

Banquetes

2027

LA BASTILLA

2027

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 acompañaros 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.

Sugerencias para el Cóctel

DELICIAS EN FRÍO

- Bloody Mary con Cherry a la soja — 2,5€
- Anchoa en pan brioche con mantequilla ahumada
- Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo
- Ensaladilla de atún sobre tortita de camarones y filamentos de chile
- Magnum de foie almendrado
- Cornete de jamón batido con lágrima de pimiento
- Foie, membrillo, queso y pera

- Caviar del pirineo con crema de hierbas y gel de vodka — 3€
- Tartar de atún con guacamole y lima
- Tiradito de pez limón con crema de mango, boniato y choclo
- Mejor steak tartar 2025 con huevo de codorniz

DELICIAS EN CALIENTE

- Albóndiga de calamar y sepia — 2,5€
- Focaccia maña (Ternasco de Aragón, Queso granja perales y un toque de barbacoa)
- Falso nigiri con shitake, secreto IGT y salsa teriyaki
- Cachopitos de cecina, mozzarela y roquefort
- Sandwich de langostinos con tajin
- Surtido de croquetas tres variedades: boletus, jamón y gambón
- Langostino en tempura con mahonesa kimchie

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano — 3€
- Torta de maíz con ropavieja y guacamole
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister







SUGERENCIAS CÓCTEL

Torta de maíz con ropavieja
y guacamole

Sugerencias para el Cóctel



PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Zuritos de gazpacho con guarnición — 2,5€

- Puesto de marineras
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite
- Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom
- Carrito de Caviar Per Sé

— 4€

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

— 5€

- Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones:
  Jose Pardina (vaca)
  Gavarnie (oveja)
  San Pelegrin Alvino (cabra)
- Jamón de cebo de campo ibérico fuente cruz al corte con picos de pan

— 6€

- Puesto de encurtidos y vermuts — 7€

- El rincón de las Ostras — 10€

- Jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte* — 12€

**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	16€
• Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros • Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos	17€
• Rollito de lenguado con langostinos con salsa de hortalizas al Chardonnay • Bocaditos de merluza con mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés	17,5€
• Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con menier	19€
• Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros	20€
• Merluza rellena de mouse de gambas, toffe de azafrán con brocheta de pulpo y langostinos	22€
• Rodaballo con tomate infusionado y edamame con AOVE	24€
• Bogavante en dos cocciones	30€

labastilla.com





PARA COMENZAR

Bocaditos de merluza mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés

Una pausa

Sorbetes



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...

• Canelón con confit de pato con bechamel, setas y demi glace con cebollino	18€
• Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones	18,5€
• Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera	20€



• Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata	21€
• Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas • Solomillo de ternera sobre roll plain con salsa de trufas y foie	22€
• Medallones de solomillo con guarnición Wellington y chalota	23€
• Centro de solomillo con foie y salsa de oporto	27€



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	11€
• Tiramisú (Crema de mascarpone, bizcocho al café, cacao y lenguas de chocolate) • Tarta Alaska con helado de nata y fresas naturales en base de bizcocho de cacao y soufflé de merengue	12€
• Selección de postres mini (tres artículos pasados)	14€
• Selección de postres mini (tres artículos en mesa)	16€

EN TU BODA CÓCTEL

BUFFET DE POSTRES 21€

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







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

Bodega

BLANCOS

Precios por persona

• Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena • Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano	1€
• Care Chardonnay • Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja • 3404 Gewürztraminer Chardonnay Somontano	2€
• Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano • Azzulo D.O. Campo de Borja • Legaris Verdejo D.O. Rueda	3€
• Sommos Varietales Blanco D.O. Somontano	4€
• Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano • Polvorete Godeyo D.O. Bierzo	5€

TINTOS

Precios por persona

• Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena • Viñas de Vero Roble D.O. Somontano	1€
• Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena • Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja	2€
• Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano • Beronia Crianza D.O. Rioja • Legaris Roble D.O. Ribera del Duero • Viña Pomal Crianza D.O. Rioja • A de Aylés	3€
• Care XCLNT • Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja • Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero • Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja • Emilio Moro Finca Resalso Ribera de Duero	4€
• Fagus D.O. Campo de Borja	6€



