



MENÚS TIPO CÓCTEL

Temporada 2026

Una forma elegante, flexible y social de celebrar frente a la Alhambra

PARA GRUPOS DE MÁS DE 30 PERSONAS

Tres propuestas con bodega incluida y una duración de entre 2 y 2 horas y 30 minutos.

COMPARA RÁPIDAMENTE CADA PROPUESTA

Tres opciones para celebrar a tu manera

Todos los menús incluyen vinos, cerveza, cerveza sin alcohol, agua mineral y refrescos. Precios con IVA incluido.

OPCIÓN 1

40 €

10 elaboraciones

4 frías · 5 calientes · surtido dulce

2 horas

OPCIÓN 2

50 €

11 elaboraciones

5 frías · 5 calientes · tartaletas

2 h 30 min

OPCIÓN 3

55 €

12 elaboraciones

5 frías · 6 calientes · postre

2 h 30 min

FORMATO PENSADO PARA SOCIALIZAR

Servicio ágil, variedad de bocados y libertad de movimiento para los invitados.

UNA EXPERIENCIA DINÁMICA FRENTE A LA ALHAMBRA

Cóctel · Opción 1

40 € · IVA incluido

● PROPUESTAS FRÍAS

Pan de cristal, berenjena asada y tiradito de salmón
Salpicón de mejillones en escabeche, pulpo y vinagreta de queso ahumado y pomelo
Panipuri de steak tartar de vaca madurada y mostaza
Gazpacho de mango, pato y cebollita agridulce

● PROPUESTAS CALIENTES

Croquetas de jamón, ciruelas y tamarindo
Tortillitas crujientes al estilo Sacromonte
Guiso de pochas con manitas y rabanillas
Bacalao en adobo de almendra y alioli de pimiento de cristal
Mini burger de lomo alto madurado, gouda y cebolla crujiente
Surtido de pastelitos de Casa Pasteles

BODEGA Y BEBIDAS INCLUIDAS

Tinto D.O. Navarra Fortius · Blanco D.O. Rueda Tierra Buena · cerveza y cerveza sin alcohol · agua mineral · refrescos

Duración del servicio: 2 horas

UNA EXPERIENCIA DINÁMICA FRENTE A LA ALHAMBRA

Cóctel · Opción 2

50 € · IVA incluido

● PROPUESTAS FRÍAS

Surtido de ibéricos de bellota
Yogur de queso payoyo, avellanas y melón al Oporto
Tartar de langostino marinado en jengibre, rulo crujiente y mostaza
Salmorejo de manzana, crujiente de jamón y piparra vasca
Pan de centeno, escalivada y cecina de León

● PROPUESTAS CALIENTES

Croquetas de oca, manzana y orejones
Crujiente de camarones, cúrcuma y piñones
Migas de pan, chistorra, huevo poché y crema de nueces
Corvina a la andaluza con emulsión de hierbas aromáticas
Presa ibérica de bellota, mojo verde de cilantro y avellanas
Tartaletas variadas

BODEGA Y BEBIDAS INCLUIDAS

Tinto D.O. Ribera del Duero Melior Crianza · Blanco D.O. Rueda Tierra Buena · cerveza y cerveza sin alcohol · agua mineral · refrescos

Duración del servicio: 2 horas y 30 minutos

UNA EXPERIENCIA DINÁMICA FRENTE A LA ALHAMBRA

Cóctel · Opción 3

55 € · IVA incluido

● PROPUESTAS FRÍAS

Jamón ibérico y queso Montefrío
Sopita de coco y lima kéfir, foie y torreznos de espelta
Brioche, mantequilla, pimientos asados y anchoa del Cantábrico 00
Coca de hojaldre, verduras crujientes y pluma ibérica macerada en soja
Tartar de atún rojo, cremoso de pistacho y menta, y crujiente de romero

● PROPUESTAS CALIENTES

Cremoso de anacardos, cítricos, papada y naranja sanguina
Huevo a baja temperatura, ajoatao y trufa
Mollejas de cordero, castañas y estragón
Guiso de alcachofas, setas y nabo
Tacos de salmón en escabeche suave de hinojo
Lomo bajo madurado, pan de nueces, cebolla caramelizada y teriyaki
Mousse de mango, cardamomo y tierra de chocolate

BODEGA Y BEBIDAS INCLUIDAS

Tinto D.O. Rioja Glorioso Crianza · Blanco D.O. Rueda Tierra Buena · cerveza y cerveza sin alcohol · agua mineral · refrescos

Duración del servicio: 2 horas y 30 minutos

SERVICIOS ADICIONALES

Completa la experiencia

CORTADOR DE JAMÓN

160 € + pieza de jamón ibérico de bellota a 52 €/kg

Piezas de aproximadamente 8,5 kg.

ESTACIÓN DE QUESOS

380 €

Selección de 10 variedades nacionales e internacionales.

COMBINADOS

8 € por unidad

Marcas nacionales y de importación. Premium: consultar según marca.

BARRA LIBRE

2 horas: 26 €/persona · 3 horas: 36 €/persona

Selección nacional y de importación. IVA incluido.

UNA PROPUESTA A TU MEDIDA

Podemos adaptar servicios y ritmo del evento a las necesidades del grupo.

HORARIOS Y CONDICIONES

Información útil para organizar tu evento

HORARIOS

Almuerzo: 13:00-18:00

Cena: 20:00-00:30

Sobremesa ampliada: 18:00-21:00, de octubre a mayo. Incluye la exclusividad de la terraza acristalada. Consultar condiciones y precios.

COCKTAIL GARDEN

Disponible de mayo a octubre. Horario: 18:00-21:00.

Reserva y exclusividad: 500 € IVA incluido, más consumo concertado.

Opción de recena disponible bajo consulta.

CONDICIONES GENERALES

- Por normativa municipal y respeto al vecindario, no se permite contratar DJ, música amplificada ni grupos en directo.
- El restaurante dispone de hilo musical y altavoz Bluetooth JBL para sobremesas y barra libre, sujeto al control de ruido y decibelios.
- La barra libre comenzará cuando haya llegado la totalidad de los invitados y finalizará al concluir el servicio del menú.
- Las consumiciones solicitadas antes del inicio del servicio se abonarán en barra o se añadirán a la cuenta.

SOLICITA TU PROPUESTA PERSONALIZADA

+34 958 22 41 08

reservas@lastomasas.com

www.lastomasas.com · Carril de San Agustín, 4 · Albaicín · Granada