



Aitana Restaurant S.L  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´24  
Pres 0424

1.0

### Menú 1 Niños.

#### ENTRANTES AL CENTRO

Papas, Aceitunas Rellenas y pan.  
Crujientes de pollo crispy y salsa bbq.

#### PLATO A ELEGIR

Arroz del día...  
Lomo fresco con patatas y huevo.  
Burguer "Aitana Kids" con doble búrguer de pollo y patatas.  
Nuguetts con patatas y salsa bbq.  
Caldo de puchero con pelotas y fideos **\*\* (especificar antes)**

#### POSTRE A ELEGIR

Helado de Vainilla y Cookies.  
Flan de Almedras y nata montada.  
Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA

Puesta en mesa de botellas de agua mineral  
1 Refresco por comensal.

**PRECIO POR NIÑO 16.00 €ur.**

### Menú 2 Niños.

#### ENTRANTES AL CENTRO

Papas, Aceitunas Rellenas y pan.  
Calamares a la romana.  
Crujientes de pollo crispy y salsa bbq.

#### PLATO A ELEGIR.

Arroz del día...  
Lomo fresco con patatas y huevo.  
Burguer "Aitana Kids" con doble búrguer de pollo y patatas  
Nuguetts con patatas y salsa bbq.  
Caldo de puchero con pelotas y fideos **\*\* (especificar antes)**

#### POSTRE A ELEGIR

Helado de Vainilla y Cookies.  
Flan de Almedras y nata montada.  
Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA

Puesta en mesa de botellas de agua mineral.  
1 Refresco por comensal.

**PRECIO POR NIÑO 18.00 €ur.**

*\*\* menú valido para mesa completa y mínimo 4 comensales*

### Menú 3 – Picaeta Tradicional

Snacks salados y tostadas con tomate y alioli.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Ensaladilla de berenjena a la llama con brotes frescos y miel.  
Tostas de pericana seca y capellan.  
Patatas bravas con nuestra salsa secreta y alioli del mortero.  
Alitas de pollo marinadas con salsa bbq y mostaza a la antigua.  
Crujientes de pollo crispy al curry ahumado.  
Caldereta de albóndigas de carne caseras.

#### POSTRE A ELEGIR.

Mil hojas rellenos de crema pastelera con helado de chocolate.  
Tarta casera de moka y galleta con crundies de chocolate y sablé de galleta.  
Piña Natural.

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

**PRECIO POR COMENSAL 26.00 €ur**

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.**  
Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tresevents by aitana



Aitana Restaurant S.L.  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´24  
Pres 0424

#### Menú 4 – Entrantes

Snacks salados y tostadas con tomate y alioli.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico y brotes frescos.  
Ensalada de Canonigos con salmón ahumado y tomates a las 2 texturas.  
Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.  
Tallarines de sepia con alioli de azafrán y crujiente de pistacho.  
Wok de pollo thai con sesamo, soja y verduras de temporada.  
Pulled pork bao *(delicioso bao con nuestra carne de costillar a la bbq y miel).*

#### POSTRE A ELEGIR.

Nuestra cheesecake con coulis de frambuesa y sablé de galleta.  
Brownie de Chocolate y helado de vainilla al bourbon.  
Crema de yogur, nueces y miel.  
Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 28.50 (iva incluido).

#### Menú 5 – Costillar o Coca????

Snacks salados y cestas de pan.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Ensalada Waldorf *(Estupendo mézclum de hojas de ensalada con pavo asado y marinado con nuestra salsa secreta acompañado de nueces, uva, apio y salsa mostaza a la miel.)*  
Carpaccio de bacalao con escamas de granna padanno y lascas de tomate seco al sol de mar.  
Calderea de huevos estrellados con patatas chips, virtutas de jamón y setas de temporada.  
Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.

#### PRINCIPAL A ELEGIR.

½ Costillar a la bbq y miel  
Coca con morcilla de cebolla de Ontinyent, calamares y ajitos tiernos.  
Coca con crema de queso, tomate, aguacate y ventresca de atún.

#### POSTRE A ELEGIR.

Sublime de Naranja con chocolate *(Tarta bizcocho de naranja y gelatina de naranja con chocolate.)*  
Tarta casera de moka y galleta con crundies de chocolate y sablé de galleta.  
Mil hojas rellenos de crema pastelera y helado de chocolate.

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 32.00 € (iva incluido).

