

Gastronomía
2026



LA BASTILLA





LA BASTILLA

Gastronomía con amor para vuestra Boda

En La Bastilla creemos que cada boda empieza en la cocina,
donde los aromas despiertan recuerdos y los sabores cuentan historias.
Cada plato se elabora con mimo, con esa mezcla de tradición y creatividad
que convierte lo cotidiano en algo extraordinario.
Porque la originalidad está en los detalles, y el sabor, en cada pequeño gesto.



Aperitivos



B

LA BASTILLA

APERITIVOS FRÍOS

▼
*Taco de langostino
en hoja de cogollo
con guacamole*



APERITIVOS FRÍOS

Crema de erizos de
mar, yema texturizada
y huevas de trucha



APERITIVOS FRÍOS

▼
*Bogavante y gambón
con crema de maíz,
kikos y cacao*



APERITIVOS FRÍOS

▼
*Salmón marinado y
ahumado con salsa
de sésamo*



APERITIVOS FRÍOS

▼
*La ensaladilla con
gambas al ajillo*



APERITIVOS FRÍOS

*Cornete de longaniza
de Graus batida con
asadillo*



APERITIVOS FRÍOS



Piedras de parmesano



APERITIVOS FRÍOS

▼
*Foie, membrillo,
queso y pera*



APERITIVOS FRÍOS

▼
*Pez mantequilla
con arroz frito y
salsa teriyaki*



APERITIVOS CALIENTES

*Zamburiña rellena
de mousse de gambas
gratinada con
parmesano*



APERITIVOS CALIENTES

▼
*Albóndiga de
calamar y sepia*



APERITIVOS CALIENTES

▼
*Focaccia de burrata,
pesto y tomate seco*



APERITIVOS CALIENTES



*Pan de agua con
kebab de ternasco
y salsa de yogur*





APERITIVOS CALIENTES



***Croqueta de cochinita
pibil, kimchee y
cebolla frita***

APERITIVOS CALIENTES

▼
*Canelón de longaniza
y salsa de salmorejo*



APERITIVOS CALIENTES

▼
*Foie a la plancha
con reducción de
Jägermeister*



Puestos Gastronómicos

Momentos especiales de disfrute para tus invitados

*Jamón de Teruel
al corte, pan con
tomate y AOVE*



*Puesto de encurtidos
y vermut*



PUESTOS GASTRONÓMICOS

▼
*Surtido de quesos
aragoneses con pasas,
nueces, uvas, orejones y
variedad de panecillos*





Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata



Puestos Gastronómicos



Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

Zuritos de gazpacho con guarnición



PUESTOS GASTRONÓMICOS



*Parrilla de hortalizas
con salsa romesco
(calabacín, berenjena,
trigueros y pimiento)*



Puestos Gastronómicos

*Jamón de Cebo de
Campo Ibérico
Fuente Cruz*

*Parrilla de tacos de
entrecot de ternera con
pimiento verde y sal
maldom*

*Jamón Beher de bellota
100% ibérico pata negra
oro al corte
(corte a la vista mín. 75 adultos)*



Puestos Gastronómicos

El rincón de Ostras



El carrito de caviar Per Sé



Para comenzar...

Sugerentes platos para iniciar el banquete



PARA COMENZAR

*Ensalada de foie y
jamón de plato con
mango y piñones*



PARA COMENZAR



***Tartar de salmón
marinado con crema
de guisantes y
aguacate con kikos***



PARA COMENZAR

▼
*Ensalada de
langostinos con
bogavante, trigueros y
aceite de carabineros*



PARA COMENZAR

*Rollito de lenguado
con Chardonnay*



PARA COMENZAR

*Bocaditos de merluza
mozzarella, salsa de
mantequilla y pisto
aragonés*



PARA COMENZAR

▼
*Lubina rellena de
zamburiñas y
txangurro con menier*





PARA COMENZAR

▼
***Lenguado relleno con
mousse de gambas,
langostinos y salsa de
carabineros***

PARA COMENZAR

*Rape con arroz frito,
frutos secos y un toque
de curry*



PARA COMENZAR

*Rodaballo con tomate
infusionado y
edamame con AOVE*



PARA COMENZAR



*Bogavante en dos
cocciones*



Una pausa...

Un instante de frescura que despierta los sentidos y prepara nuevos sabores

Sorbetes



SORBETES



Cosmopolitan



SORBETES



Petroni Aperol



SORBETES



Limoncello



SORBETES

▼
Tequimango



Para continuar...

