

# MENÚ DE COCTEL

(MINIMO 30 PERSONAS, PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR)

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

LOMO ALTO 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 Brut Perelada.



@torreluz



Hotel Nuevo Torreluz:  
eventos y gastronomia



Plaza Flores, 10.  
Almería



605 92 12 19  
950 23 43 99



eventos@torreluz.com

Sistema de Gestión de Calidad certificado Rev. 12/06/24. 1 de 4

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.

# MENÚ RACIONES EN SALÓN

RACIONES A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

TOMATE RAF O KUMATO CON VENTRESCA DE ATÚN.  
JAMÓN GUIJUELO BELLOTA Y QUESO PURO OVEJA.

SALMONETES FRITOS CON AJO BLANCO.

CALAMARES FRITOS.

CROQUETAS IBÉRICAS CASERAS.

HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN RESERVA.

LOMO ALTO DE TERNERA A LA PARRILLA.

POSTRE

BROWNIE ARTESANAL  
CON HELADO DE VAINILLA

BODEGA

VINO TINTO PORTIA, ROBLE. D.O. RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA MAHOU 5 ESTRELLAS  
REFRESCOS Y AGUA MINERAL  
COPA DE CAVA BRUT PERELADA



@torreluz



Hotel Nuevo Torreluz:  
eventos y gastronomía



Plaza Flores, 10.  
Almería



605 92 12 19  
950 23 43 99



eventos@torreluz.com

# MENÚ CELEBRACIONES

(MÍNIMO 30 PERSONAS. PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR)

## MENÚ Nº1

---

### ENTRANTES

Copa de ensaladilla de Gambón.  
Barquita de endivia con Queso fresco  
y anchoa del Cantábrico.  
Wonton relleno de Ternera picada y salsa roja.

### PRIMERO

Bacalao frito con ensalada pantesca  
y mayonesa de pilpil.

### SEGUNDO

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 Brut Perelada



# MENÚ CELEBRACIONES

(MÍNIMO 30 PERSONAS. PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR)

## MENÚ N°2

---

### ENTRANTES

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.

### PRIMERO

Gambón a la sal

### SEGUNDO

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 Brut Perelada

Sistema de Gestión de Calidad certificado. 2 de 6 Rev. 01/08/24.



@torreluz



Hotel Nuevo Torreluz:  
eventos y gastronomía



Plaza Flores, 10.  
Almería



605 92 12 19  
950 23 43 99



eventos@torreluz.com



# MENÚ CELEBRACIONES

(MÍNIMO 30 PERSONAS. PARA MENOS COMENSALES CONSULTAR)

## MENÚ Nº3

---

### ENTRANTES

Copa de vinagreta de pulpo.  
Fundido de camembert con bacon ahumado  
sobre tosta crujiente.  
Wonton relleno de ternera picada  
y salsa roja.

### PRIMERO

Corvina al horno con verduras  
y chutney de mango.

### SEGUNDO

Presas ibéricas maceradas sobre gratén  
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 Brut Perelada

Sistema de Gestión de Calidad certificado. 3 de 6 Rev. 01/08/24.



@torreluz



Hotel Nuevo Torreluz:  
eventos y gastronomía



Plaza Flores, 10.  
Almería



605 92 12 19  
950 23 43 99



eventos@torreluz.com





# Menú nº 1

## Cóctel de Bienvenida

Salmorejo con crujiente de Jamón  
Tartar de Atún  
Tosta con Jamón Duroc  
Cucharita de Mejillones con Verduras  
escabechadas  
Mini Wraps de Queso Fresco, Rúcula y  
Jamón Reserva  
Saquitos de Langostino y verduras  
Brocheta de Gambón en Tempura y  
Mayonesa de Chile  
Cucurucho de Jibia frita y Patatas  
naturales  
Croquetas de Queso



## Recena

Mini bocaditos de chorizo Ibérico  
Mini bocaditos de salchichón Ibérico  
Mini Hamburguesitas  
Salchichas al vapor (Hot Dog)  
Tortilla de patatas  
Patatas fritas



## Entrante Individual

Ensaladilla de Gambón

## Primer Plato

Lomo de Dorada, Arroz afrutado y  
Mayonesa de Gambas.

