



C. Cudillero, 2, Torrelodones (Madrid)

### 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





# La 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.







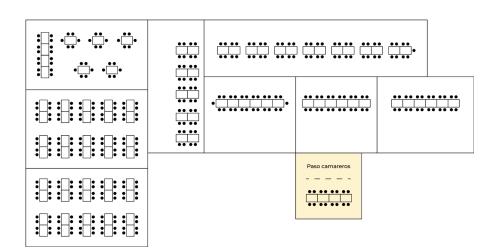
# Salón Trasgu

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:

· Sentadas: 16 personas







### Salón Madrid

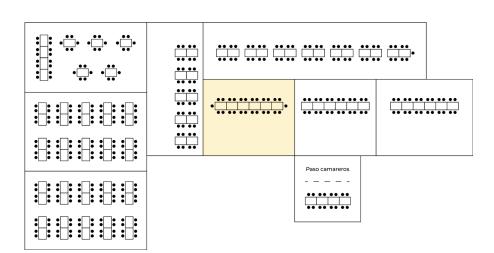
Se trata de uno de los salones con más alma del restaurante, su nombre proviene de la decoración de sus paredes donde se pueden ver algunos de los monumentos madrileños más reconocidos.

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:

• De pie: 35 personas

· Sentadas: 26 personas (consultar)







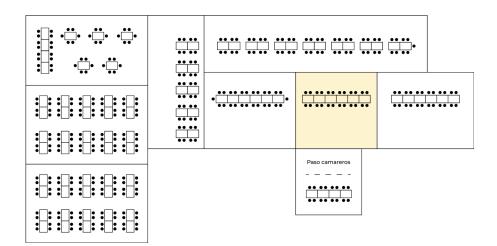
### Salón Torrelodones

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 especialmente a la localidad donde se asienta El Trasgu.

#### Capacidad:

· Sentadas: 25 personas







### Salón Asturias

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

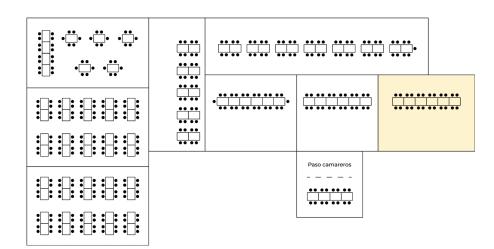
Este salón aunque de menor capacidad dispone de pantalla de televisión, la cual puede usarse si es necesario para celebraciones y eventos de empresa.

\*Disponibilidad de televisión en este salón.

#### Capacidad:

· De pie: 35 personas

· Sentadas: 32 personas







### Terraza interior

Uno de los espacios más demandados, ya que confiere privacidad a cualquier evento por la ubicación.

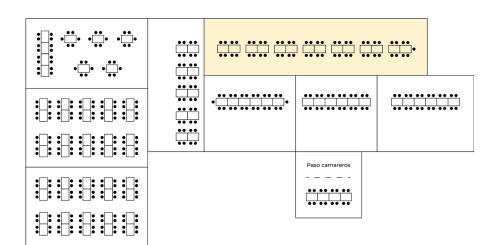
Lugar idóneo para celebración de bodas, cumpleaños, o eventos familiares o de empresa. Permite versatilidad a la hora del montaje de mesa.

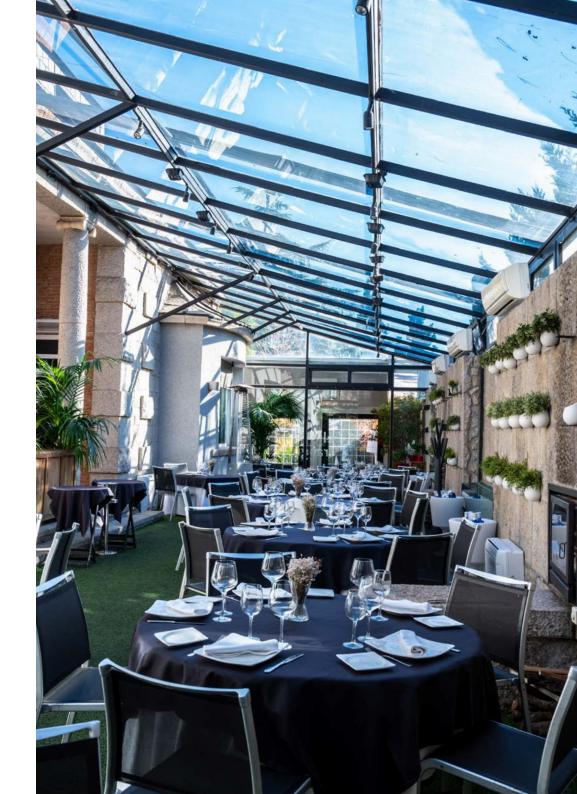
Un lugar encantador con tolerancia al frío ya que es un espacio acristalado.

