



MENU COCKTAIL 1

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

VASITO DE BURRATA CON PESTO DE RÚCULA Y MELOCOTONES ASADOS

GYOZAS DE VERDURAS CON CAMELO CREMOSO DE SOJA Y WASABI

CROQUETAS DE ESPINACAS, PASAS Y PIÑONES

MINI BURGUER CON BEICON, CHEDDAR, YEMA UNTUOSA Y
MAYONESA AHUMADA

CANELÓN DE BERENJENAS Y MISO

WRAP CRUJIENTE DE CARRILERAS DE TERNERA CON SALTEADITO DE MANZANA AL ROMERO

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE BANCO Y FRAMBUESAS

BODEGA

RAIMAT CLAMOR BLANCO 2022

D.O COSTERS DEL SEGRE. CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, XAREL-LO

RAIMAT CLAMOR TINTO 2019

D.O COSTERS DEL SEGRE. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, TEMPRANILLO

RAIMAT CLAMOR ROSADO 2022

D.O COSTERS DEL SEGRE. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

37,50€ PVP

WWW.GAIATUSET.COM



Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del chef, ya que trabajamos con productos de temporada
Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a intolerancias o alergias alimentarias

SEP 2023



MENU COCKTAIL 2

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

GYOZAS DE VERDURAS CON CAMELO CREMOSO DE SOJA Y WASABI

LINGOTE DE FOIE, CHOCOLATE 85% Y MARACUYÁ

CLALAMARCITOS FRITOS CON PAN DE GAMBAS, IDIAZABAL Y LIMA

TATAKI DE SALMÓN SOBRE TOSTA CRUJIENTE CON AGUACATE Y MANGO EN ESCABECHE

WRAP CRUJIENTE DE CARRILERAS DE TERNERA CON SALTEADITO DE MANZANA AL ROMERO

MINI BURGUER CON BEICON, CHEDDAR, YEMA UNTUOSA Y MAYONESA AHUMADA

POSTRE

CUBO DE LA PASIÓN

BODEGA

SALTIMBANQUI
D.O. RUEDA. VERDEJO

VIÑA POMAL CRIANZA
D.O RIOJA. TEMPRANILLO

VIÑA POMAL ROSADO 2022
D.O RIOJA. GARNACHA TINTA, VIURA

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

45,00€ PVP

WWW.GAIATUSET.COM



Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del chef, ya que trabajamos con productos de temporada
Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a intolerancias o alergias alimentarias

SEP 2023



MENU COCKTAIL VEGANO

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

GYOZAS DE VERDURAS CON CARAMELO CREMOSO DE SOJA Y WASABI

TEMPURA DE CALABACÍN CON ROMESCO

TARTAR DE TOMATE Y TOFU

VASITO DE HUMMUS DE REMOLACHA Y ZANAHORIA

WRAP CRUJIENTE DE VERDURAS CON SALTEADITO DE MANZANA

MINI BURGUER VEGANA CON RÚCULA Y AGUACATE

POSTRE

SHOT DE MANGO, YOGURT DE COCO Y FRAMBUESAS

BODEGA

RAIMAT CLAMOR BLANCO 2022

D.O COSTERS DEL SEGRE. CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, XAREL-LO

RAIMAT CLAMOR TINTO 2019

D.O COSTERS DEL SEGRE. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, TEMPRANILLO

RAIMAT CLAMOR ROSADO 2022

D.O COSTERS DEL SEGRE. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

37,50€ PVP

WWW.GAIATUSET.COM



Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del chef, ya que trabajamos con productos de temporada
Nuestra oferta tiene la flexibilidad de adaptarse a intolerancias o alergias alimentarias

SEP 2023