

# **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 INFORMARIAMOS 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](http://www.torreluz.com) - [eventos@torreluz.com](mailto: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. Nº1169/2011. Puede solicitar información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias.