



TORRELODONES

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 1

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Croquetas variadas de jamón y gambas

Dados de tomate rosa con ventresca y cebolla roja

Crema de nécoras con farsa de gambones

PRINCIPAL

Arroz a Banda con ali-oli

ó

Paella mixta

ó

Lingotes de solomillo ibérico con shiitake y reducción de oporto

POSTRE

Capricho de Sacher sobre fruta de la pasión

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



TORRELODONES

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 2

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Jamón ibérico con Tumaca

Ensaladilla tradicional con langostinos plancha

Parmentier ahumada y trufada

Flores de alcachofa confitadas con reducción de naranja

PRINCIPAL

Suprema de bacalao sobre pisto

ó

Entrecot a la parrilla sobre patatas a lo pobre con salsa de pimienta verde

POSTRE

Tartaleta de crema y frutas

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 3

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Zamburiña a la plancha con ajo y perejil

Gambones marinados en orly con mayonesa de curry rojo

Pimientos asados con anchoa de Santoña y ventresca

Croquetas de carabinero

PRINCIPAL

Lomo de Lubina a la Bilbaína sobre pastel de patatas

ó

Solomillo de ternera con salsa de foie y setas

POSTRE

Hojaldre de manzana con helado de leche merengada y reducción de Baileys

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 4

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Lascas de micuit con tostadas de pasas y coulis de frutos rojos

Flores de alcachofa confitada sobre crema de parmesano y salsa de naranja con polvo de jamón

Sartén de Gambones al ajillo con piparras

ENTRANTE INDIVIDUAL

Crema de boletus con aceite trufado

PRINCIPAL

Lomos de lenguado con salsa de carabinero y dados de patatas

ó

Paletilla de cordero asado

POSTRE

Tarta de queso fluida

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia. En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad y, en el caso de que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

COMIDAS: Hasta las 18.30 Horas

CENAS: Hasta las 01.30 Horas

CAPACIDADES

Se podría otorgar salón completo según disponibilidad.

CONSUMICIONES

Todas las consumiciones anteriores y posteriores al inicio y finalización del evento se cobrarán aparte según carta del restaurante.

Precios válidos al 1 de Noviembre del 2022

*Precios sujetos a cambios por la variación actual del mercado

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.