

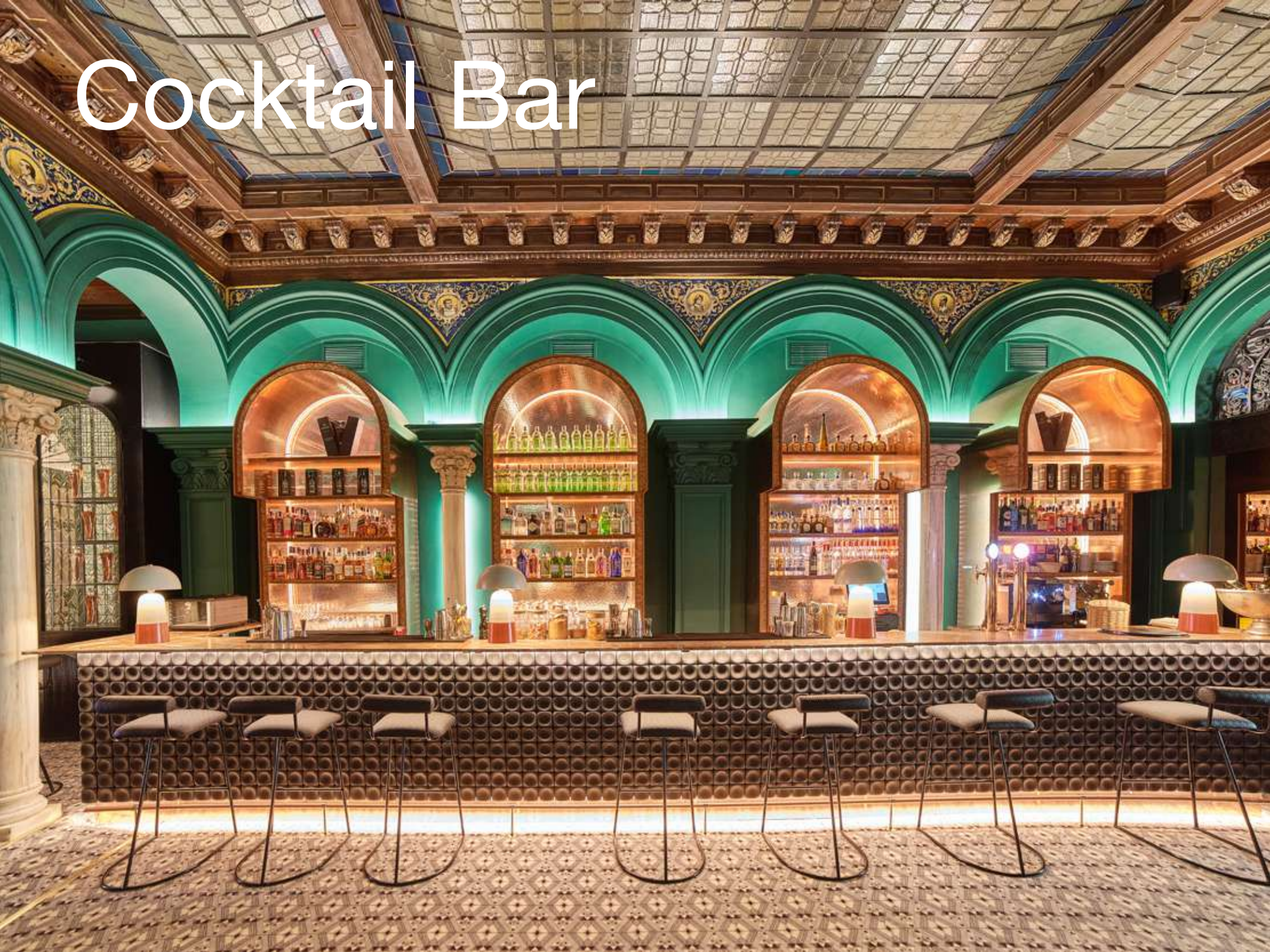


**BORAL**  
TORCUATO

# Espacios

A photograph of a bar with a patterned ceiling, teal arches, and a bar counter with stools. The bar counter is made of a material with a grid of circular indentations. Behind the counter are shelves with bottles and several bar stools. The ceiling is a complex, geometric pattern. The walls are teal with arched openings. The floor is covered in a patterned carpet.

# Cocktail Bar



# Salón de Espejos



# Salón de Laboratorio



# Menús

The image shows a restaurant interior with a patterned floor, tables set for dining, and shelves filled with various objects. The word 'Menús' is overlaid in large white text. The restaurant has a dark, moody atmosphere with blue and purple lighting on the shelves. There are tables with white tablecloths and glassware. A large, ornate vase is visible in the foreground on the right. The ceiling is decorated with hanging plants and flowers.

# Menú 1

**BORAL**  
TORCUATO

## **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 salvaje asada y porrusalda  
Presa Ibérica Joselito, chimichurri y patatas fritas

## **POSTRES**

A compartir

Espuma de Guianuja, helado de almendra 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€

# Menú 2

## 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  
Boniato asado a la brasa, glaseado con jugo reducido de carne  
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 almendra y crumble de café  
Hojaldre de manzana asada con salsa de su cocción

## 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

**BORAL**  
TORCUATO

## **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  
Hojaldre de manzana asada con salsa de su cocción  
Bocado de Tiramisú

## **BEBIDAS Y BODEGA**

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

60€

\*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)**