



ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 1

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Ensalada templada de hongos y langostinos

ensaladilla tradicional con ventresca

Croquetas variadas de jamón y gambas al ajillo

Las Rabas de Santander (de magano del Cantábrico)

PRINCIPAL

Arroz a banda

ó

Arroz de pollo con verduras

ó

Ventresca de atún a la brasa

ó

Canelón de carrillera con bechamel trufada

POSTRE

(Elegir dos tipos de tartas máximo para cada evento)

Tarta sacher

Tarta de zanahoria

Tarta de queso

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Hojaldre con frutas de temporada

41 € por persona

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 pan Tumaca

Ensaladilla tradicional con ventresca

Croquetas variadas de jamón y gambas al ajillo

Buñuelos de brandada de bacalao

PRINCIPAL

Lomo de lubina a la bilbaina

ó

Entrecot a la parrilla con chips de patata y pimientos de padrón

ó

Paella mixta

ó

Arroz de pollo con verduras

POSTRE

(Elegir dos tipos de tartas máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

47 € por persona

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 3

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Ensalada templada de hongos y langostinos

Buñuelos de brandada de bacalao

Alcachofas con salsa romesco

Croquetas de jamón y gambas al ajillo

PRINCIPAL

Lomo de Lubina a la Bilbaína con patatas panaderas

ó

Rabo de toro estofado

ó

Arroz de mariscos

POSTRE

(Elegir dos tipos de tarta máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

55 € por persona

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.



ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 4

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Jamón y lomo ibérico con tumaca

Ensalada de tomate de temporada con ventresca

Alcachofa con crujiente de jamón

Buñuelos de brandada de bacalao

zamburiñas plancha

PRINCIPAL

Suprema de bacalao sobre cama de pisto

ó

Arroz de marisco

ó

Paletilla de cordero asado

ó

Carrilleras al Pedro Ximenez

POSTRE

(Elegir dos tipos de tarta máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

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.

66 € por persona

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 garantizar 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.

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

Precios válidos a partir del 01 de Enero del 2025

*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.