

# Opciones para Personalizar su Menú

Elija el Entrante, Primer y Segundo Plato, Postre y Bebida

(mín. 50 comensales adultos)

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Jamón de Bodega Reserva y Pan con Tomate, Queso Viejo Puro de Oveja, Láminas de Tomate con Guacamole y Melva Canutera, Ajoblanco con trazo de Pimiento Asado	7.00 iva incl.
Jamón Ibérico, D.O. Guijuelo, Caña de Lomo Ibérico con Almendras, Bolita de Txangurro con Confitura de Tomate Raf, Salmorejo Tradicional con Jamón y Huevo Picado	9.00
Cucharita de Foie con Confitura de Pimientos Rojos, Rollito de Salmón Ahumado y Queso Fresco con Rúcula, Lomos de Anchoa del Cantábrico sobre Cogollos de Lechuga, Crema de Patatas y Puerros con Pinchito de Langostino	9.00
Ensalada Tibia de Gambas con Vinagreta de Frutos Secos y Caviar de Arenque	8.00
Hojaldre Relleno de Champiñones y Jamón Serrano en una Crema de Finas Hierbas	5.50
Terrina de Campaña con Foie, Ensalada Mezclum y Vinagreta con Manzana Caramelizada	5.00
Pastel de Merluza con Salsa de Yogurt y Ensalada de Brotes Tiernos	5.50

# Opciones para Personalizar su Menú

(mín. 50 comensales adultos)

## PESCADOS

Lomo de Merluza y Coccochas al Ajillo, con Verduritas y Patatas al Pimentón Dulce	15.50 iva incl.
Bacalao con Ajos Fritos y Perejil, Pimientos Asados y Patatas Parisinas	13.50
Lomo de Corvina con Almejas al Pil-Pil, Verduritas horneadas y Patatas Duquesa	13.50
Rodajas de Rape con Salsa de Gambas, Setas, Tomate Cherry y Patatas Salteadas	14.00
Salmón Noruego sobre Pasta Casera con Salsa al Cava	11.50
Filete de Pez Espada a la Marinera, con Almejas, Mejillones y Gambas	11.50
Filete de Rodaballo a la Gallega con Patatas al Horno, Espárragos Trigueros y Setas	13.50

# Opciones para Personalizar su Menú

(mín. 50 comensales adultos)

## CARNES

Entrecot de Ternera de Ávila en su Jugo con Salteado de Verduritas a las Finas Hierbas y Patatas Panaderas	16.50 iva incl.
Tournedó de Solomillo de Ternera con Foie Gras, Salsa de Setas Flambeadas y Gratín de Patata	17.50
Jarrete de Cordero Asado en su Jugo con Salsa de Romero, Patata Panadera y Pisto	14.00
Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Ciruelas y Piñones, Patatas Rosty y Tomate Gratinado	13.00
Confit de Pato a la Naranja, con Pimientos Asados, Zanahorias Glaseadas y Arroz con Pasas	14.50
Nueces de Cerdo Ibérico Confitados sobre Pimientos Asados, Gratín de Patatas y Judías Verdes salteadas con Bacon	11.50
Pluma de Cerdo Ibérico al horno con Pimientos del Piquillo al Ajillo, Judías Verdes y Patatas Rösti	14.50

# Opciones para Personalizar su Menú

(mín. 50 comensales adultos)

## POSTRES

Tarta de Queso y Trozos de Galleta con Nueces Caramelizadas	4.00 iva incl.
Tirami – Su con Culis de Frambuesas	4.50
Bizcocho de Pan de Especias con Pannacotta y Mermelada de Higos	4.50
Tulipa de Chocolate rellena de Crema de Vainilla y Compota de Frutos Rojos	4.00
Tarta “Selva Negra”	4.50
Lágrima de Chocolate rellena de Mousse de Naranja con Puré de Mango	6.50
Tarta Celebración, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada	4.50
Tarta Celebración, de Hojaldre, Nata y Fruta Natural	5.00

# Opciones para Personalizar su Menú

(mín. 50 comensales adultos)

## BODEGA

Vino Blanco Optimus Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Añares Crianza – D.O. Rioja

Cava Brut Nature, Roger de Flor

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral y Café

9.00

## BODEGA SUPERIOR

Vino Blanco Optimus Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Mazarredo de Ostatu – D.O. Rioja

Cava Castillo de Perelada, Rosado

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral y Café

12.00

## BODEGA PREMIUN

Vino Blanco Optimus Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Finca Resalso – D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo de Perelada, Rosado

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral y Café

13.00

HOTELES TORRELUZ – Plaza Flores, Almería – T. 950.234399 – [www.torreluz.es](http://www.torreluz.es) – [www.tubodaenalmeria.es](http://www.tubodaenalmeria.es)

# Opciones para Personalizar su Menú

(mín. 50 comensales adultos)

## MENÚ DE NIÑOS con Animación Infantil (mín. 8 niños) 29.00 iva incl.

Plato Combinado Escalope de Cerdo, Calamares Fritos,  
Croquetas Caseras y Patatas Fritas

Postre Helado con Muñeco

Bebida Refrescos y Agua Mineral

\* La Animación Infantil comenzará justo a la llegada de los niños, acompañándoles y ayudándoles durante la comida y finalizada ésta comenzarán con actividades de pintura de caras, globoflexia, juegos infantiles, etc.

## OTRAS OPCIONES

Sorbete de Limón al Cava	2.00
Sorbete de Mojito	2.00
Sorbete de Mango	2.50
Sorbete de Frambuesa	2.50
Sorbete de Frutas exóticas	2.50

## BARRA LIBRE 10.00

Bebida de 1ª Marcas, durante 2 horas.

## MÚSICA

D.J. con soporte CD. y equipo profesional 350.00

Dúo, actuación en Directo 450.00

\* La música ha de ser contratada junto con la Barra Libre