



SERVICIO DE
EVENTOS Y CATERING



EVENTOS Y CATERING

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

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.



Póngase en contacto con nosotros para asesorarle su petición.

eventos@restaurantegaytan.com



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.

gaitán

JAVIER
aranda
EVENTOS

INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Todos los precios son con IVA incluido.

Exclusividad de espacios

El restaurante Gaytán no cobrará coste de exclusividad en los siguientes casos:

- Lunes completos
- Martes y miércoles en horario de mañana y mediodía
- Grupos de más de 50 personas, en cualquier horario.

Fuera de estas condiciones, se aplicará el cargo habitual por exclusividad.

Disponemos de equipamiento AV.

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



INFORMACIÓN Y CONDICIONES

Se cobrará un suplemento en concepto de servicio y material **sobre el total del evento**, según el volumen de cada grupo.

Menos de 15 asistentes → suplemento del 15% en concepto de servicio y materiales.

De 15 a 25 asistentes → suplemento del 10% en concepto de servicio y materiales.

De 26 a 50 asistentes → suplemento del 5% en concepto de servicio y materiales.

A partir de 51 asistentes o más, se cobrará el importe que aparezca señalado anexo al precio del menú elegido.

COPA DE BIENVENIDA

BODEGA

Blanco Nacional

Tinto Nacional

*Variedades locales y
productores de referencia del
panorama vitivinícola
nacionales*

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

SOLO BEBIDA

10€

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

COMPLETO

20€

Tenemos la opción de añadir una copa de cava o champagne por 12€ y 18€ por persona respectivamente.

Y copas con una gama de destilados premium por 16€/copa.

Posibilidad de barra libre, precio primera hora 25€, segunda hora y sucesivas 19€.



MENÚS

COFFEE BREAK

BEBIDA

Cafés, té, infusiones, zumo natural, zumo detox, agua.

SOLO BEBIDA **7€**

DULCE Y SALADO

- 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.

COMPLETO **16,50€**





01 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
aranda
EVENTOS

33€

Duración estimada de 30 minutos



02 MENÚS COCKTAIL

SNACKS	FRÍOS Y CALIENTES	BODEGA
<ul style="list-style-type: none">• Crujientes vegetales.• Boca bits de algas	<p>FRÍOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Cornetos de steak tartare.• Vuelve a la vida de langostino de Sanlúcar.• Tortilla de patata 2.0• Tarta de foie y Oporto. <p>DULCES</p> <ul style="list-style-type: none">• Brownie de chocolate.• Cheesecake.	<p>Blanco Nacional Tinto Nacional <i>Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales</i></p> <p>Agua, Cerveza, Refrescos y Café.</p>



03 MENÚS COCKTAIL



SNACKS	FRÍOS Y CALIENTES	BODEGA
<ul style="list-style-type: none">• Crujientes vegetales.• Boca bits de algas.	<p>FRÍOS</p> <ul style="list-style-type: none">• Buñuelo semiesférico de ajo blanco y huevo 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. <p>DULCES</p> <ul style="list-style-type: none">• Nubes.• Bombón casero.• Macarons.	<p>Blanco Nacional Tinto Nacional <i>Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales</i></p> <p>Agua, Cerveza, Refrescos y Café.</p>

85€*

Duración estimada de 1 hora y 30 minutos

*Al precio indicado se deberán añadir 25 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.

04 MENÚS COCKTAIL



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

*Al precio indicado se deberán añadir 25 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.

