

MENÚ DE COCTEL

**MINI WRAPS DE QUESO FRESCO, RÚCULA
Y JAMÓN RESERVA**

QUESO CURADO BOFFARD CON ALMENDRAS

BROCHETA DE POLLO CRUJIENTE

QUICHÉ DE PUERROS Y BACÓN

CANAPÉ DE AJO BLANCO CON MELVA DE ALMADRABA

CUCHARITA DE PULPO A LA GALLEGA

VASITO DE GAZPACHO ANDALUZ

SAQUITOS DE LANGOSTINOS

ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA

PASTELITOS DE SELVA NEGRA Y COPA DE CAVA

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Potia, roble – D.O. Ribera del Duero

Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos y Agua Mineral.

Cava Codorníu, Brut Nature

CAPRICHOS PARA EL COCTEL

PEQUEÑOS CAPRICHOS

Cucharita con Salpicón de Pulpo.

Tartar de Atún.

Brocheta de Gambón en Tempura
y Mayonesa de Chile.

CAPRICHOS DEL MAR

Cucuruchos de Pescadito

Frito:

Cazón.

Calamares.

Boquerones.

Cucuruchos de Pescadito

Frito:

Calamares.

MENÚ DE CELEBRACIONES N° 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Copa de ensaladilla de gambón.
Barquita de endivia con queso fresco
y anchoa del cantábrico.

Wonton relleno de ternera picada
y salsa roja.

PRIMER PLATO

Bacalao frito con ensalada pantesca
y mayonesa de pilpil.

SEGUNDO PLATO

Solomillo Duroc con cremoso
de patatas y salsa al Ribera del Duero.

POSTRE

Brownie artesanal de chocolate
con frosting de queso.

BODEGA

Vino Blanco Castizal, 100% Verdejo .D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codorníu, Brut Nature

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 00 Cód. M.C. 06/23 1 de 5

MENÚ DE CELEBRACIONES N° 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Jamón gran reserva duroc, al corte
y pan con tomate.

Ajo blanco con melva de almadraba
y pimiento rojo asado.

Wonton relleno de langostino
y chutney mango.

PRIMER PLATO

Gambón a la sal

SEGUNDO PLATO

Presa Duroc, al Romero.

POSTRE

Soplillo con mousse
de mango y fresa.

BODEGA

Vino Blanco Castizal, 100% Verdejo .D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codorníu, Brut Nature

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 00 Cód. M.C. 06/23 2 de 5

MENÚ DE CELEBRACIONES N° 3

ENTRANTE INDIVIDUAL

Copa de vinagreta de pulpo.

Fundido de camembert con bacon ahumado
sobre tosta crujiente.

Wonton relleno de ternera picada
y salsa roja.

PRIMER PLATO

Corvina al horno con verduras
y chutney de mango.

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica macerada sobre graten
de patatas y gel de pimientos asados.

POSTRE

Tarta de queso La Viña
con confitura de fresas.

BODEGA

Vino Blanco Castizal, 100% Verdejo .D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codornú, Brut Nature

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 00 Cód. M.C. 06/23 3 de 5

MENÚ INFANTIL

OPCIÓN N° 1

Entrante al centro

Pizza Margarita

Plato Combinado

Pollo Empanado, Croquetas Caseras
y Patatas Fritas

Postre

Helado con Muñeco

Bebida

Refrescos y Agua Mineral

OPCIÓN N° 2

Entrante al centro

Pizza Margarita

Plato Combinado

Hamburguesa, Nuggets de Pollo
y Patatas Fritas

Postre

Helado con Muñeco

Bebida

Refrescos y Agua Mineral

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 00 Cód. M.C. 06/23 4 de 5



Salón Andalucía
- Montaje tipo boda -



Salón Alcazaba
- Montaje tipo boda -

AVISO IMPORTANTE

**EL PRECIO DE ALGUNO DE LOS PLATOS PUEDE
VERSE ALTERADO POR LA VARIACIÓN
DEL MERCADO.**

**LE INFORMAMOS DE
LA INCIDENCIA O ALTERNATIVAS**

Precios IVA incl.
Formato de Sistema de Calidad. Rev. 00 Cód. M.C. 06/23 5 de 5

HOTEL NUEVO TORRELUZ – Plaza Flores, 10. Almería – T. 950.234399 – www.torreluz.com - eventos@torreluz.com

Le informamos de que los productos de la pesca afectados por el R.D/1420/2006 para evitar el riesgo por anisakis, servidos por este establecimiento, han sido sometidos a congelación en los términos exigidos según el Reglamento U.E. N°1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias.