



BORAL
TORCUATO

Espacios

A photograph of a bar with a green wall and a patterned ceiling. The word 'Espacios' is overlaid in large white text. The bar has a counter with a patterned front and several stools. The background features arched alcoves with shelves of bottles and decorative elements.

Cocktail Bar



Salón de Espejos



Salón de Laboratorio



Menús

The image shows a sophisticated restaurant interior. The floor is covered in a repeating geometric pattern. Several tables are arranged, each with a white tablecloth, glassware, and plates. In the foreground, a large, dark, ornate vase holds a branch with pink blossoms. The walls are dark, and the ceiling features decorative elements and lighting. The overall atmosphere is elegant and artistic.

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
La Charla Verdejo. D.O. Rueda

45€

Menú 2

BORAL
TORCUATO

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€

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.

Menú Cóctel 2

BORAL
TORCUATO

CÓCTEL

Ensaladilla rusa de salmón ahumado "Domínguez"
Gilda tradicional de Santoña con su toque clásico
Tosta de anchoa del Cantábrico sobre pan crujiente y tomate fresco
Croquetas de jamón ibérico, cremosas por dentro y crujientes por fuera
Albóndigas de ternera nacional en su salsa con cebollita frita
Bienmesabe andaluz con alioli suave de ajos confitados
Vieira con beurre blanc, delicada y llena de sabor
Brioche de calamares fritos con kétchup casero
Mini cheeseburger de carne madurada y salsa Boral
Hojaldre de manzana asada con yogur y su propia salsa
Bocaditos de tiramisú, con mascarpone y cacao

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)