



El Trasgu

Dossier de eventos

El restaurante

El Trasgu es un espacio destinado a la restauración y el ocio que se ubica en Torrelodones, con más de 30 años de trayectoria.

Durante décadas El Trasgu se ha diferenciado por ser ejemplo de calidad y buen servicio, deleitando a sus comensales con una carta donde prima el respeto por la materia prima.

El restaurante, construido en piedra, cuenta con 4 salones interiores y cinco zonas diferenciadas en el exterior, lo cual le dota de una gran versatilidad para realizar todo tipo de eventos.

Producto de calidad
Servicio excepcional
Vistas que enamoran





Gastronomía

La carta de El Trasgu es una fiel y sincera representación de los platos tradicionales y las mejores recetas del panorama nacional.

Desde guisos de cuchara, mariscos siempre frescos y grandes carnes trabajadas y cocinadas con esmero, hasta las mejores versiones de raciones y entrantes para abrir boca.

Un lugar idóneo donde poder disfrutar de sabores distintos cada vez que lo visita.





Tipos de eventos

En El Trasgu, sus diferentes ambientes y salones son perfectos para albergar todo tipo de eventos. Desde celebraciones de cumpleaños y familiares a otros con necesidad de más aforo.

Nuestro servicio busca siempre la excelencia en todos los ámbitos lo que ofrece una gran seguridad a la hora de elegir nuestro restaurante para poder llevar a cabo eventos especiales.

Bodas, bautizos, comuniones y eventos de empresas forman parte de nuestro porfolio de servicios.



Espacios

Más de nueve ambientes diferentes para escoger en cada momento. En los meses más fríos se dispone de cuatro salones interiores, todos ellos muy acogedores, con chimenea si lo desea, y una distribución de mesas que buscan siempre su comodidad y confort.

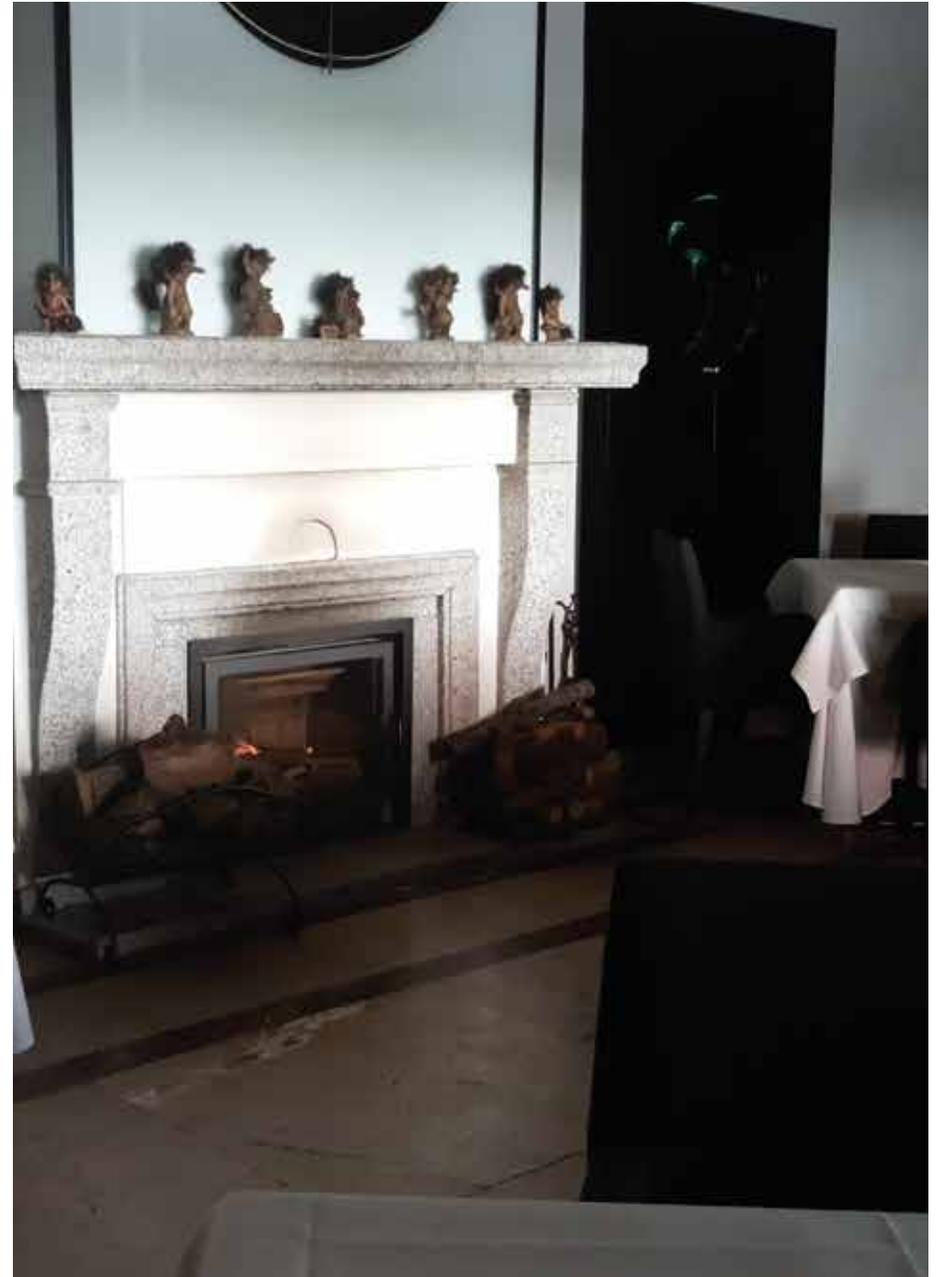
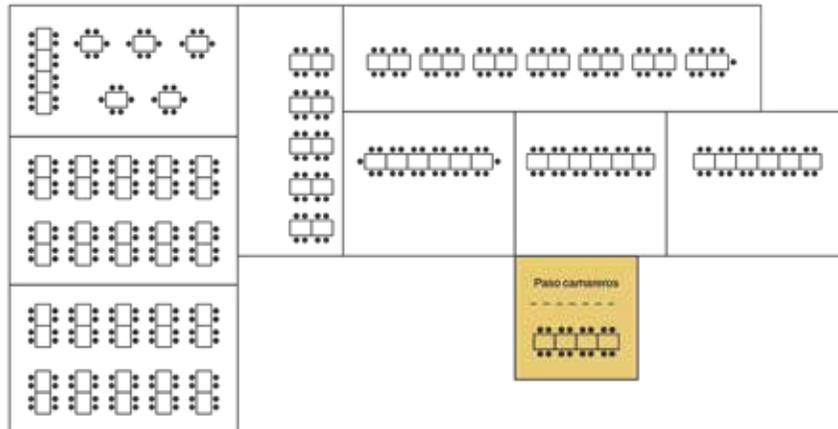
Lo mejor de El Trasgu lo encontramos en su exterior, que dispone de cinco zonas diferenciadas, cada una con una personalidad propia, siendo la joya de la corona la terraza con vistas a unos de los skyline con más encanto de Madrid.



