVA

Especiales



Servicio no incluido

SGAE Y AGEDI

1,85€ + IVA

Impuestos musicales y derechos de autor.

SONORIZACIÓN DEL EVENTO Y DISCOMÓVIL

Los precios varían según el espacio elegido:

Feel y Torre Mirahuerta: 1200€ + 10% IVA

Otros espacios: 1000€ + 10% IVA

Gayarre: 800€ + 10% IVA

Este servicio incluye la sonorización total del banquete.

PROLONGACIÓN BARRA LIBRE

900€ / Hora + 10% IVA

Podréis disfrutar hasta las 00:00 en bodas de mediodía y hasta las 6:00 en bodas de noche, incluyendo también el servicio de discomóvil.



Para los que cierran la fiesta

Servicio no incluido

MERIENDA O RECENA

Pizza Loa	3,5€ / persona
Pulguitas de calamares un poco bravos	3,5€ / persona
Mini tortillas de patata trufadas o de cebolla caramelizada en pan brioche	5€ / persona
Puesto de perritos calientes completos (cebolla crujiente, dados de tomate, guacamole, ketchup y mostaza)	6€ / persona

CÓCTELES PREMIUM

Atrévete con la nueva gastronomía molecular, donde cada degustador se encontrará con una experiencia única de texturas y sabores.
Elige los sabores preferidos de combinados para tus invitados y sorpréndelos.

3€ / persona

LA HORA LOCA

Llevamos la diversión a tu boda. ¿Cómo? ¡Sorprendiendo a todo el mundo!
En el momento que menos se lo esperan, los invitados serán sorprendidos con una animación totalmente personalizable y tematizada. Nuestro equipo se encargará de que todos los asistentes vivan al máximo la que será la mejor fiesta de su vida. Todo con una puesta en escena impresionante y muy local!

Consultar



LA BASTILLA

*Muchas gracias por pensar en La Bastilla para uno
de los momentos más importantes de vuestra vida.*

*Pondremos todo de nuestra parte para que vuestra
celebración sea perfecta.
Y os deseamos que seáis muy felices.*

