



MENU INDIVIDUAL

plato de entremeses por asistente

Selección de fritos del mar
(croquetas de gambas al ajillo, buñuelos de bacalao y saquitos de langostino)

Selección de embutidos ibéricos
(jamón, chorizo y salchichón)

Empanada casera con tomate frito
(de atún, huevo duro y piquillo)

Tostada de escalivada de verduras
(con queso de cabra al graten)

PRINCIPAL

(a escoger en el día)

Centro de merluza con salsa verde
mejillones, almejas y gambones

ó

Solomillo Duroc a la parrilla
patatas panadera y salsa de setas

POSTRE

Milhojas de nata con yema tostada

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 30,00€ (I.V.A incl.)

MENÚ INFANTIL

Macarrones a la carbonara de bacon y parmesano

Fingers de pollo , croquetas de pollo y patatas teja

Vasito de helado vainilla y chocolate ó zumo natural

PRECIO (IVA INCLUIDO) 20,00€

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com



MENU CENTRAL

Centro de mesa por cada cuatro

Duo de croquetas de jamón y setas
(sobre pan frito y tomate)

Huevos revueltos de salmón ahumado
(trigueros, gulas y langostinos)

Endivias con aguacate al wakame
(tomate, yemas esparrago y pepino)

PRINCIPAL **(a escoger en el día)**

Turbante de dorada con hortalizas
en salsa de mantequilla y lima

ó

Costillas y chuletas de ternasco
parrilla con patatas panadera

POSTRE

Pastel Savoiardi de tiramisú italiano

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 30,00€ (I.V.A incl.)

BANDEJA INFANTIL

una bandeja que se compone de:

- Fingers de pollo, patatas fritas, croquetas de jamón y rabas de calamar
Vasito de helado vainilla y chocolate

PRECIO (IVA INCLUIDO) 16,00€

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com



MENU TRIER

Centro de mesa por cada cuatro

Croquetas de gambas al ajillo
(sobre pan frito y gambas)

Ensalada de brotes, cherries y cebolla frita
(con queso de cabra graten y frutos rojos)

ENTRANTE

Raviolis de pasta fresca caseros rellenos
de pollo en su salsa al chilindrón

PRINCIPAL (a escoger en el día)

Lomo de bacalao en graten de
al-i-oli de kikos con gulas al ajillo
ó

Centros de presa ibérica a la parrilla
en salsa chimichurri y parmentier

POSTRE

Pastel de chocolate negro con panacota

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 32,00€ (I.V.A incl.)

MENÚ VEGETARIANO

Raviolis de pasta fresca vegetales, tomate y flor de queso

Hamburguesa con piquillos y setas acompañan patatas

PRECIO (IVA INCLUIDO) 30,00€

(postre y bodega del menú grupo escogido en el evento)

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com



MENU ASPEN

Centro de mesa por cada cuatro

Croquetas de rabo de toro
(sobre pan frito y piquillo)

Huevos revueltos de jamón ibérico
(con patata pochada con cebolla)

ENTRANTE

Timbal de aguacate, tomate rosa,
brotes verdes y langostinos cocidos

PRINCIPAL **(a escoger en el día)**

Suprema de salmón fresco con
muselina de ajetes, gambas y hongos

ó

Lingote de entrecote de ternera
con salsa teriyaki y sus patatas

POSTRE

Taburete de tres chocolates

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 32,00€ (I.V.A incl.)

MENÚ VEGANO

_ Timbal de aguacate, cous cous y tomates secos _

_ Redondo de carne vegana con verduras parrilla _

_ Piña de monte natural con sorbete de maracuyá _

PRECIO (IVA INCLUIDO) 30,00€

(postre y bodega del menú grupo escogido en el evento)

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com



MENU AIDA

Centro de mesa por cada cuatro

Endivias con aguacate al wakame
(tomate, yemas esparrago y pepino)

Pulpo, piquillos y gambones a la brasa
(patatas pochadas en salsa romesco)

Duo de croquetas de jamón y setas
(sobre pan frito y tomate)

PRINCIPAL

(a escoger en el día)

Suprema de salmón fresco con
muselina de ajetes, gambas y hongos

ó

Lingote de entrecote de ternera
con salsa teriyaki y sus patatas

ó

Centros de presa ibérica a la parrilla
en salsa chimichurri y parmentier

ó

Lomo de bacalao en graten de
al-i-oli de kikos con gulas al ajillo

POSTRE

Pastel de queso con nata montada

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 34,00€ (I.V.A incl.)

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com



MENU GASTRO

Centro de mesa por cada cuatro

Tomate rosa aliñado con albahaca
(yemas de esparrago y bonito)

Huevos revueltos de salmón ahumado
(trigueros, gulas y langostinos)

ENTRANTE

Taco de bacalao fresco guisado
en salsa de tomate y pimientos

PRINCIPAL

Paletilla de ternasco aragonés
asada en cama de patatas panadera

POSTRE

Almíbar de piña y melocotón
con helado de maracuya

BODEGA: Agua, vino y café.

PVP: 35,00€ (I.V.A incl.)

MENÚ SIN GLUTEN

_ Entrante a determinar según alergenos _

_ Carne o pescado a determinar según evento _

PRECIO (IVA INCLUIDO) 30,00€

(postre apto y bodega del menú grupo escogido en el evento) _

MENÚ ALERGENOS

_ Entrante a determinar según alergenos _

_ Carne o pescado a determinar según evento _

PRECIO (IVA INCLUIDO) 30,00€

(postre y bodega del menú grupo escogido en el evento) _

AIDA GASTRO ESPACIO

c/ Madre Rafols nº 2, 50.004 Zaragoza

Teléfono: 976 43 73 24 WhatsApp (sin atención telefónica): 615 430 530

www.aidagastroespacio.com