Salón Trasgu

Se trata de una de las salas con más encanto de El Trasgu, cuenta con una gran chimenea de aspecto señorial y es uno de los salones con mejor iluminación ya que conecta con el hall exterior. Cerca de cocina, los comensales pueden deleitarse con el espectáculo del servicio que ofrece el restaurante.

Capacidad: 16 personas en mesa



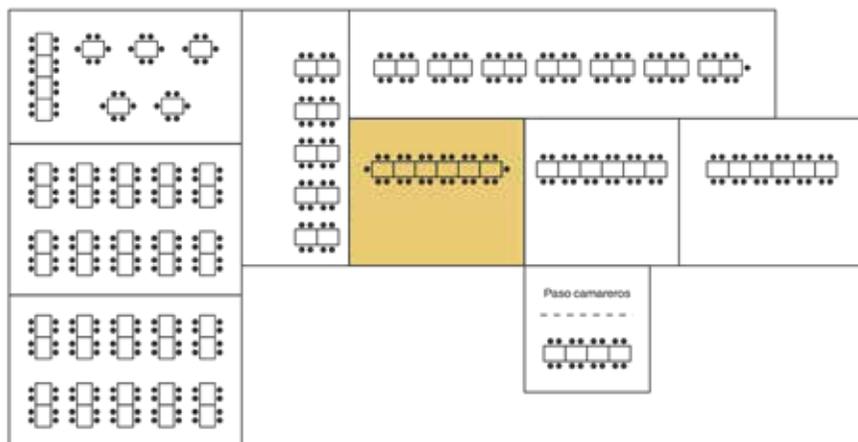


Salón Madrid

Se trata de uno de los salones con más alma del restaurante, su nombre proviene de la decoración de sus paredes donde se pueden ver algunos de los monumentos madrileños más reconocidos.