Bodega

CAVAS

Precios por persona

• Codorníu Prima Vides • Care Brut	1€
• Freixenet Mía Moscato • Reyes de Aragón	2€
• Anna de Codorníu Ice Edition • Anna de Codorníu Ice Edition Rosse • Anna de Codorníu Blanc de Blancs	3€
• 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



La Bastilla Go: **160€** + 10% IVA*

Las Fincas: **145€** + 10% IVA*

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Bloody Mary con Cherry a la soja

Anchoa en pan brioche con mantequilla ahumada

Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo

Magnum de foie almendrado

Cornete de jamón batido con lágrima de pimiento

APERITIVOS CALIENTES

Albóndiga de calamar y sepia

Focaccia maña (ternasco de Aragón, queso granja perales y un toque de barbacoa)

Falso niguiri de shitake, secreto IGP y salsa teriyaki

Surtido de croquetas 3 variadades: boletus, jamón y gambón

PUESTOS GASTRONÓMICOS

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 langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

PARA CONTINUAR

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

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 Care Sobre Lías D.O. Cariñena

Codorniu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

Menú Celebración



La Bastilla Go:	**163,5€** + 10% IVA*
Las Fincas:	**148,5€** + 10% IVA*

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Anchoa en pan brioche con mantequilla ahumada

Ensaladilla de atún sobre tortita de camarones y filamentos de chile

Tiradito de pez limón con crema de mango, boniato y choclo

Mejor steak tartar 2025 con huevo de codorniz

Cornete de jamón batido con lágrima de pimiento

Foie, queso, membrillo y pera

APERITIVOS CALIENTES

Albóndiga de calamar y sepia

Cachopitos de cecina, mozzarela y roquefort

Surtido de croquetas 3 variedades: bletus, jamón y gamón

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puesto de encurtidos y vermuts

**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

Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera

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 Sobre Lías D.O. Cariñena

Care Brut

Codorniu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

Menú Celebración



La Bastilla Go:	**167,5€** + 10% IVA*
Las Fincas:	**152,5€** + 10% IVA*

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Caviar del pirineo con crema de herbas y gel de vodka

Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo

Tartar de atún con guacamole y lima

Magnum de foie almendrado

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Torta de maíz con ropavieja y guacamole

Sandwich de langostinos con tajin

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Marineras

Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

Zuritos de gazpacho con guarnición

**En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.*
*** Corte a la vista a partir de 75 personas*

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

Tarta alaska con helado de nata y fresas naturales en vase de bizcocho de cacao y sufoufle de merengue

BODEGA

Viñas del vero chardonnay macabeo d.o. somontano

Viñas del vero roble d.o. somontano

Care brut

Aguas, cafés y copa de sobremesa

Menú Celebración



La Bastilla Go:	**179€** + 10% IVA*
Las Fincas:	**164€** + 10% IVA*

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Bloody Mary con Cherry a la soja

Tiradito de pez limón con crema de mango, boniato y choclo

Mejor steak tartar 2025 con huevo de codorniz

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Falso niguiri con shitake, secreto IGT y salsa teriyaki

