



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

MENU Nº1.

Comenzamos con centros de mesa

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE DE CUCHILLO CON PAN TOSTADO ALIÑADO
WOK DE PULPO CON LANGOSTINOS EN PARMENTIER Y SALSA ROMESCO

Continuamos

TURBANTE DE LUBINA, GULAS Y ALCAPARRAS EN MANTEQUILLA DE LIMA

Finalizamos

CANELON DE RABO DE TORO CON CON SALSA DE PEDRO XIMENEZ

Dulce de celebración

MILHOJAS DE CREMA, NATA Y YEMA CON HELADO DE CHOCOLATE

Bodega

SOMONTANO D.O. UVA CHARDONNAY 3404 BODEGAS PIRINEOS
SOMONTANO D.O. UVA CABERNET 3404 BODEGAS PIRINEOS
AGUAS NATURALES, CAFÉ, CAVA D.O. BRUT NATURE Y LICORES

P.V.P 54,00 + 10% IVA (59,40€ IVA INCLUIDO)

AIDA GASTRO ESPACIO
www.restauranteaida.com
Teléfono: 976 43 73 24
WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

MENU Nº2.

Comenzamos con plato individual

HOJALDRE DE BOLETUS EDULIS, TRIQUEROS Y ESCALOPE DE FOIE FRESCO

Continuamos

LOMO DE BACALAO JUMBO CON GAMBONES AL GRATIN DE AL-Í-OLI Y MIEL

Finalizamos

PRESA IBÉRICA PARRILLA SOBRE WAFFLE DE PATATA CON SALSA TERIYAKI

Dulce de celebración

COULAN DE CHOCOLATE CON PISTACHOS Y HELADO DE VAINILLA

Bodega

SOMONTANO D.O. UVA CHARDONNAY 3404 BODEGAS PIRINEOS

SOMONTANO D.O. UVA CABERNET 3404 BODEGAS PIRINEOS

AGUAS NATURALES, CAFÉ, CAVA D.O. BRUT NATURE Y LICORES

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

P.V.P 57,00 + 10% IVA (62,70€ IVA INCLUIDO)

MENU Nº3.

Comenzamos con ensalada individual

SALPICON DE PULPO Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE GAZPACHO

Continuamos

TACO DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y MEJILLONES

Finalizamos

CENTRO DE TERNASCO ASADO CON PATATAS PANADERA Y PIQUILLOS

Dulce de celebración

PASTEL DE 3 CHOCOLATES CON HELADO DE STRACIATELLA

Bodega

SOMONTANO D.O. UVA CHARDONNAY 3404 BODEGAS PIRINEOS

SOMONTANO D.O. UVA CABERNET 3404 BODEGAS PIRINEOS

AGUAS NATURALES, CAFÉ, CAVA D.O. BRUT NATURE Y LICORES

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

P.V.P 59,00 + 10% IVA (64,90€ IVA INCLUIDO)

AIDA GASTRO ESPACIO
www.restauranteaida.com
Teléfono: 976 43 73 24
WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

MENU Nº4.

Comenzamos con entrante individual

ESPARRAGOS DE BURETA CON JAMÓN IBERICO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA

Continuamos

RAVIOLON DE SALMÓN FRESCO Y QUESO RICOTA EN SALSA DE PUERROS AL CAVA

Finalizamos

MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON SALSA DE PIÑONES AL OPORTO

Dulce de celebración

TARTA DE QUESO AL HORNO CON HELADO DE FRUTOS DEL BOSQUE

Bodega

SOMONTANO D.O. UVA CHARDONNAY 3404 BODEGAS PIRINEOS

SOMONTANO D.O. UVA CABERNET 3404 BODEGAS PIRINEOS

AGUAS NATURALES, CAFÉ, CAVA D.O. BRUT NATURE Y LICORES

P.V.P 61,00 + 10% IVA (67,10€ IVA INCLUIDO)

AIDA GASTRO ESPACIO
www.restauranteaida.com
Teléfono: 976 43 73 24
WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

MENU Nº5

Aperitivo con bebidas incluidas

canapes selectos
croquetas de Ibérico
zamburiña al graten
langostinos panko

Continuamos

TRONCO DE RODABALLO CON REFrito DE LANGOSTINOS Y AJETES

Finalizamos

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE FRESCO Y SALSA ESPAÑOLA

Dulce de celebración

PASTEL RUso CON PIÑA EN ALMIBAR Y HELADO DE MARACUYA

Bodega

SOMONTANO D.O. UVA CHARDONNAY 3404 BODEGAS PIRINEOS
SOMONTANO D.O. UVA CABERNET 3404 BODEGAS PIRINEOS
aguas naturales, café, cava D.O. BRUT NATURE Y LICORES

AIDA GASTRO ESPACIO
www.restauranteaida.com
Teléfono: 976 43 73 24
WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

P.V.P 68,00 + 10% IVA (74,80€ IVA INCLUIDO)

MENU INFANTIL.