Tiene acceso directo a la terraza exterior por lo que si se requiere puede ampliarse el espacio. También conecta con el siguiente salón, permitiendo más aforo interior siempre que se desee.

Capacidad: 35 personas cóctel / 26 en mesa (consultar)



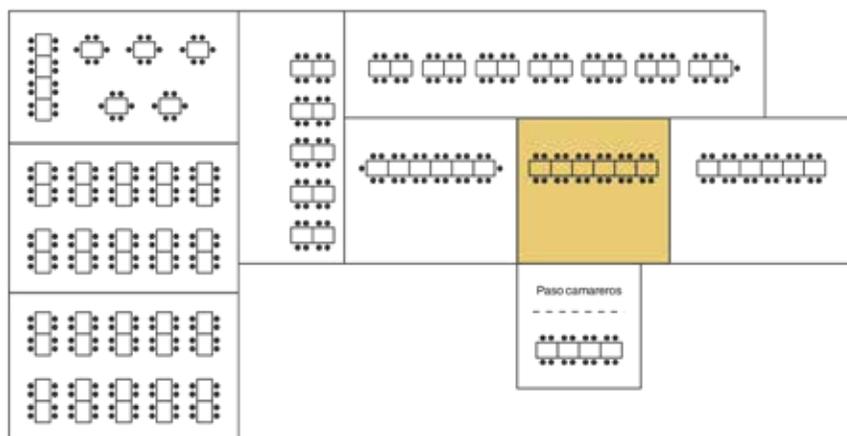


Salón Torrelodones

El salón Torrelodones está justo a continuación del Salón Madrid, dispone de chimenea lo cual lo hace uno de los favoritos en los meses más fríos.

Su decoración se destina a la localidad donde se asienta El Trasgu.

Capacidad: 25 personas en mesa



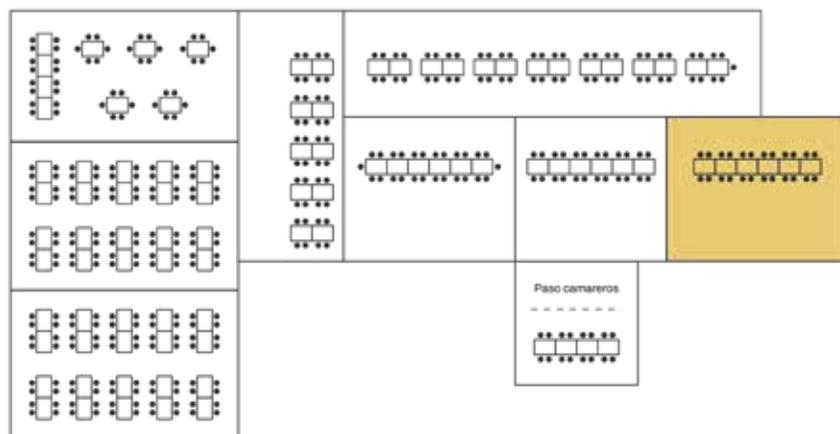


Salón Asturias

Un homenaje al norte de España, concretamente a Asturias vista a Terraza exterior.

Este salón aunque de menor capacidad dispone de pantalla de televisión, la cual puede usarse si es necesario para celebraciones y eventos de empresa

Capacidad: 35 personas cóctel / 32 en mesa
Disponibilidad de televisión en este salón.