Sorbete (consultar sabor)

## Segundo Plato

Presa Duroc con patatas gajo al  
romero

## Postre

Tarta nupcial o postre

## 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

## 3 Horas de Barra libre con DJ





# Menú nº 2

## Cóctel de Bienvenida

Salmorejo con crujiente de Jamón  
Tartar de Atún  
Tosta con Jamón Duroc  
Cucharita de Mejillones con Verduras  
escabechadas  
Mini Wraps de Queso Fresco, Rúcula y  
Jamón Reserva  
Saquitos de Langostino y verduras  
Brocheta de Gambón en Tempura y  
Mayonesa de Chile  
Cucurucho de Jibia frita y Patatas  
naturales  
Croquetas de Queso



## Recena

Mini bocaditos de chorizo Ibérico  
Mini bocaditos de salchichón Ibérico  
Mini Hamburguesitas  
Salchichas al vapor (Hot Dog)  
Tortilla de patatas  
Patatas fritas



## Entrante Individual

Ensalada de Gambón, hojaldre y  
caviar de Wasabi

## Primer Plato

Lomo de Bacalao salsa piquillo y  
ajitos confitados

Sorbete (consultar sabor)

## Segundo Plato

Pluma Duroc con patatas y crema  
fría de piquillo.

## Postre

Tarta nupcial o postre

## 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

## 3 Horas de Barra libre con DJ





# Menú nº 3

## Cóctel de Bienvenida

Salmorejo con crujiente de Jamón  
Tartar de Atún  
Tosta con Jamón Duroc  
Cucharita de Mejillones con Verduras  
escabechadas  
Mini Wraps de Queso Fresco, Rúcula y  
Jamón Reserva  
Saquitos de Langostino y verduras  
Brocheta de Gambón en Tempura y  
Mayonesa de Chile  
Cucurucho de Jibia frita y Patatas  
naturales  
Croquetas de Queso



## Recena

Mini bocaditos de chorizo Ibérico  
Mini bocaditos de salchichón Ibérico  
Mini Hamburguesitas  
Salchichas al vapor (Hot Dog)  
Tortilla de patatas  
Patatas fritas



## Entrantes Individuales

Ensalada de Burrata al pesto verde  
Gambón a la sal

## Primer Plato

Corvina al horno con verduras y  
Chutney de mango.

Sorbete (consultar sabor)

## Segundo Plato

Preso Ibérica macerada sobre graten  
de patatas y gel de pimientos asados

## Postre

Tarta nupcial o postre

## 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

## 3 Horas de Barra libre con DJ







(12 a 17 años)

# Menú Juvenil

## Cóctel de Bienvenida

### Entrante

Jamón Gran reserva Duroc y Queso curado Boffard.

### Primero

Calamares fritos con Patatas.

### Segundo

Hamburguesa de Angus en Pan cristal con patatas fritas

### Postre

Mismo postre elegido en el Menú adulto.

Bebida incluida  
(Ver condiciones)

Refrescos, DJ y Recena



# Menú Infantil

## Opción nº 1

Plato al centro

Rabas de Calamar

Plato combinado

Nuggets de Pollo.  
Milanesa de Lomo.  
Patatas fritas.

Postre

Helado con Muñeco.

## Opción nº 2

Plato al centro

Rabas de Calamar

Plato combinado

Hamburguesa de Pollo en pan.  
Nuggets de Merluza.  
Patatas fritas.

Postre

Helado con Muñeco.

Bebida incluida.

## Merienda Especial

Sándwiches surtidos, Bizcocho casero, Cookies de Chocolate.  
Una Bebida.



## Animación Infantil

Actividades que el equipo de Animación tiene preparadas para el disfrute de los niños.

Desde el almuerzo podrán disfrutar de 4 horas de Animación.

De 1 a 10 niños

De 11 a 20 niños

1 Animador

2 Animadores