05 MENÚS COCKTAIL



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

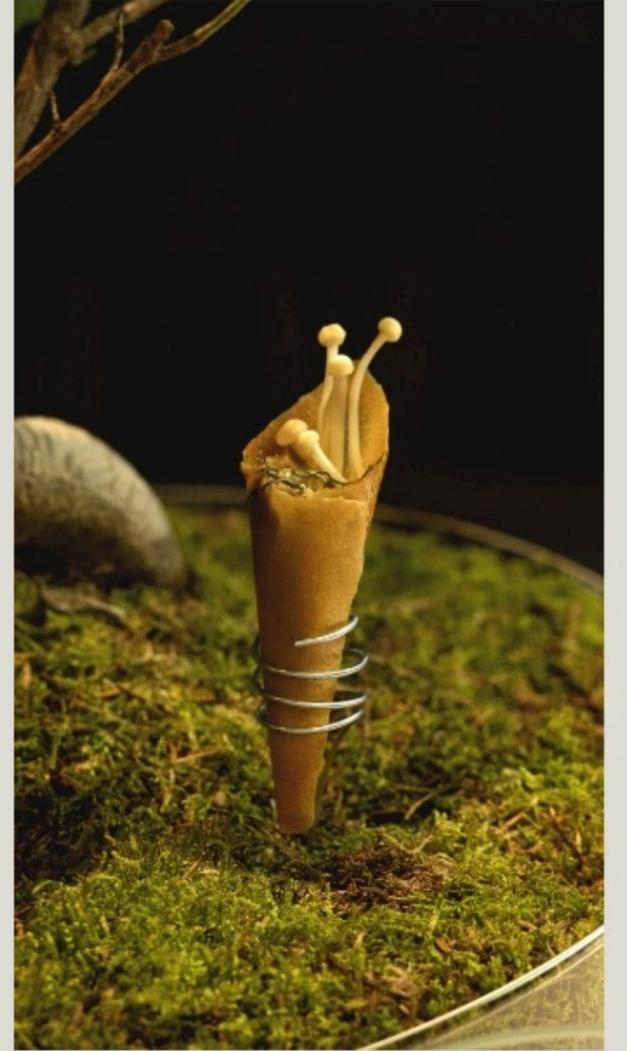
Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

187€*

Duración estimada de 2 horas y 30 minutos

*Al precio indicado se deberán añadir 25 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.





