En fechas Navideñas...

HOTEL Nuevo Torreluz
EVENTOS Y GASTRONOMÍA

MENÚ 1

PARA GRUPOS A PARTIR DE 20 PERSONAS

Precio por persona 50€

SUPLEMENTO DE 3€ SI EL GRUPO ES INFERIOR

ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensaladilla de Gambón
Tosta de Queso de cabra al horno
Croquetas caseras de Jamón

PRIMER PLATO

Taco de Bacalao con tallarines
de calabacín al pesto

SEGUNDO PLATO

Lomo asado con cremoso de patatas
y salsa española

POSTRE

Brownie artesanal de chocolate con
frosting de queso.

BODEGA

Vino Blanco Castical, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos y Agua Mineral.
Café y Cava Brut Perelada.

1 Copa de Cortesía Incluida
con 1 Hora de sobremesa

*Consultar diferentes opciones de Sobremesa.

...el mayor éxito es celebrar juntos.

605 92 12 19
950 23 43 99
eventos@torreluz.com
Plaza Flores, 10.
Almería
@torreluz
Hotel Nuevo Torreluz:
eventos y gastronomia

Sistema de Gestión de Calidad
y Medio Ambiente certificado
CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001
Revisión 02/09/26

En fechas Navideñas...

HOTEL Nuevo Torreluz
EVENTOS Y GASTRONOMÍA

MENÚ 2

PARA GRUPOS A PARTIR DE 20 PERSONAS

Precio por persona 53€

SUPLEMENTO DE 3€ SI EL GRUPO ES INFERIOR

ENTRANTES INDIVIDUALES

Jamón gran reserva Duroc y pan con tomate
Ajoblanco con melva de almadraba y pimiento rojo
Fundido de camembert con bacon ahumado
sobre tosta crujiente

PRIMER PLATO

Crep de Rape y Gambas con salsa de puerros

SEGUNDO PLATO

Presa macerada con graten de patatas
y gel de pimientos asados

POSTRE

Nuestro Tiramisú

BODEGA

Vino Blanco Castical, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos y Agua Mineral.
Café y Cava Brut Perelada.

1 Copa de Cortesía Incluida
con 1 Hora de sobremesa

*Consultar diferentes opciones de Sobremesa.

...el mayor éxito es celebrar juntos.

605 92 12 19
950 23 43 99
eventos@torreluz.com
Plaza Flores, 10.
Almería
@torreluz
Hotel Nuevo Torreluz:
eventos y gastronomia

Sistema de Gestión de Calidad
y Medio Ambiente certificado
CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001
Revisión 02/09/26

En fechas Navideñas...

HOTEL Nuevo Torreluz
EVENTOS Y GASTRONOMÍA

MENÚ GOURMET

PARA GRUPOS A PARTIR DE 20 PERSONAS

Precio por persona 58€

SUPLEMENTO DE 3€ SI EL GRUPO ES INFERIOR

ENTRANTES INDIVIDUALES

Jamón Gran reseva Duroc.

Brocheta de Pulpo frito al pimentón.

Tosta de Ahumados y guacamole.

PRIMER PLATO

Bacalao en tempura y Pisto de la tierra.

SEGUNDO PLATO

Surtido de carnes Ibéricas
con cremoso de Patatas.

POSTRE

Milhojas de Nata bañado en Chocolate.

BODEGA

Vino Blanco Castical, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos y Agua Mineral.
Café y Cava Brut Perelada.

1 Copa de Cortesía Incluida
con 1 Hora de sobremesa

*Consultar diferentes opciones de Sobremesa.

...el mayor éxito es celebrar juntos.

605 92 12 19
950 23 43 99

eventos@torreluz.com

Plaza Flores, 10.
Almería

@torreluz

Hotel Nuevo Torreluz:
eventos y gastronomia

Sistema de Gestión de Calidad
y Medio Ambiente certificado
CERTIFIED
ISO 9001
ISO 14001
Revisión 02/09/26

En fechas Navideñas...

HOTEL Nuevo Torreluz
EVENTOS Y GASTRONOMÍA

MENÚ GRAN GRUPO

PARA GRUPOS A PARTIR DE 60 PERSONAS

Precio por persona 47€

SUPLEMENTO DE 3€ SI EL GRUPO ES INFERIOR

PLATOS AL CENTRO

Tomate Raf con Melva canutera

Surtido de Ibéricos (Salchichón, Chorizo, y Queso)

Huevos estrellados con Jamón

Croquetas Ibéricas caseras

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Taco de Bacalao con salsa piquillo y ajitos confitados

O

Pluma a la parrilla con patatas gajo

POSTRE

Surtido de postres de nuestra Chef.

BODEGA

Vino Blanco Castical, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Portia, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Mahou 5 estrellas, Refrescos y Agua Mineral.
Cava Brut Perelada.

1 Copa de Cortesía Incluida con 1 Hora de sobremesa

*Consultar diferentes opciones de Sobremesa.

...el mayor éxito es celebrar juntos.

605 92 12 19
950 23 43 99

eventos@torreluz.com

Plaza Flores, 10.
Almería

@torreluz

Hotel Nuevo Torreluz:
eventos y gastronomia

Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado
CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001
Revisión 02/09/26

En fechas Navideñas...

...el mayor éxito es celebrar juntos.

CONDICIONES GENERALES

Para formalizar la reserva del evento, se hará una entrega a cuenta de al menos 300€
Mínimo 15 días antes se firmará la confirmación del evento, con las condiciones, número estimado de comensales y el menú elegido.
El precio total se abonará mínimo 48 horas antes del evento.
En ocasiones por motivos de capacidad, tenemos que adaptar nuestros salones, para poder dar servicio a varios eventos, siendo comunicado de antemano.
Una vez confirmadas todas las celebraciones, con el número final de invitados, les informaremos del nombre del Salón.

ALTERNATIVAS DE SOBREMESA

Contamos con diferentes propuestas de sobremesa diseñadas para alargar el evento y brindar por los mejores momentos del año
Consulte condiciones.

*En el caso de solicitar nuestra Barra Libre, modificarémos nuestra Copa de cortesía, consulte condiciones.

1 Hora de Barra Libre por adulto	10€
2 Horas de Barra Libre por adulto	18€
3 Horas de Barra Libre por adulto	25€

FIANZA O ALQUILER DE SALÓN CON EQUIPO

(Proyector, PC o Equipo de Música durante 1 hora) 140€

*Este concepto será abonado si la permanencia en el salón supera la media hora tras finalizar la sobremesa o en el caso de contratar una hora extra de salón sin barra libre.
La utilización de nuestros equipos está sujeta a disponibilidad.
Solicite información sobre Proyección durante el evento.

Debido a la normativa acústica, nuestros equipos están limitados a un máximo de 70 decibelios.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

En Nuevo Torreluz Eventos, para el disfrute y tranquilidad de los invitados, en caso de ser necesario, adaptamos o modificamos nuestros menús.
Puede solicitar información en materia de alergias, intolerancias y los menús vegano/vegetariano entre otras.

Nuestro establecimiento adopta todas las medidas a su alcance para minimizar riesgos conforme a su sistema de autocontrol y normativa de alérgenos.
Disponemos de una firma de conformidad sobre alergias e intolerancias que el cliente debe completar antes del evento.

605 92 12 19
950 23 43 99
eventos@torreluz.com
Plaza Flores, 10.
Almería
@torreluz
Hotel Nuevo Torreluz:
eventos y gastronomia

Sistema de Gestión de Calidad y Medio Ambiente certificado
CERTIFIED ISO 9001 ISO 14001
Revisión 02/09/26