

JAVIER ARANDA
CATERING PARA BODAS



En **Gaytán**, restaurante con Estrella Michelin, entendemos la gastronomía como una experiencia que trasciende lo culinario.

Con **Javier Aranda Catering** llevamos esa esencia a cada boda, ofreciendo un servicio impecable, un producto de la más alta **calidad y la creatividad** que define la cocina de Javier Aranda.

Cada menú está concebido para emocionar y sorprender, convirtiendo el día más especial en una verdadera **experiencia Michelin**, donde la excelencia, la pasión y la atención al detalle marcan la diferencia.



Aperitivos FINCA

- Gazpacho de fresa mimetizada
- Buñuelo de *crème fraîche* y huevas de trucha
- Vuelve a la vida de langostino
- Air-baguette* con jamón ibérico
- Steak tartar* templado de picaña madurada sobre croissant
- Tartar de lubina sobre lima tatemada
- Huevos de codorniz y trufa
- Lomo de atún y ajoblanco
- Nigiri pomposo de rubia gallega
- Macaron de cacao y mousse de pichón
- Bombón de fabes tiernas y piparras
- Milhojas de patata brava
- Canelón tradicional de pollo negro

Showcooking FINCA

Estaciones de especialidades

Showcooking

Brochetas de pulpo y tomate

“A la brasa”

Langostinos sobre hoja de siso y aromáticas
Pincho de secreto ibérico

“A la plancha”

Tortillas de camarones

“Buffet”

Tabla de quesos y martinis blanco y rojo

AÑADIDOS

Incluidos todos

- Welcome Drink de temporada
- Barra de cerveza Estrella Galicia
- Bodega Gaytán
- Refrescos
- Café e infusiones
- 2 × petit fours
- Presentación de tarta nupcial

MENÚS

MENÚ 1

Ensalada de mini tomates, sopa fría y quisquillas de Motril
Jarrete de ternera a baja temperatura y Robuchon

MENÚ 2

Ajo verde de pistacho y anguila ahumada
Jarrete de ternera a baja temperatura y Robuchon

MENÚ 3

Bacalao al vapor, pisto manchego y clorofitas
Cochinillo, calabacín y toques mediterráneos “Gaytán 2017”

POSTRES

A elegir entre

- Texturas de chocolate y helado de semilla de cacao
- Chocolate y maíz en texturas
- Tarta de queso Délice
- Tarta árabe
- Lemon pie con helado de limón braseado
- Torrija del Chef “2014”

Aperitivos GAYTÁN

Gazpacho de fresa mimetizada
Buñuelo de *crème fraîche* y huevas de trucha
Vuelve a la vida de langostino
Air-baguette con jamón ibérico
Steak tartar templado de picaña madurada sobre croissant
Tartar de lubina sobre lima tatemada
Huevos de codorniz y trufa
Lomo de atún y ajoblanco
Nigiri pomposo de rubia gallega
Macaron de cacao y mousse de pichón
Bombón de fabes tiernas y piparras
Milhojas de patata brava
Canelón tradicional de pollo negro

Showcooking GAYTÁN

Estaciones de especialidades GAYTÁN

Showcooking

Bocata de calamares a la inversa
Brochetas de pulpo y tomate semiseco

“A la brasa”

Erizo de mar, mejillón y holandesa
Pincho de secreto ibérico

“A la plancha”

Tortillas de camarones
Cocas de anguila glaseada

“Buffet”

Tabla de quesos y martinis blanco y rojo
Cócteles de “Como Cabras”



Aperitivos JAVIER ARANDA

- Gaspacho de fresa mimetizada
- Buñuelo de *crème fraîche* y huevas de trucha
- Air-baguette* con jamón ibérico
- Steak tartar* templado de picaña madurada sobre croissant
- Tartar de lubina sobre lima tatemada
- Huevos de codorniz y trufa
- Lomo de atún y ajoblanco
- Macaron de cacao y mousse de pichón
- Bombón de fabes tiernas y piparras
- Milhojas de patata brava
- Canelón tradicional de pollo negro