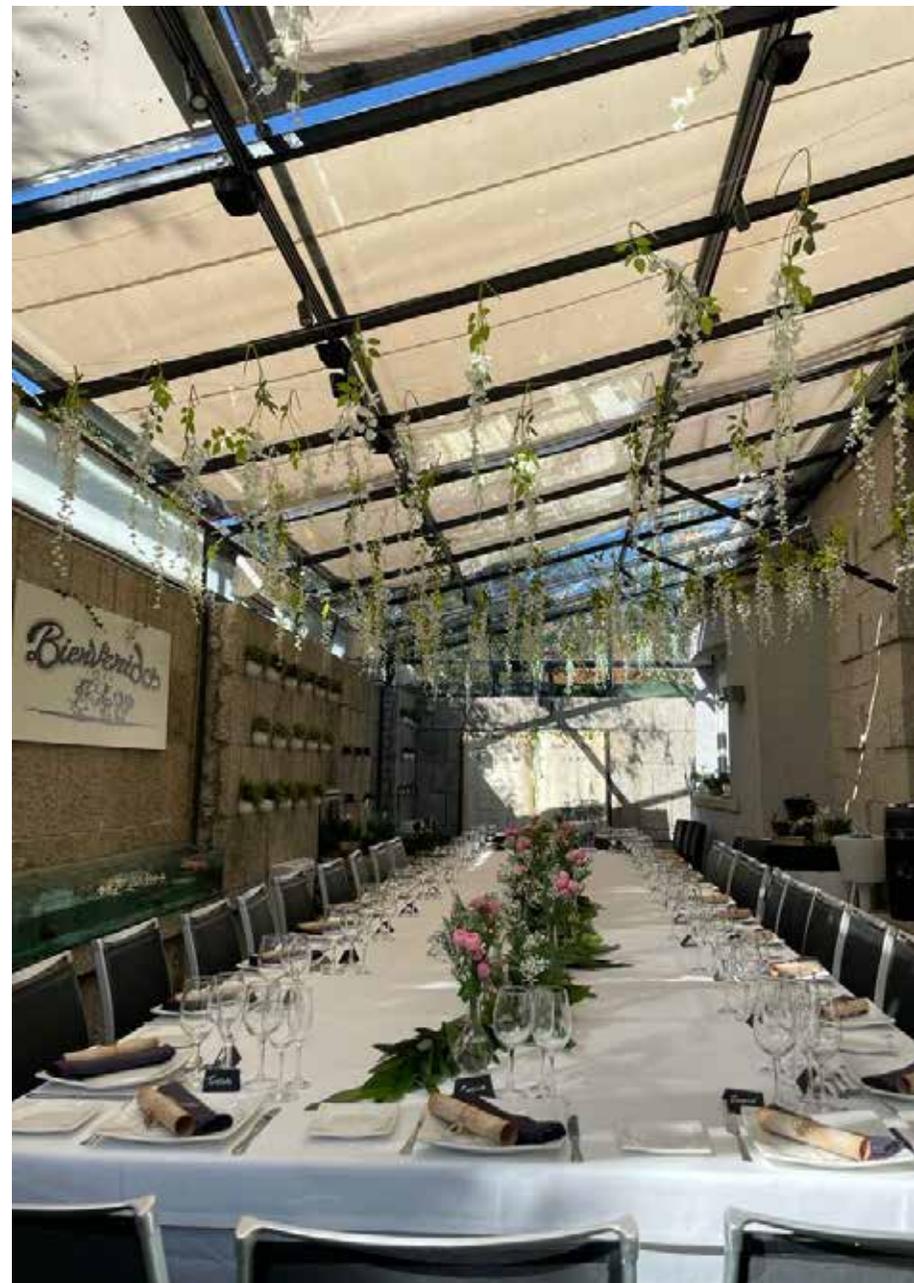
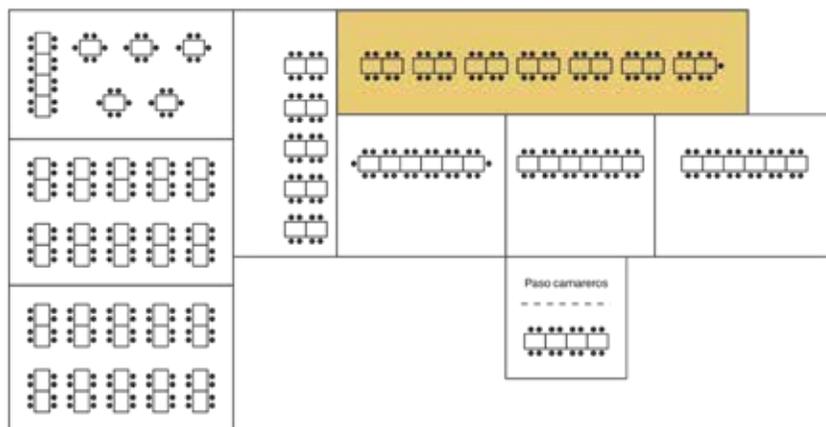
Terraza Interior

