



EL TORREÓN
RESTAURANTE

Tu Banquete en plena naturaleza

Restaurante El Torreón: Un lugar idílico, isla en un mar de jardines y encinas.

Un lugar de tiempo de ensueño, de encanto y esmero, de aroma de vida.

Un lugar de horno con corazón de Castilla,
con cuarenta años de espaldas y el mañana que mira.

Un lugar en el que los visitantes se cuentan por amigos, la cocina es tradicional
y buenos los Vinos, que adornan la caza, el pescado o el marisco.

El Torreón, Real Sitio de El Pardo.

Situado en una de las más altas y bellas colinas del Monte de El Pardo,
a tan sólo cinco minutos de la Puerta del Sol,

donde podrá disfrutar de un entorno de bosques de encinas
y de una fauna salvaje en plena libertad.

Reunimos la exuberancia y belleza de una finca, el encanto natural de un castillo,
el ambiente y la comodidad de un magnífico restaurante.

Disponemos de salones y jardines ideales para todo tipo de eventos,
comidas de empresa, congresos, bodas, comuniones, reuniones y comidas a la carta.

La experiencia de más de cuarenta años nos acredita y es la mayor garantía
para que todos nuestros clientes nos hagan depositarios de su confianza.

Visítenos y compruebe cuanto le decimos,
nuestro personal estará siempre dispuesto a satisfacer sus deseos.

Contamos con servicio de fotógrafos.

Nuestra relación calidad-precio, modernidad y tradición son, sin lugar a dudas,
una de las razones que nos han permitido superarnos día a día.

Los servicios y menús que les ofrecemos son susceptibles
de las modificaciones que estimen oportunas.

Confiamos en poder contarles brevemente entre nuestros clientes y amigos.

Cordialmente,

Restaurante El Torreón
La Dirección

info@restauranteeltorreon.com · www.restauranteeltorreon.com

91 376 07 77 · 91 376 09 46



EL TORREÓN
RESTAURANTE



Cocktail de Entrada

FRIOS

Canapés

Caviar, anchoas, salmón y queso
Brocheta de piña con langostinos
Tartaleta de ensalada
Crêpes de salmón
Jamón de jabugo con picos
Tomatitos con cabrales

CALIENTES

Croquetas de marrón glacé
Tosta de tortilla
Empanada gallega
Pinchitos de chistorra
Muslitos de pichón
Dátiles con bacon
Brik de morcilla

Refrescos: Colas, cervezas, tónicas, zumo de tomate

Vinos: tinto, blanco, Jerez, Cava

Licores: ginebras, whisky, vodka, ron, martini





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 1

Crema de Cigalas con Tacos de Langostinos

Lubina a la Parrilla con Verduras al Vapor

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo de Buey a la Brasa con Patatas Rusticas

Tarta de Tres Chocolates con Frambuesas

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 2

Yemas Gordas de Espárragos de Lodosa con
Ensalada de Perdiz

Taco de Bacalao Confitado a la Vizcaína

Sorbete de Maracuyá

Lomo de Novillo a la Parrilla con Patatas Risoladas

Creoso de arroz con Leche y Moras

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 3

Crema de Calabaza con Crujiente de Ibérico

Vieiras Gratinadas al Albariño

Sorbete de Limón al Cava

Centro de Solomillo con Patatas al Horno

Filloas con Helado de Mango

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 4

Yemas de Espárragos con Ensalada de Salmón

Zarzuela de Bogavante y Langostinos

Sorbete de Limón al Cava

Solomillo a la Sal Gorda

Tiramisú de Mascarpone con Chocolate y
Helado de Vainilla

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 5

Ensalada templada de Bogavante con
Vinagreta de Módena

Lomos de merluza Gallega en Salsa Verde

Sorbete de Limón al Cava

Entrecot de Novillo a la Parrilla con Verduritas de Temporada

Tarta de Hojaldre con Frambuesas

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 6

Ensalada de Foie con Pasas y Jamón de Pato

Lomos de Rape Asado con Láminas de Ajo

Sorbete de Limón al Cava

Paletilla de Cordero Lechal Asado con Patatas al Horno

Tarta de Chocolate con Fresas

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 7

Crema de Boletus

Cigalas, Langostinos y Gambas

Sorbete de Maracuyá

Solomillo a la Sal Gorda con Patatas Rústicas

Mousse de Queso con Frambuesas

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco de Rueda Joven

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 8

Foie de Oca con Mango y Ensalada

½ kilo de Bogavante, Cigalas y Langostinos

Gintonic de Maracuyá

Solomillo a la Sal Gorda con Patatas Rústicas

Filloas con Helado de Mango

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco Albariño Martín Códax

Espumoso Cava Brut Nature





EL TORREÓN
RESTAURANTE



Menú 9

Zarzuela de Bogavante y Langostinos

Merluza en Salsa Verde

Sorbete de Limón

Solomillo a la Sal Gorda con Patatas Rústicas

Tarta de tres Chocolates y Frambuesas

Café e Infusiones

Licores de Frutas y Destilados

Bodega:

Tinto Rioja de Crianza

Blanco Albariño Martín Códax

Espumoso Cava Brut Nature

