



# BORAL

TORCUATO

# Espacios

A photograph of a bar with a vaulted ceiling and arched alcoves, with the word 'Espacios' overlaid in large white text. The bar features a long counter with a textured, metallic-looking front panel. Behind the counter, there are several arched alcoves, each containing a display of bottles. The ceiling is made of a grid of square tiles, and the walls are decorated with ornate, colorful patterns. The floor is covered in a patterned carpet. Several high stools are lined up in front of the bar.

# Cocktail Bar



# Salón de Espejos



# Salón de Laboratorio



# Menús



# Menú 1

Cava de bienvenida Ars Collecta

## APERITIVO

Ajo Blanco, coco, huevas de trucha y AOVE

## ENTRANTES

A compartir

Espárragos brasa, mayonesa, ravigote y lentejas caviar  
Pimientos confitados, yema de pollita y salsa de puerro  
Vieira XXL Beurré blanc, aceite de cebollino y codium

## PRINCIPALES

Lubina de estero, porrusalda y rúcula frita  
Presa Ibérica Joselito, chimichurri y patatas fritas

## POSTRES

A compartir

Espuma de Guianuja , helado de pistacho y crumble de café  
Flan de Yemas casero y chantilly montada al momento

## 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€

**BORAL**  
TORCUATO

# Menú 2

Cava de bienvenida Ars Collecta

## APERITIVO

Ajo Blanco, coco, huevas de trucha y AOVE

## ENTRANTES

A compartir

Pimientos confitados, yema de pollita y salsa de puerro

Espárragos brasa, mayonesa, ravigote y lentejas caviar

Puerro asado al la brasa y meniere trufada

Vieira XXL Beurré blanc, aceite de cebollino y codium

## PRINCIPALES

Rodaballo plancha, mantequilla de lima y alcaparras

Ojo de bife Argentino, chimichurri y patatas fritas

## POSTRES

A compartir

Espuma de Guianduja, helado de pistacho y crumble de café

Melocotones asados, chantilly y miel de romero

## 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€

**BORAL**  
TORCUATO

# Menú Cóctel

Cava de bienvenida Ars Collecta

## CÓCTEL

Ajo blanco, coco, huevas de trucha y AOVE

Gilda Tradicional de Santoña

Tosta de anchoa del cantábrico y tomate

Croquetas Jamón ibérico

Pimientos confitados, porrusalda y yema

Puré de berenjena a la brasa, burrata y pan papadum

Vieira y beurré blanc

Carrillera guisada, su jugo y puré Robuchon

Mini chesse burger de carne madurada

Melocotones asados, chantilly y miel de romero

Bocado de Tiramisú

## BEBIDAS Y BODEGA

Viña Pomal selección 500, Rioja Crianza

Finca Vallejo, Rueda verdejo

Cerveza Magna Golden barril

Aguas y refrescos

60€

**BORAL**  
TORCUATO

\*La duración del servicio es de 90min  
Ofrecemos 15min de cortesía desde la hora de reserva.

## **POLÍTICA 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)**