



Camino de Valladolid, nº 10  
28250 Torrelozanos (Madrid)  
91 859 55 05

[www.lacasitadetorre.com](http://www.lacasitadetorre.com)  
[restaurante@lacasitadetorre.com](mailto:restaurante@lacasitadetorre.com)

## MENÚS PARA GRUPOS

Estimados clientes,  
a continuación les adjuntamos una serie de Menús elaborados por La Casita para que sus celebraciones y eventos sean un éxito.

Son muchas las personas que han confiado en nosotros. A todos ellos, gracias por haber pasado a formar parte de nuestra historia y bienvenidos a aquellos que aún no nos conocen pero que estamos seguros de que, si en alguna ocasión celebran algún evento con nosotros, La Casita y nuestro equipo pasaremos a formar parte también de su historia.

Los menús aquí propuestos han buscado un equilibrio entre calidad y cantidad, entre tradición e innovación.

Ofrecemos un servicio personalizado para cada cliente. Por ello nos ponemos a su disposición para cualquier observación que quieran hacernos, teniendo muy en cuenta todos los detalles y las peculiaridades de cada celebración (menús especiales para personas con alergias o intolerancia a determinados alimentos, etc...)

Las bebidas incluidas en los menús "La Sal" y "Comino" son: Agua mineral, Vino Zuazo Gastón DO. Rioja 100% tempranillo y cafés o infusiones.

Las bebidas incluidas en los menús "Orégano" y "Tomillo" son: Agua mineral, Vino Zuazo Gastón DO. Rioja Crianza, Atelier DO. Rueda y cafés o infusiones.

## Condiciones de contratación

1. La Casita realizará una reserva si por el cliente se considera oportuno, que estará vigente un máximo de una semana. Pasados siete días deberá confirmarse la reserva realizando un pago mediante transferencia bancaria, pago en metálico o mediante tarjeta del 30% aproximado del coste total del evento. El resto del importe se abonará el día antes del evento.
2. El pago se realizará en metálico o tarjeta de crédito. No se aceptarán cheques ni transferencias para el pago total el día del evento.
3. Las copas no están incluidas en los menús, siendo su precio de 6,00 € la copa + IVA.  
**No** incluye bebidas Premium. En caso de interés, consultar precios.
4. Siete días antes de la celebración quedará cerrado el número de comensales que acudirán al evento.

## Contratación de servicios extra

A continuación se refleja el precio de algunos servicios que están a su disposición.

Bebidas de bienvenida y durante la degustación del menú (refrescos, cervezas, fino,...): se incrementará en 4€ el precio del menú.

Centros florales en las mesas, protocolos y minutas: consultar precio.

Posibilidad de animación infantil: consultar precio y condiciones.

**MENÚ “LA SAL”**

**ENTRADAS**

Tacita de caldo casero de cocido ó salmorejo

Huevos rotos con jamón ibérico

Chipirones de anzuelo a la plancha con aroma de ajo

Cuenco individual de garbanzos con pulpo a la gallega

**PLATO PRINCIPAL** (a elegir en el momento)

Milhojas de dorada crujiente con carbonara de gambas

Carrillada de buey a fuego lento con setas silvestres

**POSTRE**

Recuerdos de Niñez.... galletas y dos chocolates

**Bebida incluida:** agua mineral, Zuazo Gastón 100% tempranillo. Café e infusiones.

Precio Menú: 37 € IVA incluido

**MENÚ “COMINO”**

**ENTRADAS**

Tacita de caldo casero de cocido ó salmorejo

Ensalada individual en copa de salmón marinado con vinagreta de limón

Croquetas de boletus edulis

Milhojas de calabacín con queso de cabra y crujiente de pimentón

**PLATO PRINCIPAL** (a elegir en el momento)

Lomos de rodaballo en salsa verde con crujiente de puerro

Medallones de solomillo de buey con cebolla confitada y salsa de Oporto

**POSTRE**

Cheesecake casero con salsa de frutos rojos

**Bebida incluida:** agua mineral, Zuazo Gastón 100% tempranillo. Café e infusiones

Precio Menú: 42 € IVA Incluido

**MENÚ “ORÉGANO”**

**ENTRADAS**

Tacita de caldo casero de cocido ó salmorejo

Ensalada de tomate “aliño” con ventresca de bonito

Langostinos broché con wok de verduras y salsa de soja

Pimientos de piquillo rellenos de ahumados

Croquetas caseras de jamón

**PLATO PRINCIPAL** (a elegir en el momento)

Lomo de lubina horneado a la bilbaína con chipirones

Entrecot de buey a la parrilla con patatas panaderas y pimientos

**POSTRE**

Cre moso de chocolate con dulce de leche y mousse de plátano

**Bebida incluida:** agua mineral, Zuazo Gastón DO Rioja Crianza, Atelier DO Rueda.  
Café e infusiones.-

Precio Menú: 48 € IVA Incluido

**MENÚ "TOMILLO"**

**ENTRADAS**

Tacita de caldo casero de cocido ó salmorejo

Jamón de bellota DO Extremadura con pantumaca

Micuit de foie de pato con compota ligera de manzana

Croquetas caseras de carabinero

Gambas de Huelva a la plancha

**PLATO PRINCIPAL** (a elegir en el momento)

Medallones de rape mariscado con su bisqué

Solomillo de buey con cebollitas francesas y boletus

**POSTRE**

Pastel de tiramisú

**Bebidas incluidas:** agua mineral, Zuazo Gastón DO Rioja Crianza, Atelier DO Rueda. Café e infusiones.-

PRECIO MENÚ: 54 € IVA incluido