JAVIER
aranda
EVENTOS

EVENTOS Y CATERING

SOBRE JAVIER ARANDA

Javier Aranda ofrece en su cocina el balance perfecto entre vanguardia, respeto y orgullo a sus raíces. Con el conocimiento del recetario tradicional y el dominio de las técnicas más vanguardistas, aprendidas durante sus años de formación y experiencia en grandes cocinas, Aranda interpreta el sabor y la textura de recetas tradicionales dándoles ese refinamiento que las hace distintivas en su mesa. De esta manera construye una propuesta creativa donde toma la esencia de cada uno de los productos elevándolos al máximo nivel.

gaytán

JAVIER aranda
EVENTOS

EVENTOS Y CATERING

En el Restaurante Gaytán, desde reuniones íntimas de mínimo 10 personas hasta grandes celebraciones de hasta 140 personas.

Nuestro equipo trabaja para reflejar la calidad y el servicio que se espera de un restaurante con estrella Michelin, asegurando que cada evento sea tan único y memorable como nuestros platos.

Tanto en nuestros espacios como fuera de ellos, actuamos para transformar y responder a distinta clase de eventos y necesidades.

Póngase en contacto con nosotros para asesorarle su petición.

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Todos los precios son con IVA incluido y
de precio cerrado.

Los espacios ASKO y el reservado no tienen ningún coste de exclusividad.
El restaurante Gaytán también esta exento en los horarios donde no haya servicio o para eventos +50 personas.

Disponemos de equipamento AV.

Todos los menús se pueden adaptar a las alergias e intolerancias alimentarias si las hubiese así como para veganos y vegetarianos.

01 MENÚS COFFEE BREAK

BEBIDA	DULCE Y SALADO	
Cafés, tés, infusiones, zumo natural, zumo détox, agua.	• Tartaleta de crema pastelera y frutos del bosque. • Tartaleta de crema de limón y fresa. • Croissant. • *Pain au chocolat*	• Croissant relleno de jamón ibérico y tomate. • Croissant relleno de queso crema, rúcula y nueces. • Sándwich de salmón ahumado.

SOLO BEBIDA 7€

COMPLETO 16,50€

JAVIER arranda EVENTOS

02 MENÚS COCKTAIL ESPAÑOL

SNACKS

- Croquetas de Jamón Ibérico
- Tortilla de Patata
- Jamón Ibérico
- Tabla de quesos

BODEGA

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

JAVIER miranda EVENTOS

33€

Duración estimada de 30 minutos

02 MENÚS COCKTAIL

SNACKS

- Crujientes vegetales.
- Boca bits de algas

FRÍOS Y CALIENTES

FRÍOS

- Cornetos de steak tartare.
- Vuelve a la vida de langostino de Sanlúcar.
- Tortilla de patata 2.0
- Tarta de foie y Oporto.

CALIENTES

- Croquetas de jamón ibérico.
- Mini alcachofa dos cocciones y cremoso trufado.
- Albóndiga de pollo amarillo y ají.
- Mini Burger de ternera.
- Arroz de gamba cristal.

DULCES

- Brownie de chocolate.
- Cheesecake.

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional
Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

JAVIER aranda EVENTOS

62€

Duración estimada de 1 hora

02 MENÚS COCKTAIL

JAVIER aranda EVENTOS

SNACKS

- Crujientes vegetales.
- Boca bits de algas.

FRÍOS Y CALIENTES

FRÍOS

- Buñuelo semiesférico de ajo blanco y hueva de Arenque.
- Mini cocas crocantes de stracciatella y anchoa.
- Tarta de foie y Oporto.
- Brioche de lomo bajo y trufa.
- Tortilla de patata 2.0.

CALIENTES

- Tartaleta de seta de temporada al curry.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Bao de magret de pato con vinagreta emulsionada y mantequilla en polvo.
- Cazuelita de ragout de ternera.
- Arroz de gamba roja.
- Maíz al cuadrado.

DULCES

- Nubes.
- Bombón casero.
- Macarons.

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional
Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

85€

Duración estimada de 1 hora y 30 minutos

02 MENÚS COCKTAIL

JAVIER aranda EVENTOS

FRÍOS Y CALIENTES

FRÍOS

- Finísimos de sobrasada Mallorquina
- Bombón de hígado de Bacalao y fruta de la pasión
- Buñuelo Semi Cremoso de huevas de trucha
- Bikinis de caviar Imperial
- Vuelve a la vida de Langostino de Sanlúcar
- Brioche de lomo bajo y trufa
- Navajas aliñadas en vinagreta de cereza

CALIENTES

- Croquetas de Jamón Ibérico
- Anguila ahumada y espuma de sopa de ajo
- Flor de Alcachofa y cremoso trufado
- Maíz al cuadrado
- Saam de langostino y hoja de Shiso
- Risotto de Celery
- Albóndigas de pollo amarillo y ají
- Bocadillo de magret de pato con vinagreta emulsionada y mantequilla en polvo
- Mini Burger de ternera y cheddar al Whisky

DULCES

- Bombón casero
- Macarons.
- Algodón de azúcar.
- Palomitas y toffee

BODEGA

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

108€

Duración estimada de 2 horas

02 MENÚS COCKTAIL

JAVIER miranda EVENTOS

FRÍOS Y CALIENTES

FRÍOS

- Buñuelo semicremoso de ajo blanco y hueva de arenque
- Finísimos de sobrasada mallorquina.
- Bloody Mary de cereza y berberecho.
- Vuelve a la vida de langostino de Sanlucar.
- Bombón de fabes encominadas.
- Tortilla de patata 2.0.
- Bikinis de caviar imperial.
- Rosas de rubia gallega y encurtidos.
- Gildas XXL.