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.**

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tres events by aitana



Aitana Restaurant S.L.  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´24  
Pres 0424

## Menú 6 – Arroz o Fideuá???

Snacks salados y cestas de pan.

### ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de Mango y Aguacate con langostinos al estilo Cajun.  
Mojama con escalibada de pimiento, cebolla, berenjena y bacalao.  
Patatas con nuestra crema suave de roquefort y virutas de bacon.  
Croquetas de rabo de toro y cecina gallega.

### ARROZ O FIDEUA *(max. dos clases de arroz o fideua por mesa – siempre superior a 6 raciones cada paella)*

Paella Valenciana  
Arroz a banda  
Fideuá con frutos del mar  
Arroz o Fideuá con costillas, pelotas y ajitos tiernos  
Arroz o Fideuá con secreto ibérico y ajitos tiernos  
Arroz o Fideuá con frutos del mar y tinta de calamar  
Arroz o Fideuá con bacalao y ajitos tiernos  
Arroz o Fideuá del “Senyoret”  
Arroz o Fideuá con Rape, langostinos y ajitos tiernos  
Arroz o Fideuá con Sepia, rape y langostinos  
Arroz o Fideuá con pulpo y langostinos  
Arroz o Fideuá con sepia y boquerones  
Arroz o Fideuá con sepia, alcachofas y langostinos  
Arroz o Fideuá con cigalas, calamares y ajitos tiernos +1.00 €  
Paella o Fideuá Veggie con verduras de temporada +1.00 €  
Arroz seco o Fideuá con bogavante ¼ +3.00 €  
Arroz o Fideuá con sepia y gamba listada +3.00 €  
Arroz o Fideuá con pato, boletus y foie micuit +4.00 €

### POSTRE A ELEGIR.

Tarta de Music “con almendras y nueces”  
Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla al bourbon.  
Crema de yogur, nueces y miel.  
Piña Natural

### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

**Precio por comensal 30.00 € (iva incluido).**

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.**

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



www.aitanarestaurant.es - administra@aitanarestaurant.es



tres events by aitana



Aitana Restaurant S.L.  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´24  
PRES 0424

### Menú 7 – Plato a elegir.

Snacks salados y cestas de pan.

### ENTRANTES AL CENTRO.

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico, brotes frescos y escamas de granna padanno.  
Ensalada de Mousse de foie con rulo de queso de cabra caramelizado al px.  
Raviolis crujientes rellenos de secreto de cerdo duroc y jamón de bodega.  
Sepión con ajillo de gambas o almejas.

### PLATO A ELEGIR.

- Secreto de cerdo duroc a las dos cocciones con salsa sweetchilly y patatas.
- Bacalao gratinado con suave muselina de ajo y verduritas de temporada.
- Arroz del día...

### POSTRE A ELEGIR.

- Helado de cremaet “València” sobre base de sablé de galleta y crundies de chocolate.
- Mil hojas rellenos de crema pastelera y helado de leche merengada.
- Piña, helado de coco y sablé de galleta.

### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 32.00 €ur (iva incluido).

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.**

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana



Aitana Restaurant S.L  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´24  
Pres 0424

### Menú 8 – Plato a elegir.

Snacks salados y cestas de pan.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Ensalada de ventresca de atún con pimientos del piquillo y crema balsámica.

Steack Brioché *"Delicioso brioche con steack tartar y nuestra deliciosa salsa secreta"*

Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.

Atadillo de sepia con jamón de bodega y crema de piquillos.

#### PLATO A ELEGIR.

Entrecote de ternera de lomo bajo (200grs/aprox)

Dorada a la espalda con verduras de temporada.

Arroz del día...

#### POSTRE A ELEGIR.

Tarta de horchata y fartons.

Brownie de chocolate casero con nueces y helado de vainilla al bourbon.

Helado Corte de Turrón y crundies de chocolate.

Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

**Precio por comensal 35.00 € (iva incluido).**

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.**

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana



Aitana Restaurant S.L  
C/ Juan XXIII, 21 bajo  
48670 Ontinyent (Vcia)  
Tel: 677 663 205



PROPUESTA MENÚS PARA GRUPOS´24  
Pres 0424

### Menú 9 – Plato a elegir

Snacks salados y cestas de pan.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Jamón ibérico al corte Sanchez Montero y queso de oveja.  
Ensalada de canónigos y tomates a las 2 texturas con salmón ahumado y brotes frescos.  
Brocheta de langostinos y salsa romescu.  
Coqueta de cordero desmigado con parmentier de patata.

