



MENÚS PARA GRUPOS

Temporada 2026

Gastronomía, paisaje y una celebración diseñada a medida

DESDE 50 € POR PERSONA · BODEGA INCLUIDA

Tres propuestas para celebraciones privadas y eventos corporativos frente a la Alhambra.

ELIGE EL FORMATO QUE MEJOR ENCAJA CON TU EVENTO

Tres propuestas, una misma experiencia

Todos los menús incluyen bodega, bebidas y café. Los precios indicados incluyen IVA.

MENÚ 1

50 €

Formato clásico

Aperitivos · 2 platos para compartir · entrante de temporada · principal a elegir · postre

MENÚ 2

55 €

Un paso más gastronómico

Aperitivos · 2 platos para compartir · entrante de temporada · principal a elegir · postre

MENÚ 3

60 €

Recorrido degustación

Aperitivos · 5 pases individuales · postre · selección de vinos superior

COPA DE BIENVENIDA EN TERRAZA

Añade 4 € por persona: bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos durante 20-25 minutos.

PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA GRUPOS

Menú 1

50 € · IVA incluido

● **APERITIVOS**

Crujientes de sobrasada, calabaza y aceitunas
Croquetas de merluza con pimiento morrón y anacardos

● **PARA COMPARTIR**

Ensalada de acelga baby con burrata y portobello, frutos dulces y vinagreta de mostaza
Pan crujiente, salmón marinado y mermelada de ibéricos

● **PLATO INDIVIDUAL DE TEMPORADA**

Crema de calabacín a la sidra, rúcula y queso azul
o
Gazpacho andaluz

● **PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR**

Salmón al horno, puerro en papillote y vizcaína de cacahuete tostado
o
Carrillera ibérica confitada, apionabo y reducción de tempranillo

● **POSTRE**

Torrija de vainilla, plátano y helado de turrón

EXTRA RECOMENDADO

COPA DE BIENVENIDA EN TERRAZA

Añade 4 € por persona: bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos durante 20-25 minutos.

BODEGA INCLUIDA

Blanco D.O. Rueda Tierra Buena · Tinto D.O. Ribera del Duero Melior

Agua · cerveza · refrescos · café

PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA GRUPOS

Menú 2

55 € · IVA incluido

● **APERITIVOS**

Pan de cristal, hummus de albahaca y bacalao marinado
Alcachofa en tempura cítrica y muselina de marisco

● **PARA COMPARTIR**

Ensalada verde con frutos secos, tomates cherry asados, naranja y vinagreta de nueces y
parmesano
Langostinos y setas en majado de almendras y tomate seco

● **PLATO INDIVIDUAL DE TEMPORADA**

Crema de puerro y patata con peras al curry de Madrás
o
Salmorejo con jamón de pato y encurtidos

● **PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR**

Corvina rustida, verduras crujientes y salsa de coco y lima
o
Lingote de ternera, boniato ahumado y glaseado de café

● **POSTRE**

Panna cotta de dulce de leche, fruta de la pasión y garrapiñada

EXTRA RECOMENDADO

COPA DE BIENVENIDA EN TERRAZA

Añade 4 € por persona: bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos durante 20-25 minutos.

BODEGA INCLUIDA

Blanco D.O. Rueda Tierra Buena · Tinto D.O. Ribera del Duero Melior

Agua · cerveza · refrescos · café

PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA GRUPOS

Menú 3

60 € · IVA incluido

● **APERITIVOS**

Jamón ibérico de bellota y queso curado en aceite Montefrío
Croquetas melosas de brie, manzana y ciruelas

● **RECORRIDO INDIVIDUAL**

Corazón de alcachofa con foie y tapenade de aceitunas
•
Pan brioche, morcillo a baja temperatura y crema de albahaca
•
Calamar relleno de espinacas, tierra de pistacho y crema de salvia y berros
•
Solomillo de ternera a la parrilla, jugo de sus huesos y parmentier de remolacha asada
•
Lomo de rodaballo, pilpil de azafrán y guiso de setas y castañas

● **POSTRE**

Tarta de queso casera con chocolate caliente

EXTRA RECOMENDADO

COPA DE BIENVENIDA EN TERRAZA

Añade 4 € por persona: bebidas ilimitadas y servicio de los dos aperitivos durante 20-25 minutos.

BODEGA INCLUIDA

Blanco D.O. Rueda Marqués de Riscal · Tinto D.O. Rioja Glorioso Crianza

Agua · cerveza · refrescos · café

SERVICIOS ADICIONALES

Haz que el evento sea aún más especial

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.

¿QUIERES PERSONALIZAR LA EXPERIENCIA?

Consúltanos y prepararemos una propuesta adaptada al formato y ritmo de tu evento.

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 privatización de la terraza acristalada. Consultar precio y condiciones.

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 de un 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 comensales y finalizará con el postre.
- Las consumiciones anteriores al inicio del servicio se abonarán en barra o se añadirán a la cuenta.
- Para grupos de más de 30 personas se elegirá un único plato principal, salvo acuerdo previo de un número fijo de opciones de pescado y carne.

SOLICITA TU PROPUESTA PERSONALIZADA

+34 958 22 41 08

reservas@lastomasas.com

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