CALIENTES

- Empanada de zamburiñas y pisto.
- Tartaleta de seta de temporada al curry.
- Mini Hamburguesa de wagyu.
- Huevos fritos de codorniz, crujiente de patata y salsa brava.
- Bocata de magret de pato con vinagreta emulsionada y mantequilla en polvo.
- Cazuela de papas y choco.
- Tataki de lomo bajo y wasabi.
- Arroz de gamba cristal.
- Sándwich crocante de carrillada de

DULCES

- Bombón casero
- Macarons.
- Milhojas de crema.
- Palomitas y toffee

CARRO DE SUSHI

- Rollings de salmón y aguacate.
- Nigiris de atún.
- Nigiris de lubina.
- Nigiris de huevo de codorniz y pasta de trufa.

CARRO MEXICANO

- Minimolcajetes de guacamole.
- Tacos de cochinita pibil.
- Alambres de pollo.

BODEGA

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

187€

Duración estimada de 2 horas y 30 minutos

JAVIER aranda EVENTOS

03 COPA DE BIENVENIDA

BODEGA

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

APERITIVOS

- Crujiente suflado con salsa ponzu y mantequilla en polvo
- Croquetas de jamón ibérico
- Nuestra versión de la pizza crocante
- Trufas de foie y frutos rojos
- Alga en tempura

SOLO BEBIDA 10€

COMPLETO 20€

Tenemos la opción de añadir una copa de cava o champagne por 11€ y 18€ por persona respectivamente.
Y copas con una gama de destilados premium por 14€/copa.
Posibilidad de barra libre, precio primera hora 25€, segunda hora y sucesivas 19€.

JAVIER aranda EVENTOS

03 MENÚS GRUPOS

A	B	C
ENTRANTE Ensalada de brotes tiernos, langostinos y vinagreta	**ENTRANTE** Cremoso aireado de patata, setas de temporada, huevo poché y ajada	**ENTRANTE** Pappardelle hecho en Casa, vegetales y pesto
PRIMERO Carrillera de Cerdo Ibérico, puré de boniato y chocolate	**PRIMERO** Merluza de Pincho, crema de berenjena tatemada y tomate	**PRIMERO** Jarrete de ternera blanca y Robuchon
POSTRE Texturas del Chocolate	**POSTRE** Lingote de queso cremoso y helado de Frutos Rojos	**POSTRE** Torrija y helado de caramelo

BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

Blanco Nacional
Tinto Nacional
Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

70€

JAVIER aranda EVENTOS

03 MENÚS GRUPOS

A	B	C
SNACKS Pani Puri relleno Coca de paté rústico	**SNACKS** Pani Puri relleno Coca de paté rústico	**SNACKS** Pani Puri relleno Coca de paté rústico
ENTRANTE Tataki de lomo de Atún, Ponzu, Clorofila y ajo blanco de piñones	**ENTRANTE** Yema de huevo de Caserío, foie y guiso de seta de temporada	**ENTRANTE** Chipirón con crema ají y maíz tostado
PRIMERO Solomillo Ibérico y tubérculos de Antaño	**PRIMERO** Lubina Salvaje, Ondarresa y salsifí	**PRIMERO** Jarrete de ternera y Robuchon
POSTRE Mousse de Chocolate, Namelaka de café y maíz asado	**POSTRE** Mousse de chocolate y glaseado de Frutos Rojos	**POSTRE** Tarta de Queso

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

88€

JAVIER aranda EVENTOS

03 MENÚS GRUPOS

A

ENTRANTE AL CENTRO

- Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco
- Lomo de ciervo escabechado de botica
- Zamburiñas en salsa verde

PESCADO

Pargo de Pincho, crema de Chirivía y verduras cromáticas

CARNE

Lomo bajo de rubia gallega y boniato en texturas

POSTRE

Mousse de Chocolate, Namelaka de café y maíz asado

B

SNACKS

- Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco
- Pani Puri aéreo y relleno
- Brioche trufado

ENTRANTE

Habitas tiernas, huevo poché y cremoso en amarillo

PESCADO

San Pedro, berenjena y tomate

CARNE

Lomo bajo de Ternera Madurada, terrina de espárragos verdes y nube de parmesano

POSTRE

Mousse de Chocolate, Namelaka de café y maíz asado

C

SNACKS

- Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco
- Pani Puri aéreo y relleno
- Brioche trufado