Showcooking JAVIER ARANDA

Estaciones de especialidades JAVIER ARANDA



Showcooking

- Bocatas de calamares a la inversa con caviar

“A la brasa”

- Gamba roja sobre hojas de shiso y aromáticas
- Pincho de entraña Angus

“Los arroces”

- Buffet de arroz seco y kokotxa de merluza

“La huerta y el jardín de flores”

- Néctar de rosas
- Tomates cherry y anchoa
- Flores de calabacín
- Brotes y microvegetales

“Buffet”

- Tabla de quesos y martinis blanco y rojo
- Degustación de espumosos
- Cócteles de “Como Cabras”



~

BUFFETS

Jamón ibérico selección privada **“Joselito”**

(hasta 180-200 personas)

La pescadería – ostras, cañaíllas, gildas

Buffet de arroz de kokotxas

“La huerta y el jardín de flores”

Barra **degustación de espumosos**

La **tabla de los dulces**

Cócteles **“Como Cabras”**



LA CARTA

PLATOS ADICIONALES

Bacalao al vapor, pisto manchego y clorofilas

Ensalada de mini tomates, sopa fría y quisquillas de motril

Ajo verde de pistacho y anguila ahumada

Geométrico de foie aterciopelado, chutney de frutos rojos y higos

Vichyssoise de puerros jóvenes y ahumados

Gnocchi de patata, pulpo braseado y cremoso de tomates semisecos

Caldereta de bogavante

Lasaña de mini calabacín, buey de mar y sopa de pepino

PLATOS PRINCIPALES

Jarrete de ternera y puré robuchon

Cochinillo, calabacín y toques mediterráneos “Gaytán 2016”

Solomillo de ternera

Cordero de lechal

Tournedo de pularda, relleno de foie y salsa trufada

Costilla de vaca a la brasa, rústico de boniato y bearnesa

Rodaballo a la parrilla, meure blanch y papas

Lubina a la plancha, escalibada y esencia de asados

POSTRES

Texturas de chocolate y helado de semilla de cacao

Chocolate aterciopelado, cremoso de café y palomitas

Tarta de queso “delice”

Tarta arabe

Lemon pie con helado de limón asado

Torrija del chef “2014”

Anarquía dulce

**Aparte de estos platos os podremos ofrecer otras opciones adaptadas a vuestro gusto y temporada.*





LA BODEGA GAYTÁN

Nuestra propuesta se completa con una bodega de primer nivel, guiada por **Valentín Checa**, reconocido entre los diez mejores ***advanced sommeliers de España***.

Su criterio y sensibilidad permiten maridar cada plato con la armonía perfecta, elevando la experiencia gastronómica a un viaje único de sabores y emociones.