Sabrosas carnes para disfrutar del momento



PARA CONTINUAR



***ravioli de carrillera
con crema de boletus y
champiñón***



PARA CONTINUAR

*Lingote de ternasco
sobre pastel de patata
y bacon con salsa de
setas y piñones*



PARA CONTINUAR



*Paletilla de ternasco
al horno con patatas
panadera*



PARA CONTINUAR



***Paletilla de ternasco
cocinada a baja
temperatura y
caramelizada con
gajos de patata***



PARA CONTINUAR



***Lechazo asado al estilo
tradicional con
patatas y setas***



PARA CONTINUAR

▼
*Solomillo de ternera
sobre roll plain con
salsa de trufas y foie*



PARA CONTINUAR

▼
*Medallones de
solomillo con
guarnicion wellington
y chalota*



PARA CONTINUAR



*Centro de solomillo
con foie y salsa de
oporto*



Postres

Un toque dulce en la Celebración



POSTRES



*Crujiente y templada
de manzana con
crema inglesa y helado
de biscuit*



POSTRES

*Crema de mascarpone
y mousse de dulce de
leche entre capas de
marino y helado de
pistacho*



POSTRES



*Macaron de cacao con
crema de lotus y
helado de yogur con
frutos rojos*



POSTRES

▼
*Crema pastelera y
nata entre capas de
pasta filo con frutos
rojos y almendras con
helado de vainillas*



POSTRES

*Mousse de coco, ganache
de mango sobre bizcocho
de cacao con helado
de yogur*



POSTRES

*Yema tostada,
chocolate blanco con
almendra, chocolate
con leche y frutos rojos
y helado de fresa acida*



POSTRES



*Selección de postres
mini*

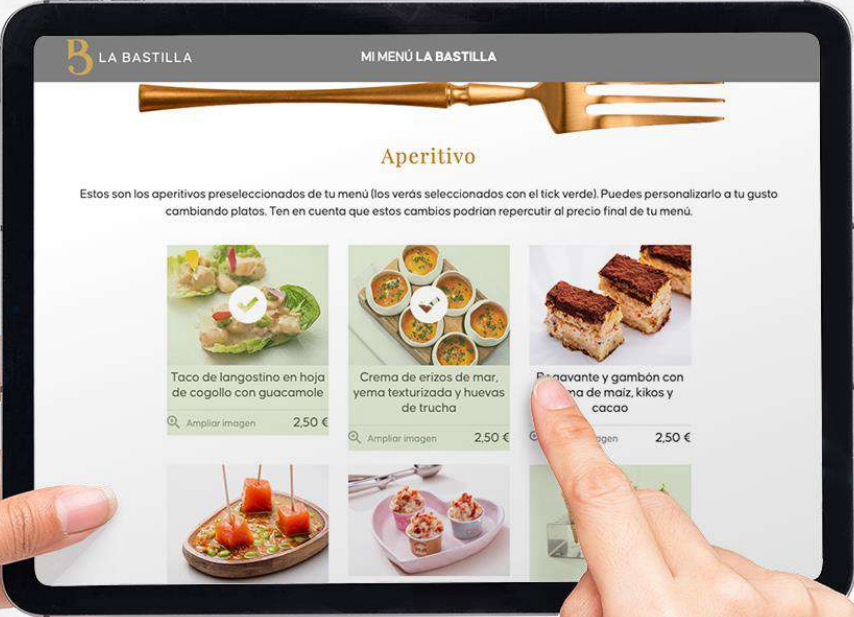


POSTRES



Buffet de postres





mimenu.labastilla.com

Crea tu propio menú aquí >



Con nuestro configurador, podréis crear distintos menús de manera sencilla y flexible desde cualquier dispositivo. Probad todas las combinaciones que queráis hasta encontrar el menú perfecto para vuestro gran día.

Elige tu estructura de menú preferida:

Menú Celebración 10 aperitivos, dos platos en mesa, postre y bodega.	Menú Cóctel 14 aperitivos, un plato principal, postre y bodega.	Menú Gran Lunch 18 aperitivos, postre y bodega.
--	---	---



LA BASTILLA

*Muchas gracias por pensar en La Bastilla para uno
de los momentos más importantes de vuestra vida.*

*Pondremos todo de nuestra parte para que vuestra
celebración sea perfecta.
Y os deseamos que seáis muy felices.*