ENTRANTE

Alcachofas confitadas, salsa Perigord y velo de papada de Joselito

PESCADO

Lubina, cremoso de clorofitas y texturas vegetales

CARNE

Tournedo de lechal, sofrito de tomate, acedera Chutney de piña

POSTRE

Torrija "Receta de la Madre del Javier" y helado de vainilla

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional
Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

112€

JAVIER aranda EVENTOS

04 MENÚ INAUREM

SNACKS

- Coca de fabes, emulsión de piparra y compango
- Brioche de trufa y carpacho de vaca rubia gallega madurada durante 45 días
- Buñuelo de créme fraîche, huevas de trucha y su propia piel crujiente
- Tartar de atún rojo
- Almadraba en su propia espina y caviar Oscietra

SECUENCIA VEGETAL

Espárrago blanco de Tudela,
lagne y Pil Pil de su propia salsa

SECUENCIA MARINA

Pescadilla de pincho, puré de chirivía, cromatismo vegetal y aire de manzana e hinojo

SECUENCIA TIERRA

- Yema de caserío confitada, foie gras y guiso de champiñón botón
- Cochinillo de Ávila, cremoso de ajo fermentado, membrillo y tallarines de calabacín al wok, sabores mediterráneos y soja fermentada

SECUENCIA DULCE

- Mousse de chocolate, Namelaka de café y maíz asado
- 3 Cake Caramelo Bombón

140€

BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

Blanco Nacional
Tinto Nacional
Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

JAVIER aranda EVENTOS

05 MENÚ JAVIER ARANDA

SNACKS

- Coca de fabes, emulsión de piparra y compango
- Brioche de trufa y carpacho de vaca rubia gallega madurada durante 45 días
- Gilda con caballa ahumada, granizado tomate y fideo de piparra
- Buñuelo de créme fraîche, huevas de trucha y su propia piel crujiente
- Tartar de atún rojo de Almadraba en su propia espina y caviar Oscietra

SECUENCIA VEGETAL

Espárrago blanco de Tudela, lagne y Pil Pil de su propia salsa

SECUENCIA MARINA

- Kokotxa de merluza al pil-pil y labneh especiado de vaca
- Sepionets de Palamós, mollejas de ternera y pesto de aromáticas sobre aguachile de codium
- Salmonete de roca, cremoso de algas y berberechos, quínoa, cristales de kale y gel de cítricos

SECUENCIA TIERRA

- Cochinillo de Ávila, cremoso de ajo fermentado, membrillo y tallarines de calabacín al wok, sabores mediterráneos y soja fermentada
- Corzo osmotizado en caldo de cocido y ahumado al roble, chutney de fresas, especias y cacao

SECUENCIA DULCE

- Piña braseada, aire de palo cortado, sorbete de piña asada, pesto de menta y albahaca
- Mousse de cacao Piura al 90%, namelaka de café y helado de mazorca asada
- 3 Cake Caramelo Bombón

190€

BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

06 PERSONALIZACIÓN Y EXPERIENCIAS

SHOWCOOKING Y MASTERCLASS

"EL SABOR COMO MARCA PERSONAL"	Estudio que realiza Javier Aranda sobre liofilización de productos y creación de especias.	35€ Por persona
MASTERCLASS + DEGUSTACIÓN	Experiencia inmersiva donde los asistentes cocinan y prueban sus elaboraciones de la mano de los jefes de cocina.	120€ Por persona
SHOWCOOKING	Preparación de 3 tapas por Javier Aranda.	Con degustación 55€ Por persona / Sin degustación 40€ Por persona
"ANARQUÍA DEL SABOR"	Emplatado interactivo de postres donde los comensales participan en su decoración	25€ Por persona

Nota: tanto el showcooking como la masterclass no son experiencias suficientes para que los asistentes queden comidos.

CATA DE VINOS COCKTAILS

CATA DE VINOS

Cata de vino guiada y explicada concienzudamente de la mano de nuestro sumiller donde podrán degustar 6 vinos de los diferentes puntos de la geografía.

57€
Por persona

TALLER DE COCKTAILS

Taller de coctelería con la elaboración y degustación de dos cócteles por persona.

37€
Por persona

Gracias a las inquietudes de nuestro equipo de diseño de experiencias y creativo, que trabaja constantemente para crear nuevas experiencias para sus clientes le ofrecemos un servicio acorde a sus gustos y necesidades. Solicite más información.

07 GAYTÁN

Hasta 140 personas

Hasta 54 personas

x7

10 personas (70 personas)

Hasta 40 personas

07

ASKO BY JAVIER ARANDA

Hasta 25 personas

Hasta 20 personas

8 personas
(alrededor de la isla)

Hasta 14 personas

07 ESPACIO PRIVADO

Hasta 70 personas

Hasta 40 personas

x2

6 personas
24 personas)

x4

CONTACTO

TELÉFONO 682 241 469 - 913 48 50 30

DIRECCIÓN C. Príncipe de Vergara, 205 (Lateral Derecho) | 28002 Madrid

EVENTOS
eventos@restaurantegaytan.com

JAVIER ARANDA
info@restaurategaytan.com