MENÚS DE GRUPO

El número definitivo de comensales se reconfirmará con 48h de antelación
El ticket de consumo deberá ser abonado el mismo día del banquete Precios por comensal, **IVA incluido, suplemento servicio terraza 10%**
Los menús elegidos son a mesa completa

CASA TELMO
TRES TORRES — 2025

Menú Compartir - 45€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

CROQUETA DE POLLASTRE PAGÈS
Y PIMENTÓN DE LA VERA

GAMBAS DE CRISTAL

ENSALADILLA DE ATÚN EN
ESCABECHE CON MAYONESA
AHUMADA Y CEBOLLA ENCURTIDA

LASAÑA DE VERDURAS

ALBÓNDIGAS GUISADAS CON SETAS
DE TEMPORADA

SURTIDO DE POSTRES

Menú Cocktail - 48€

(A partir de 20 comensales, de pie)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

SURTIDO DE QUESOS

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

SELECCIÓN DE PANES ARTESANALES

CROQUETA DE POLLO PAYÉS
Y PIMENTÓN DE LA VERA

CUCURUCHO DE GAMBAS DE CRISTAL

ENSALADILLA DE ATÚN EN
ESCABECHE CON MAYONESA
AHUMADA Y CEBOLLA ENCURTIDA

ROAST BEEF DE VACA VIEJA
CON SU VINAGRETA DE MOSTAZA

RISOTTO DE ZANAHORIA Y AZAFRÁN

SURTIDO DE POSTRES

Menú Casa Telmo - 59€

(A partir de 12 comensales, sentados)
De lunes a viernes, fines de semana y festivos

PARA COMPARTIR

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

CROQUETA DE POLLO PAYÉS
Y PIMENTÓN DE LA VERA

LASAÑA DE VERDURAS

SEGUNDO A ESCOGER

SOLOMILLO DE VACA CON MANTEQUILLA
CAFÉ PARIS, DEMI-GLACE Y TEXTURAS DE
PATATA

MERLUZA A LA ROMANA CON PUERRO Y
ROMESCO LIGERO

SURTIDO POSTRES

1 CAÑA O 1 REFRESCO, AGUA MINERAL O CON GAS Y CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA

1 BOTELLA DE VINO POR CADA 3 PERSONAS

Opción 9€

Tinto: GR 65-5 D.O. Montsant (Cariñena)
Blanco: PETIT CLOT DELS OMS D.O. Penedés (Ecológico)
Rosado: HOYA DE LOBOS D.O. Navarra (Garnacha Tinta)

Opción 13€

Tinto: VIÑA SALCEDA D.O. Rioja (Tempranillo)
Blanco: PERPLEJO D.O. Rueda (Verdejo 100%)
Rosado: HOYA DE LOBOS D.O. Navarra (Garnacha Tinta)