



MENU GRUPOS 1

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

ENSALADA DE TOMATES EN TEXTURA CON BUÑUELOS DE PARMESANO
Y CREMOSO DE QUESO DE CABRA

CALAMARCITOS FRITOS CON PAN DE GAMBAS, IDIAZÁBAL Y LIMA

NUESTRA TORTILLA MELOSA DE PATATAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA TRUFADA

A ELEGIR

ROTI DE CORVINA Y SALMÓN MARINADO CON CÍTRICOS SOBRE FONDUE DE PATATAS

500 GR. ENTRAÑA DE TERNERA CON SUS PATATAS

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE SETAS Y TRUFA

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS

BODEGA

RAIMAT CLAMOR BLANCO 2022
D.O. COSTERS DEL SEGRE

RAIMAT CLAMOR TINTO 2019
D.O COSTERS DEL SEGRE

RAIMAT CLAMOR ROSADO 2022
D.O COSTERS DEL SEGRE

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 GRUPOS 2

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS
WRAP CRUJIENTE DE CARRILLERAS DE TERNERA CON SALTEADITO DE MANZANA AL ROMERO
TORTILLA MELOSA DE PATATAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA TRUFADA
LINGOTE DE FOIE, CHOCOLATE 85% Y MARACUYA

A ELEGIR

TAGLIATA DE PLUMA IBÉRICA SOBRE CREMOSO DE ALMENDRAS Y COLIFLOR DE JUGO DE BOLETS
LOMO DE SALMÓN SOPLETEADO CON PONZU DE TEQUILA, AGUACATE Y MANGO EN ESCABECHE
PAPPARDELLE CON RAGÚ DE SETAS Y TRUFA

POSTRE

NUESTRO TIRAMISÚ DE NUTELLA

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 GRUPOS VEGANO

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

TARTAR DE TOMATE Y TOFU

TEMPURA DE CALABACÍN Y ROMESCO

CANELÓN DE BERENJENAS Y MISO

A ELEGIR

WOK DE VERDURAS Y HEURA

BURGUER VEGANA CON RÚCULA Y AGUACATE

PAPPARDELLE CON RAGÚ DE SETAS Y TRUFA

POSTRE

SHOT DE MANGO Y 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



MENU DEGUSTACIÓN

COCKTAIL DE BIENVENIDA

MINI PATATAS GAIA CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

EMPEZAMOS...

LINGOTE DE FOIE CON CHOCOLATE 85% Y MARACUYA

MINI WRAP CRUJIENTE DE CARRILLERAS DE TERNERA, MANZANA AL ROMERO Y TRUFA

VASITO DE CREMA DE BURRATA CON MELOCOTONES ASADOS, RÚCULA Y PISTACHOS

TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN CON VERDURITAS CRUJIENTES Y ENCURTIDOS

SEGUIMOS...

SALMÓN SOPLETEADO TRATADO CON UN TATAKI MARINADO CON SALSA PONZÚ Y TEQUILA,
MOSTAZA, AGUACATE Y MANGO EN ESCABECHE

TERRINA DE CORDERO CON ALBARICOQUE, SALVIA Y BERENJENAS BABY

TERMINAMOS...

PREPOSTRE

BIZCOCHO TIBIO DE MAÍZ CON LIMÓN Y SAL MALDON

POSTRE

MINI TACO DE MAÍZ TOSTADO CON RICOTTA, SÉMOLA Y NARANJA

BODEGA

BLANCOS: LA DESCARADA D.O. PENEDÉS / CAN MATONS D.O. ALELLA

TINTOS: VIÑA POMAL D.O. RIOJA / CONDE DE SAN CRISTOBAL, D.O. RIBERA DEL DUERO

ROSADOS: FLAMINGO ROSÉ D.O. RIBERA DEL DUERO / ANAÍS D.O. PENEDÉS

AGUA, REFRESCOS O CERVEZA

85,00€ PVP

WWW.GAIATUSET.COM