#### PLATO A ELEGIR.

Entrecotte de vaca madurada y verduras de temporada.  
Lomo de bacalao con suave musolina de ajo y verduritas.  
Arroz del día...

#### POSTRE A ELEGIR.

Tarta de filipinos y chocolate blanco con sablé de galleta.  
Coulant de chocolate y helado de Vainilla al bourbon.  
Helado Corte de Turrón y crundies de chocolate.  
Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

**Precio por comensal 38.00 €ur (iva incluido).**

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremaets supl 1.00 €ur.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario. En cuanto al servicio de Tartas para celebraciones podemos cambiar el postre por nuestra Tarta de Moka y Galletas o bien servir tartas externas de algún obrador tradicional siempre presentando el ticket correspondiente +0.80 €ur/comensal. Las tartas realizadas por particulares o compradas en grandes superficies comerciales no se servirán. – Disculpen las molestias.**

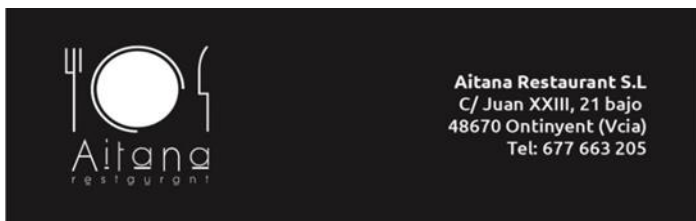
**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tresevents by aitana



PROPUESTA MENÚ PARA GRUPOS´24

Pres 0424

### Menú 10 – Plato a elegir

Snacks salados y cestas de pan.

#### ENTRANTES AL CENTRO.

Mini tostas crujientes de bonito y tomates raft.

Tosta de escalibada con pimiento, cebolla, berenjena, bacalao y anchoa del Cantábrico.

Carpaccio de buey con escamas de granna padanno y brotes frescos.

Raviolis crujientes rellenos de secreto y jamón de bodega al px.

Parrillada de gamba listada (3u x pax)

#### PLATO A ELEGIR.

Entrecote de vaca madurada y verduras de temporada.

Lubina a la espalda con ajillo de almejas.

Arroz del día...

#### POSTRE A ELEGIR.

Tarta Explosión de 3 chocolates. *(Suave bizcocho hecho con harina, leche de almendras y crema de cacao vegana).*

Carrot cake con helado de leche merengada y sablé de galleta.

Crema de yogur con nueces y miel.

Piña Natural

#### BEBIDA Y BODEGA.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Damm Presión) – Vino tinto y blanco a especificar en el momento de la contratación. – Cafés e Infusiones.

**Precio por comensal 42.00 € (iva incluido).**

**\*\* menú valido para grupos a partir de 20 pax – Los vinos no descritos en el menú serán abonados aparte – Licores no incluidos, elaboración de cremats supl 1.00 €.**

**Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse el consumo se cobrarán en el acto a quien las solicite o en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.**

**ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.**

### NOTAS...

**SEGÚN NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS Y SISTEMA DE APPCC UTILIZADO POR NUESTRO RESTAURANTE QUEDA PROHIBIDO EL CONSUMO DE TARTAS NO ELABORADAS POR NOSOTROS O POR OBRADORES ARTESANOS DE ONTINYENT. PARA ESTOS ÚLTIMOS SE ESTABLECE UN COSTE DE SERVICIO DE 0.80 € POR COMENSAL.**

**NO SERVIREMOS TARTAS REALIZADAS POR LOS CLIENTES ASÍ COMO REALIZADAS EN SUPERFICIES COMERCIALES.**

**EL HORARIO DE LOS SERVICIOS ESTIPULADO PARA LAS CELEBRACIONES SERÁN.:  
PARA CENAS HASTA LAS 1.00h y COMIDAS HASTA LAS 17.30h.**

**TODOS NUESTROS MENÚS SON ADAPTABLES A CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA.  
AVISENOS CON ANTERIORIDAD PARA UNA MEJOR ORGANIZACIÓN Y SERVICIO.**

**MENÚS VALIDOS PARA UN MÉS DESDE LA FECHA DE ENTREGA.**



[www.aitanarestaurant.es](http://www.aitanarestaurant.es) - [administra@aitanarestaurant.es](mailto:administra@aitanarestaurant.es)



tres events by aitana