01 MENÚS GRUPOS

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

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

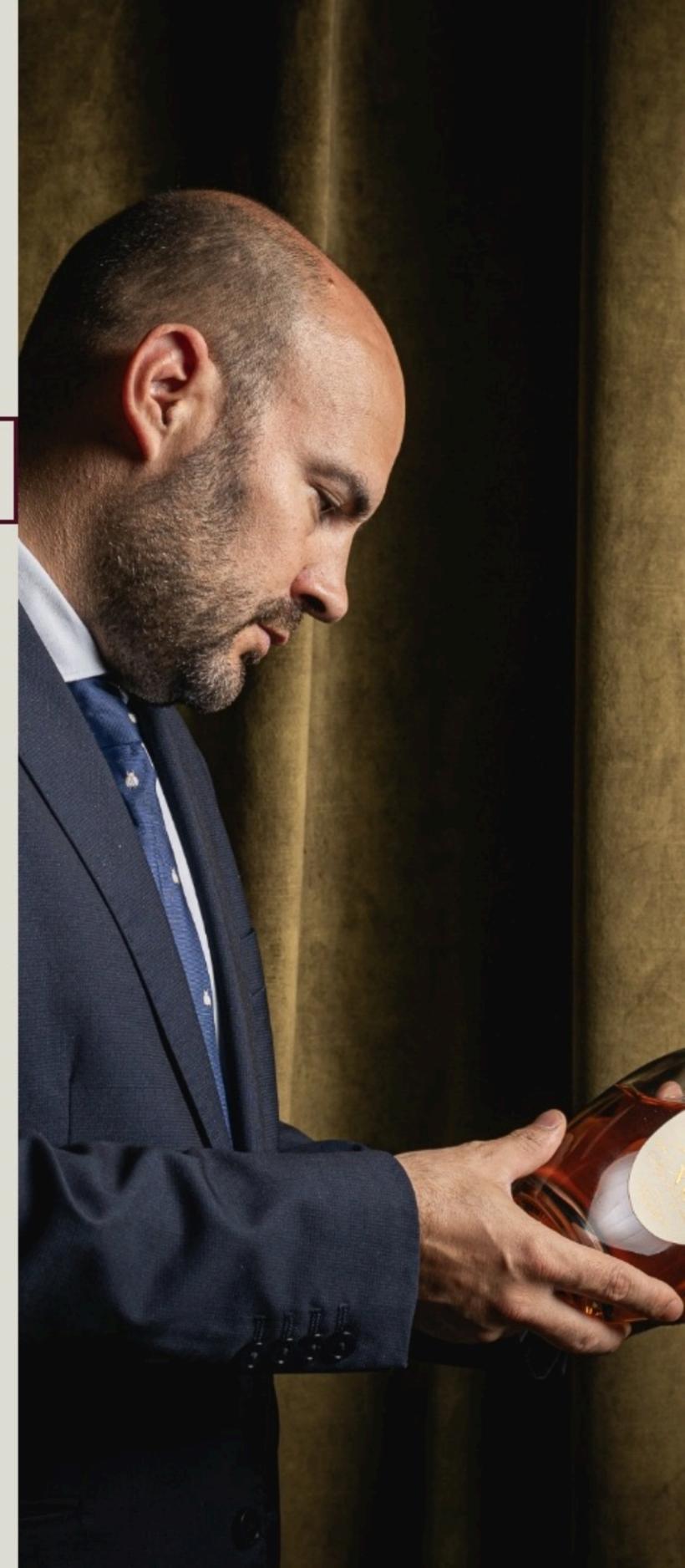
70€*

*Al precio indicado se deberán añadir 37,70 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.



02 MENÚS GRUPOS

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



BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

Variedades locales y productores de referencia
del panorama vitivinícola nacionales

88€*

*Al precio indicado se deberán añadir 37,70 €
en concepto de material y servicio, aplicable
a partir de 51 asistentes en adelante.

A	B	C
<p>ENTRANTE AL CENTRO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco • Lomo de ciervo escabechado de botica • Zamburiñas en salsa verde <p>PESCADO</p> <p>Pargo de Pincho, crema de Chirivía y verduras cromáticas</p> <p>CARNE</p> <p>Lomo bajo de rubia gallega y boniato en texturas</p> <p>POSTRE</p> <p>Mousse de Chocolate, Namelaka de café y maíz asado</p>	<p>SNACKS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco • Pani Puri aéreo y relleno • Brioche trufado <p>ENTRANTE</p> <p>Habitas tiernas, huevo poché y cremoso en amarillo</p> <p>PESCADO</p> <p>San Pedro, berenjena y tomate</p> <p>CARNE</p> <p>Lomo bajo de Ternera Madurada, terrina de espárragos verdes y nube de parmesano</p> <p>POSTRE</p> <p>Mousse de Chocolate, Namelaka de café y maíz asado</p>	<p>SNACKS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartar de Atún con crema de aguacate y chocolate blanco • Pani Puri aéreo y relleno • Brioche trufado <p>ENTRANTE</p> <p>Alcachofas confitadas, salsa Perigord y velo de papada de Joselito</p> <p>PESCADO</p> <p>Lubina, cremoso de clorofitas y texturas vegetales</p> <p>CARNE</p> <p>Tournedo de lechal, sofrito de tomate, acedera Chutney de piña</p> <p>POSTRE</p> <p>Torrija "Receta de la Madre del Javier" y helado de vainilla</p>

BODEGA

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

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.

112€*

**Al precio indicado se deberán añadir 37,70 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.*

La experiencia Gaytán, ahora en tu evento



Cada plato refleja la filosofía del chef Javier Aranda: producto de temporada, técnica impecable y una presentación que sorprende a los sentidos, para que tus invitados vivan la misma experiencia gastronómica que en nuestro restaurante.

En Restaurante Gaytán trasladamos la esencia de nuestra cocina a cualquier celebración. Ofrecemos nuestros menús degustación —Inaurem y Javier Aranda— cuidadosamente adaptados para eventos, manteniendo la creatividad, el sabor y la atención al detalle que nos caracterizan.



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 crème 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€*

*Al precio indicado se deberán añadir 47,20 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.

Blanco Nacional

Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.



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 crème 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€*

*Al precio indicado se deberán añadir 47,20 € en concepto de material y servicio, aplicable a partir de 51 asistentes en adelante.

BODEGA

Blanco Nacional
Tinto Nacional

Variedades locales y productores de referencia del panorama vitivinícola nacionales

Agua, Cerveza, Refrescos y Café.



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

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

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

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



10 personas (70 personas)



Hasta 40 personas



07 ASKO BY JAVIER ARANDA



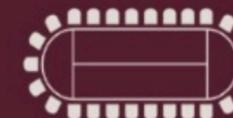
Hasta 25 personas



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