



TORCUATO

Espacios

A photograph of a bar interior. The ceiling is a complex, vaulted structure with a grid of decorative panels. The walls are painted a vibrant teal color and feature a series of arches. Behind the bar, there are shelves stocked with various bottles of alcohol. The bar counter itself is covered in a dark, circular, textured material. In front of the bar, there are several high stools with black frames and light-colored seats. The floor is covered in a patterned carpet. The word "Espacios" is overlaid in large white text across the center of the image.

Cocktail Bar



Salón de Espejos



Salón de Laboratorio



Menús

The image shows a bright, modern outdoor dining space. In the foreground, there are several round tables with light-colored tops and red metal frames. The chairs are also red metal frames with light-colored woven seats. Large, lush green plants in white pots are placed around the tables. In the background, there are more tables and chairs, and a large, open area with a high ceiling and exposed wooden beams. The word "Menús" is written in large, white, sans-serif font across the center of the image.



Menú 1

APERITIVO

Ajo Blanco, coco, huevas de trucha y AOVE

ENTRANTES

A compartir

Ensaladilla rusa con gamba cristal frita

Croquetas de jamón ibérico

Flores de alcachofa confitadas con salsa de Idiazabal

PRINCIPALES

Se sirven ambos, de manera individual

Salmón asado con salsa bearnesa y verduras salteadas

Abanico ibérico a la parrilla con compota de manzana y chalotas confitadas

POSTRES


Flan de huevos de corral con chantilly

BEBIDAS Y BODEGA

Aguas y cafés

1 botella de vino para cada 2 comensales:

50€





Menú 2

APERITIVO

Ajo Blanco, coco, huevas de trucha y AOVE

ENTRANTES

A compartir

Vieira beurre blanc y aceite de cebollino
Ensaladilla rusa con gamba de cristal frita
Steak tartar de solomillo de ternera con yema trufada
Boniato a la brasa con demi-glace y Crème Frâiche

PRINCIPALES

Se sirven ambos, de manera individual

Lubina salvaje asada con crema de puerro
Presa de vaca a la parrilla, parmentier y setas


POSTRES

Espuma de chocolate caliente con helado de almendras

BEBIDAS Y BODEGA

Aguas y cafés
1 botella de vino para cada dos comensales

65€





Menú Cóctel 1

CÓCTEL

Ajoblanco con coco, huevos de trucha y aove
Gilda de Santoña con boquerón
Ensaladilla rusa con gamba de cristal frita
Hummus de berenjena con Crème Fraîche y papadum
Anchoa del Cantábrico sobre hojaldre con mantequilla ahumada
Croqueta de jamón ibérico
Pani puri con steak tartar de solomillo de ternera y yema trufada
Brioche de chipirones fritos y mayo especiada
Mini canelón de pollo de corral con salsa de foie
Mini hamburguesa de ternera con cheddar y pepinillo encurtido
Brownie de chocolate
Bocado de merengue y limón

BEBIDAS Y BODEGA

Vinos, cervezas, 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)