VINOS BLANCOS

Vino de la Tierra de Castilla – Verum Terra 2024 – Airén

Vino de la Tierra de Castilla – Eguren Protocolo 2024 – Airén & Macabeo

Rueda, frescura y carácter

Naia K-Naia 2024 – Verdejo

Fenomenal 2024 – Verdejo

Rioja, tradición viva

Monopole Cune 2024 – Viura

Palacios Remondo Valtomelloso 2023 – Viura

Rías Baixas, esencia atlántica

Pazo Señorans 2024 – Albariño

El Jardín de Lucía 2024 – Albariño

Valdeorras, mineralidad gallega

Guitián 2024 – Godello

Dominio do Bibei Lapola 2022 – Godello

VINOS ROSADOS

Vino de la Tierra de Castilla – Verum 2024 – Cencibel

Rioja, armonía de variedades

Sierra Cantabria 2024 – Viura, Tempranillo & Garnacha

Ribera del Duero, elegancia castellana

Antídoto Roselito 2024 – Tinto Fino & Albillo Mayor

Castilla y León, delicadeza afrutada

Belondrade Quinta Clarisa – Tempranillo

LA BODEGA

VINOS TINTOS

Tintos de Carácter y Personalidad

Vino de la Tierra de Castilla – Verum 2023 – Cencibel

Vino de la Tierra de Castilla – Protocolo 2023 – Tempranillo

Rioja, tradición y elegancia

Palacios Remondo La Vendimia 2022 – Garnacha & Tempranillo

Sierra Cantabria Crianza 2021 – Tempranillo

Cune Imperial Reserva 2019 – Tempranillo, Graciano & Mazuelo

Bierzo, frescor atlántico

Ultreia Raúl Pérez Saint Jacques 2022 – Mencía

Ribera del Duero, fuerza y nobleza

Vizcarra 2021 – Tinto Fino

Pago de los Capellanes Crianza 2022 – Tempranillo

Sei Solo Preludio 2022 – Tempranillo

PSI 2022 – Tempranillo & Garnacha

VINO DULCE

Château la Clotte – Sémillon, Sauvignon Blanc

VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPANGES

CAVA

Nigrum Brut – Mascaró – Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Glissade Brut Nature – Glissade – Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Aire Brut Nature – L'Origan – Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Panoramic Brut – Llopart – Macabeo, Xarel·lo, Parellada

CHAMPANGE

Olivier Marteaux – Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Möet & Chandon Imperial Brut – Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Veuve Clicquot

Laurent Perrier La Cuvée Brut – Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

BARRA LIBRE

Con *destilados premium* y *recena* incluida:

- Bikinis de mortadela trufados
- Pulguitas de jamón
- Consomé de cocido
- Mini hamburguesas

*La barra formará parte siempre de nuestro servicio.

Gin

- Martin Miller's
- Bulldog
- G'Vine
- Citadelle

Ron

- Havana Club 7
- Ron Abuelo 12
- Zacapa 23

Whisky

- Red Label
- Black Label
- Macallan 12

Vodka

- Stolichnaya
- Grey Goose

DETALLES

DETALLES FLORALES:

- Centros florales
- Jarrones

DETALLES EN MESA:

Minuta base y sitting plan incluida.
Minuta impresa en tela

CONDICIONES

Estas condiciones quedan en vigencia para la temporada 2025-2026.

Condiciones de pago y contratación de servicios

- Primer pago: 30 % del total para contratar y reservar los servicios.
- Segundo pago: 20 % en una fecha intermedia acordada.
- Pago final: 50 % una semana antes del evento, al confirmar el número definitivo de invitados.

Cancelaciones: Reembolso del 50% con **1 semana de antelación**, cambio de fecha con **2 semanas de antelación**, sin reembolso en cancelaciones a **menos de 48h**.

Una semana antes concretar las personas definitivas, intolerancias, alergias o cualquier petición especial.

Una vez realizado el evento si fuera necesario algún extra no contratado **será facturado a posterior**.

Todos los precios **incluyen IVA**.

Las degustaciones se realizarán aproximadamente **dos meses** antes de la fecha escogida. La prueba tendrá lugar en el Restaurante Gaytán y siempre se harán entre semana para **6 personas**. Solo se degustará el menú.

En las barras libres, atendemos a las condiciones de cierre de los espacios.

Se cobrará un suplemento en concepto de servicio y materiales sobre el total del evento, según el volumen de cada celebración.

A **partir de 120 invitados** adultos → sin incremento en el precio.

Entre **100 y 119 invitados** adultos → **suplemento del 5%** sobre el precio total del menú+barra.

Entre **80 y 99 invitados** adultos → **suplemento del 10%** sobre el precio total del menú+barra.

Menos de **80 invitados** adultos → **suplemento del 15%** sobre el precio total del menú+barra.

No incluye: Servicio de comunicación y promoción de Finca y perfiles.

Instalaciones audiovisuales o electrónicas.

Derechos de autor (SGAE).



JAVIER
aranda
EVENTOS

gaytán



CELEBRA TU BODA CON NOSOTROS

EVENTOS@RESTAURANTEGAYTAN.COM