Torta de maíz con ropavieja y guacamole

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

Fideuá de pescado y marisco emplatado a la vista con alioli

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

**En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.*
*** Corte a la vista a partir de 75 personas*

PARA COMENZAR

Merluza rellena de mousse de gambas con brocheta de pulpo y langostinos

PARA CONTINUAR

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

UN TOQUE DULCE

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

BODEGA

Sommos d.o. somontano

Legaris roble d.o. ribera de duero

Cava Reyes de Aragón

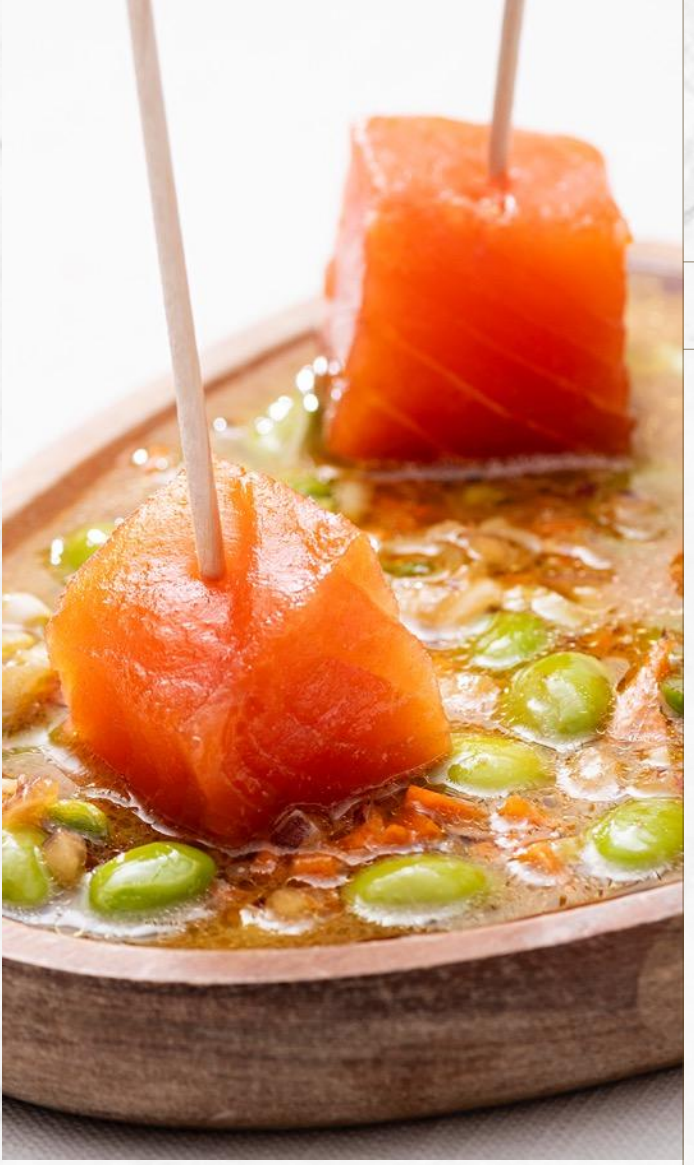
Aguas, cafés y copa de sobremesa



APERITIVOS

Falso niguiri con shitake,
secreto IGP y salsa teriyaki

Menú Cóctel



La Bastilla Go:	**165,5€** + 10% IVA*
Las Fincas:	**150,5€** + 10% IVA*

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Anchoa en pan brioche con mantequilla ahumada

Caviar del Pirineo con crema de Hierbas y gel de vodka

Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo

Cornete de jamón batido con lágrima de pimiento

Foie, queso, membrillo y pera

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Albóndiga de calamar y sepia

Focaccia maña (ternasco de aragon, queso granja perales y un toque barbacoa

Falso niguiri con shitake, secreto IGP y salsa teriyaki

Surtido de croquetas tres variedades: boletus, jamón y gambón.

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puesto de encurtidos y vermuts

Puesto de marineras

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 ali oli

PLATO PRINCIPAL

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

UN TOQUE DULCE

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

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

Bloody Mary con Cherry a la soja

Anchoa en pan brioche con mantequilla ahumada

Caviar del Pirineo con crema de hierbas y gel de vodka

Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo

Ensaladilla de atún sobre tortita de camarones y filamentos de chile

Tartar de atún con guacamole y lima

Tiradito de pez limón con crema de mango, boniato y choclo

Mejor steak tartar 2025 con huevo de codorniz

Magnum de foie almendrado

APERITIVOS CALIENTES

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Focaccia maña (ternasco de Aragón, queso granja perales y un toque de barbacoa)

Falso niguiri con shitake, secreto IGP y salsa teriyaki

Sandwich de langostinos con tajin

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

PUESTOS GASTRONÓMICOS

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

Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom

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

*** Corte a la vista a partir de 75 personas*

La Bastilla Go:	**163€** + 10% IVA*
Las Fincas:	**148€** + 10% IVA*

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 Kínder

Refrescos y agua

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 comuniquéis, 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.

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.

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



Protocolo

Servicio incluido

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

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

Servicio no incluido

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).

500€ + 10% IVA

Especiales

Servicio no incluido



SGAE Y AGEDI

2,05€ /pers. + 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

Pulguitas de calamares un poco bravos	3€ / persona
Pizza Loa	5€ / persona
Mini tortillas de patata trufadas o de cebolla caramelizada en pan brioche	6€ / 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 loca!

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.