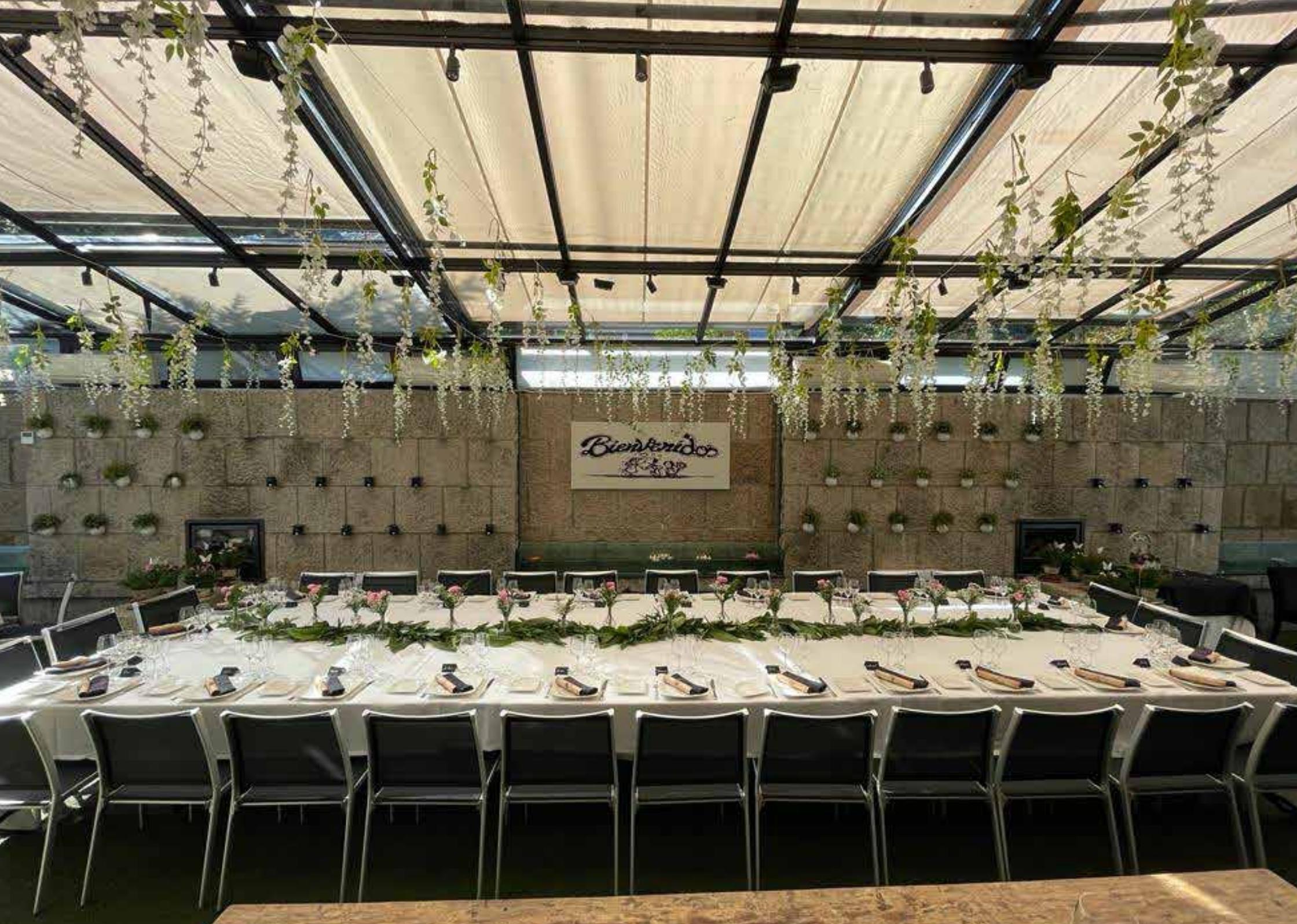
Trasgu

Uno de los espacios más demandados, ya que confiere privacidad a cualquier evento por la ubicación. Lugar idóneo para celebración de bodas, cumpleaños, o eventos familiares o de empresa.

Permite versatilidad a la hora del montaje de mesa. Un lugar encantador con tolerancia al frío ya que es un espacio acristalado.

Capacidad: 80 personas cóctel / 65 en mesa





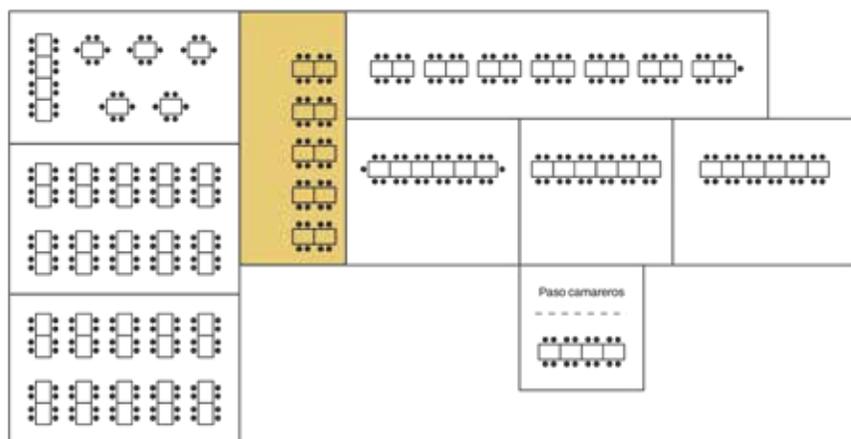
Bienvenidos

Terraza Alcalá

Desde el fondo de esta Terraza la puerta de Alcalá nos mira, en este caso, los papeles se intercambian, descubriendo una de las zonas más acogedoras de El Trasgu.

