



MENU COCKTAIL 1

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

GYOZAS DE VERDURAS CON CAMELO DE WASABI

TARTAR DE BERENJENA ESCALIVADA CON MISO Y SÉSAMO

BAO DE CARRILLERA DE TERNERA

MINI BURGUER DE TERNERA CON BEICON, QUESO CHEDDAR Y MAIONESA AHUMADA

TATAKI DE SALMON Y GUACAMOLE

CROQUETAS DE ESPINACAS Y PARMESANO

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE BANCO Y FRAMBUESAS

BEBIDAS

BODEGA

CHOZA CRIANZA
D.O RIOJOA

VINO BLANCO LOS VERDES
D.O RUEDA

OT ROSAT
D.O PENEDÉS

AGUA

SOFT DRINKS (2 por pax)

37,50€ PVP

*Agua y vino: 1 botella cada 3 pax

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
Las bebidas incluidas en el menú se servirán durante la primera 1.5 h de servicio

Ene 2024



MENU COCKTAIL 2

SNACK + SHOT DE BIENVENIDA

PARA COMPARTIR

NUESTRAS PATATAS CON SALSA BRAVA AHUMADA Y AJOS ESCALIVADOS

RAVIOLI CRUJIENTE DE ESPINACAS CON MAYONESA DE TRUFA

VASITO DE CREMOSO DE BURRATA CON PESTO DE RÚCULA Y MELOCOTONES ASADOS

TERRINA DE POLLO Y SETAS

TARTAR DE ATÚN CONAMGO Y GUACAMOLE

MINI BURGUER DE TERNERA CON PAPADA IBÉRICA Y MAIONESA DE HUEVO FRITO

GYOZAS DE VERDURAS CON CAMELO DE WASABI

POSTRE

TIRAMISÚ DE NUTELLA

BEBIDAS

BODEGA

AVAN OAK

D.O. RIBERA DEL DUERO

NORA

D.O RIAS BAIXAS

LUIS ALEGRE ROSADO

D.O RIJOA

AGUA

SOFT DRINKS (2 por pax)

45,00€ PVP

*Agua y vino: 1 botella cada 3 pax

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
Las bebidas incluidas en el menú se servirán durante la primera 1.5 h de servicio

Ene 2024



MENU COCKTAIL 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

BERENJENAS ESCALIVADA CON MISO Y SÉSAMO

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

BEBIDAS

BODEGA

CHOZA CRIANZA
D.O RIOJOA

VINO BLANCO LOS VERDES
D.O RUEDA

OT ROSAT
D.O PENEDÉS

AGUA

SOFT DRINKS (2 por pax)

37,50€ PVP

*Agua y vino: 1 botella cada 3 pax

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
Las bebidas incluidas en el menú se servirán durante la primera 1.5 h de servicio