



TORCUATO

# MENÚ 1

## APERITIVO

---

- Salmorejo de cherrys con helado idiazábal

## ENTRANTES A COMPARTIR

---

- Ensaladilla rusa con tartar de atún rojo
- Croquetas de jamón ibérico
- Alcachofa confitada con parmesano

## PRINCIPAL DE PESCADO

---

- Tartar de atún rojo con arroz salvaje y anacardos

## PRINCIPAL DE CARNE

---

- Dados de pollo al ajillo oriental

## POSTRES

---

- Nuestro huesito

## BEBIDAS Y BODEGA

---

- Aguas y cafés
- 1 botella de vino para cada 2 comensales:  
Viña Pomal selección 500 crianza. D.O. Rioja  
Analivia Verdejo. D.O. Rueda

45€ P/P

# MENÚ 2

PARA ABRIR BOCA \_\_\_\_\_

- Anchoa 00 con hojaldre y mantequilla ahumada

APERITIVO \_\_\_\_\_

- Salmorejo de cherrys con helado de Idiazabal

ENTRANTES A COMPARTIR \_\_\_\_\_

- Arenque marinado con carpaccio de aguacate, mango y menta
- Croquetas de jamón ibérico y croqueta de gamba al ajillo con su tartar

PRINCIPAL DE PESCADO \_\_\_\_\_

- Bacalao confitado con ajada especiada

PRINCIPAL DE CARNE \_\_\_\_\_

- Steak tartar de picaña madurada

POSTRES \_\_\_\_\_

- Nuestro huesito
- Tarta de queso fluida

BEBIDAS Y BODEGA \_\_\_\_\_

- Aguas y cafés
- 1 botella de vino para cada dos comensales  
Ramón Bilbao edición limitada Crianza. D.O. Rioja  
Pazo San Mauro. D.O. Rías Baixas. Albariño.

65€ P/P

# MENÚ COCKTAIL

## SNACKS VARIADOS

---

(se servirá a razón de 1,5 unidades pp)

- Gilda de arenque marinado con aguacate.
- Croqueta de gamba al ajillo y kimchie con su tartar
- Croqueta melosa de jamón ibérico
- Sandwich de steak tartar de picaña madurada en pan brioche
- Maki de salmón , pepino y wakame
- Gyoza de verduras con salsa hoissin y menta
- Tartar de atún rojo con arroz salvaje sobre lima
- Turrón de Foie con cacao en polvo y almendra tostada
- Grissini cristal con papada ibérica y aceite de trufa
- Macarrón relleno de crema de mejillones acevichados

## POSTRES

---

- Sorbete de cava y yuzu
- Tarta de huesitos
- Canapé de Vainilla y violetas

## BEBIDAS Y BODEGA

---

- Viña Pomal selección 500, Rioja Crianza
- Finca Vallejo, Rueda verdejo
- Cerveza Magna Golden barril
- Aguas y refrescos

\*LA DURACION DEL SERVICIO ES DE 90min  
OFRECEMOS 15min DE CORTESIA DESDE LA HORA DE RESERVA.

60€ P/P

## POLITICAS DE CANCELACIÓN

---

- Las reservas para eventos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización de el 50% de el total de importe de la factura .
- La realización de la prerreserva tiene una validez de 48h .
- Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria , deberá enviar el justificante del ingreso al menos tres días hábiles antes a la celebración del evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre.
- Torcuato ofrece a sus clientes un margen de el 10% en el número de asistentes, a partir de esta cifra se procederá al cobro de los comensales contratados, aunque estos no se hubiesen PRESENTADO.
- En caso de anulación de el servicio con menos de 72 horas, no se devolverá el importe de la reserva

Contacto: [torcuato@grupolafabrica.es](mailto:torcuato@grupolafabrica.es)

# TORCUATO





















¡GRACIAS!