El suelo de piedra le dota de carácter y personalidad, además conecta por unas pequeñas escaleras con el siguiente espacio, donde prima la vegetación.

Capacidad: 40 personas.



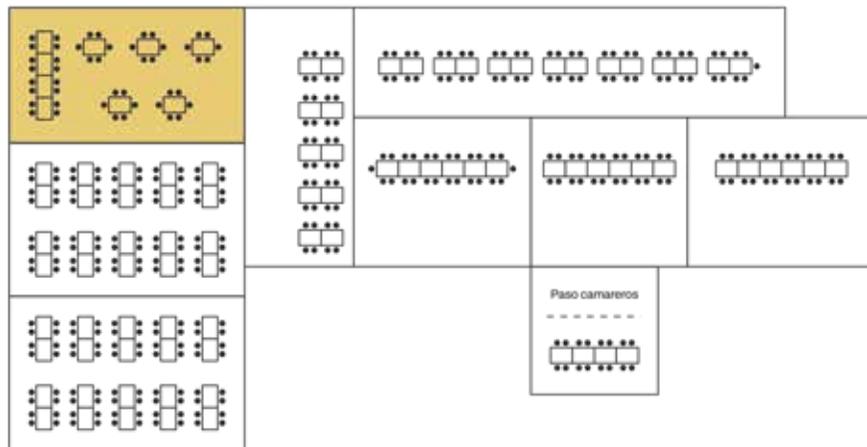


Terraza “El Retiro”

Como en un cuento... aquí la vegetación es la gran protagonista, un espacio a dos alturas y uno de los que confieren más privacidad dentro del restaurante.

Descubrirá en él una fuente que es uno de los elementos más característicos de El Trasgu y también de los más fotografiables.

Capacidad: 16 + 30 personas.
(12 más si es necesario)





Jaima

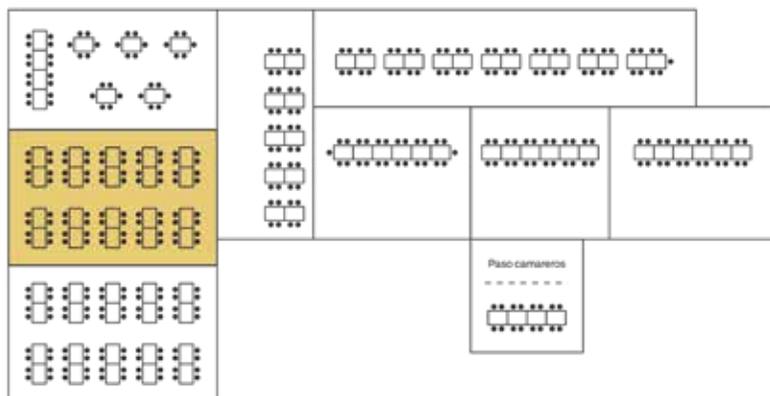
Una de las joyas del restaurante, con suelo de madera, techado y con posibilidad de cerrar laterales para eventos que requieran un lugar más privado. Es una de los espacios con más posibilidad de aforo en El Trasgu.

Esta zona es una de las preferidas de todos los públicos.

Capacidad:

Cerrada: cóctel 100 personas / 80 en mesa

Abierta: cóctel 120 personas / 120 en mesa





Mirador El Trasgu

Recién reinaugurada con una estructura techada y que permite, entre otras cosas, la regulación de luz. Desde aquí se puede ver uno de los skylines con más encanto de Madrid.