Comenzamos

BANDEJA INDIVIDUAL

(MINIPIZZAS, CROQUETAS, CALAMARES, JAMÓN Y PALOMITAS DE POLLO)

Continuamos

COSTILLAS DE TERNASCO CON PATATAS FRITAS

Finalizamos

TARTA DE CELEBRACIÓN

Dulce de celebración

HELADO EN ZONA DULCE CON TOPPINGS AL GUSTO

Bodega

REFRESCO A ELEGIR

aguas naturales.

P.V.P 30,00 + 10% IVA (33,00€ IVA INCLUIDO)

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

COCINA TÚ MENÚ.

¿ Cómo puedo confeccionar un menú personalizado ?

- 1- Selecciona el plato que deseas eliminar del menú escogido.
- 2- Resta su importe al precio que marque el menú elegido.
- 3- Elige un plato dentro de la misma sección del descartado.
- 4- Añade su precio al importe que obtuviste en el paso 2

NUESTRAS PROPUESTAS GASTRONOMICAS POR SECCIONES

<u>PARA COMENZAR</u> -Jamón al corte de cuchillo con pan aliñado 6€ -Hojaldre de boletus edulis, trigueros y foie 12€ - Wok de pulpo con langostinos en parmentier 8€ - Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta 14€ - Espárragos con jamón ibérico y aceite de trufa 14€ -Aperitivos de bienvenida con bebida 20€	<u>PARA FINALIZAR</u> -Magret de pato con salsa de piñones al oporto 20€ -Canelon de rabo de toro con salsa Pedro Ximenez 16€ -Solomillo de ternera con foie fresco y salsa española 20€ -Presa ibérica waffle de patata con salsa teriyaki 18€ -Centro de ternasco asado patatas panadera y piquillos 18€
<u>PARA CONTINUAR</u> -Turbante lubina,gulas y alcaparras mantequilla lima 12€ -Taco merluza salsa verde almejas y mejillones 16€ -Raviolon salmón fresco y ricota en salsa de puerros 15€ -Tronco rodaballo refrito langostinos y ajetes 18€ -Lomo bacalao jumbo gambones graten de al-i-oli 16€	<u>POSTRES</u> -Pastel ruso con piña en almibar y helado de maracuya -Tarta de queso al horno con helado de frutos del bosque -Milhojas de crema, nata y yema con helado de chocolate -Coulán de chocolate con pistachos y helado de vainilla -Pastel de 3 chocolates con helado de straciatella

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

INFORMACIÓN GENERAL.

1.- Todos los menús incluyen café, cava y licores.

2.- El servicio en mesa se incluye hasta las 18.00. comida y 00.30 cena.
En caso de no reservarse servicio de cenas en su espacio se dará la posibilidad de prolongar la estancia en el mismo hasta las 21:00h sin coste añadido.

3.- Si dispone de espacio hasta las 21.00 puede contratar merienda.
En caso de no reservarse servicio de cenas en su espacio se dará la posibilidad de prolongar la estancia optando a contratar una merienda (9,90€/asistente) I.V.A incl.

La merienda incluye bono para 2 consumiciones y picoteo compuesto de coca de longaniza, minis de tortilla de patata y brochetas de frutas naturales.

4.- Disponemos de espacio de baile con servicio de bar hasta las 04.00
puede contratar bono copas , barra libre o servicio directo.
En caso de prolongar la estancia puede optar a una recena (11,90€/asistente) I.V.A incl.

La recena incluye bono para 2 consumiciones y picoteo compuesto de brocheta de blanquet en cama de migas, minis de jamón con tomate, churros y chocolate caliente.

5.- Disponen de espacio para confeccionar su propio Candy Bar o podemos referenciarle a empresas colaboradoras para su contratación.
Además disponemos de una amplia agenda si desea contratar animación musical, monitoras infantiles, show de ilusionismo, mariachis etc.....

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530



MENUS CELEBRACIÓN

#catalogo 2.025#

- 6.-** Esta permitido el acceso de invitados que no acudieron a la comida/cena.
- 7.-** Los menús especiales serán diseñados según la intolerancia o gusto.
- 8.-** El espacio será en todos los casos privado y será asignado con la formalización de la reserva según disponibilidad.
- 9.-** La formalización de la reserva será efectiva con la entrega de nuestro contrato y el pago por transferencia de la señal consensuada.
- 10.-** Los detalles: número de asistentes, regalos a consignar con antelación en nuestra instalación, montaje de mesas dulces, menú definitivo ... se efectuara como mínimo con 10 días de antelación.
- 11.-** Los precios ofertados no incluyen prueba de menú, consulte a comerciales disponibilidad y coste a razón de los platos a probar.
- 12.-** No disponemos de plazas de aparcamiento propias estando ubicados en cercanía a tres parkings (Plaza de Toros, Plaza Salamero y Casino ZGZ)
- 13.-** La foto para el imán de recordatorio se incluye para cada asistente en el precio del menú y debe entregarse con 30 días de antelación. Puede pedirnos que su Qr personal de acceso al menú escogido y si se lo desea a un video de celebración y archivo fotográfico.

AIDA GASTRO ESPACIO

www.restauranteaida.com

Teléfono: 976 43 73 24

WhatsApp : 615 430 530