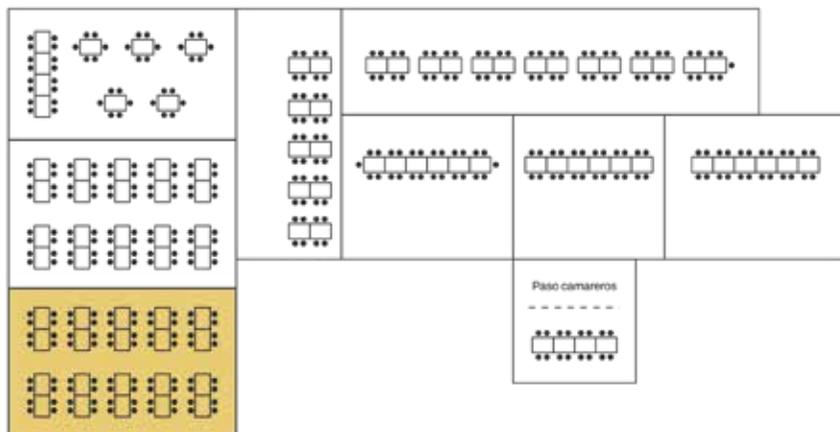
El corazón de este restaurante late con fuerza en la terraza más deseada de nuestros comensales.

Capacidad:

Cerrada: cóctel 100 personas / 80 en mesa

Abierta: cóctel 140 personas / 110 en mesa

RECARGO DE UN 20% SOBRE EL MENÚ





Nuestros menús

En el Trasgu hemos diseñado 3 tipos de menús con los que ofrecemos lo mejor de nuestro saber hacer, nuestra experiencia en cocina y nuestros productos.

Nuestros platos más afamados a vuestra disposición para que los comensales vivan la auténtica experiencia El Trasgu.

En el Trasgu no nos olvidamos de los más pequeños, para ellos también tenemos un menú especialmente diseñado. Porque si ellos están bien, tú también lo estarás...



Menú Degustación

Elección de 4 entrantes

Ensaladilla Trasgu	Virutas de foie	Buñuelos de bacalao
Pulpo a la brasa	Tartaleta de risotto	Croquetas de jamón
Burrata con tomate	Empanada de bonito	Ibérico de bellota
Ravioli de perdiz y trufa	Zamburiñas a la plancha	Crujiente de morcilla de Kobe

Principales

Cada invitado elegirá su plato principal el día del evento entre las 3 opciones elegidas con anterioridad. (Un pescado, una carne y un guiso).

Pescados

Merluza con
bearnesa de lima
Rape a la bilbaína
Bacalao a la brasa

Carnes

Entrecot de Angus
Solomillo Trasgu
Chuletitas de
cordero de lechal

Guisos caseros

Albóndigas de solomillo
Rabo de Wagyu
Cochinillo deshuesado y
confitado a baja temperatura

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza,
vino blanco de Rueda
(M. de Riscal o Naia)
y vino tinto
(Rioja; M. de Cáceres Reserva o
Ribera del Duero; Viña Pedrosa Crianza).

*Las bebidas no estarán incluidas antes de la comida ni tras finalizarla.
*El menú podrá verse ligeramente modificado por motivos del mercado.



Menú Premium

Elección de 4 entrantes

Gamba blanca de Huelva
Almejas en sartén
Ostras Gillardeau N°1
Cecina de Wagyu

Berberechos naturales
Salpicón de bogavante
Empanada de vieiras
Anchoas 00

Librillos de foie
Ensaladilla Trasgu
Pulpo a la brasa
Ravioli de perdiz y trufa

Principales

Cada invitado elegirá su plato principal el día del evento entre las 3 opciones elegidas con anterioridad. (Un pescado, una carne y un guiso).

Pescados

Lubina hojaldrada
rellena de marisco
Merluza de pincho
con Txangurro
Rape a la bilbaína

Carnes

Rib Eye de Angus
Solomillo Wellington
*(bajo encargo)
Solomillo Trasgu
en su propio jugo

Guisos caseros

Carrillera de Kobe
Canelón de rabo de toro
Costillar de Wagyu asado
a baja temperatura
Cochinillo deshuesado y
confitado a baja temperatura

Sorbete

Sorbete de limón con cava

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza,
vino blanco de Rueda
(M. de Riscal o Naia)
y vino tinto

(Rioja; M. de Cáceres Reserva o
Ribera del Duero; Viña Pedrosa Crianza).

*Las bebidas no estarán incluidas antes de la comida ni tras finalizarla.

*El menú podrá verse ligeramente modificado por motivos del mercado.



Menú infantil

Plato combinado acompañado de

Croquetas de jamón Ibérico
Delicias de pollo rebozadas
Patatas fritas

Un principal a elegir

Solomillo
Escalope de ternera
Taquitos de merluza

Postre y Referescos



Disfrute de su evento en El Trasgu

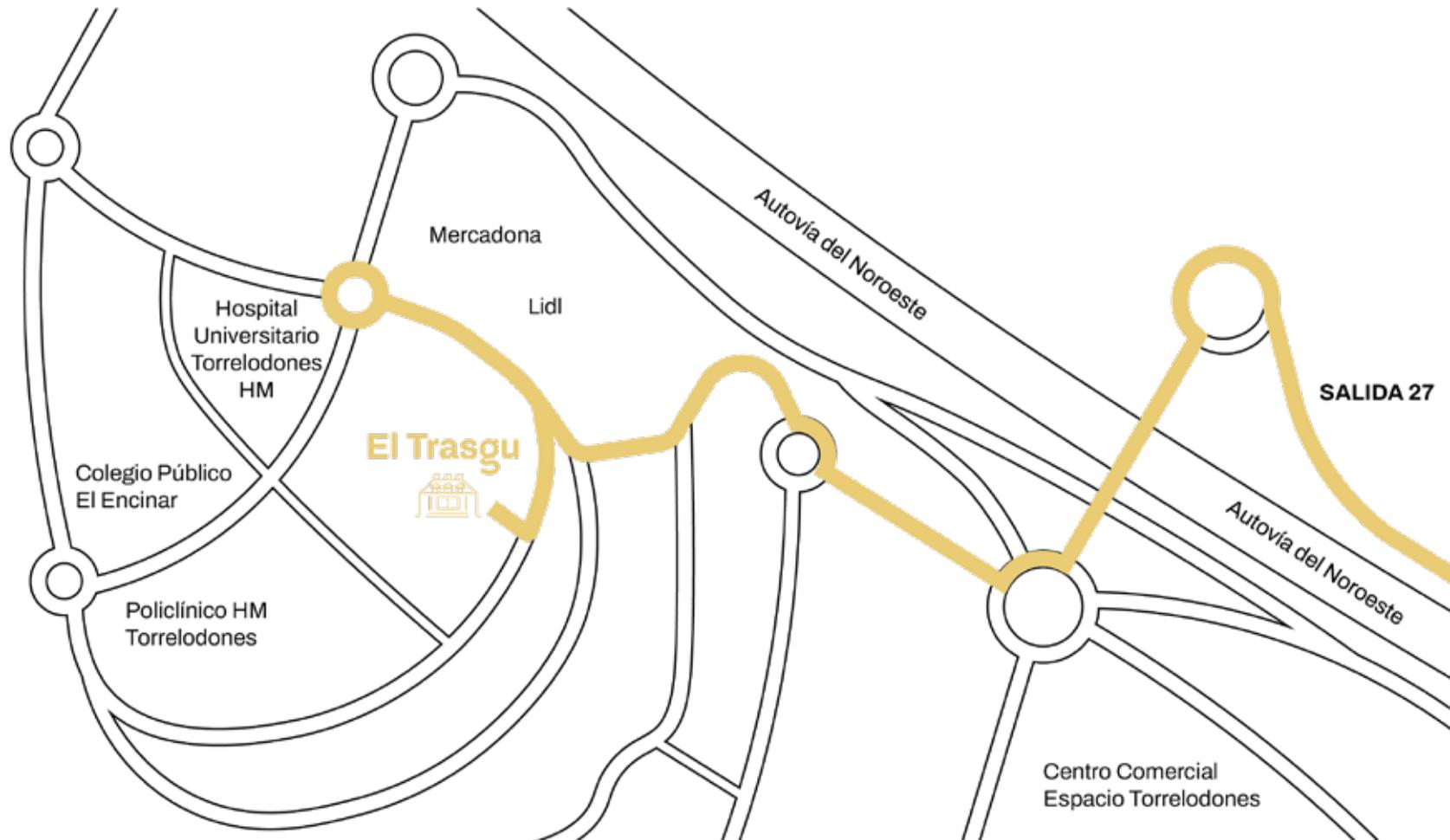
Si aún no tiene claro cuál es el espacio que más le encaja con su evento, nuestro personal está perfectamente formado para asesorarle en cada paso.

Se asegura la excelencia de servicio y el mayor cuidado. Más de 30 años de experiencia avalan nuestro trabajo. Le esperamos, ésta también es su casa.





**C/ Cudillero, 2 , Torrelodones
Salida 27 desde A6**



**<https://www.restauranteeltrasgu.es/>
(+34) 918 59 08 40
eventos@eltrasgurestaurante.com**

el trasgu