#### Capacidad:

· De pie: 80 personas

· Sentadas: 65 personas







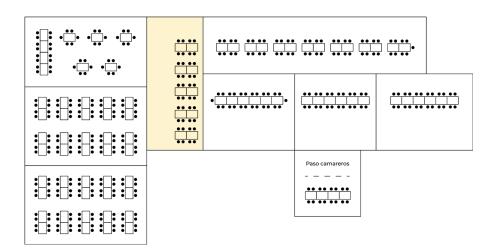
### Terraza Alcalá

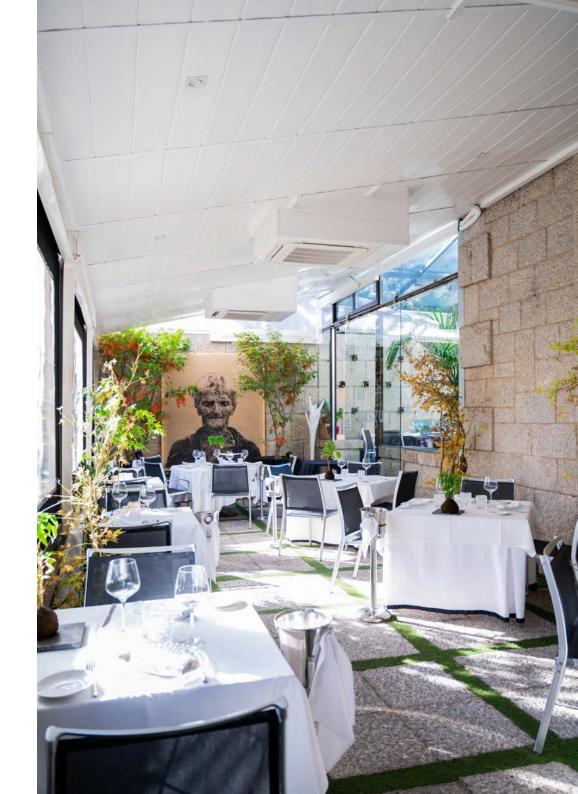
Desde el fondo de esta Terraza la puerta de Alcalá nos mira, en este caso, los papeles se intercambian, descubriendo una de las zonas más acogedoras de El Trasgu.

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:

· Sentadas: 40 personas







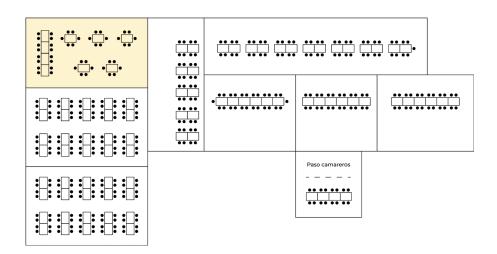
### Terraza El Retiro

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

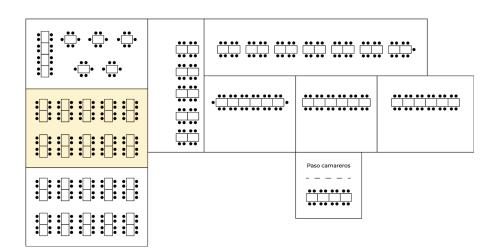
Una de las joyas del restaurante, con suelo de madera, techado y con posibilidad de cerrar laterales para eventos que requieran un lugar más privado. Es una de los espacios con más posibilidad de aforo en El Trasgu.

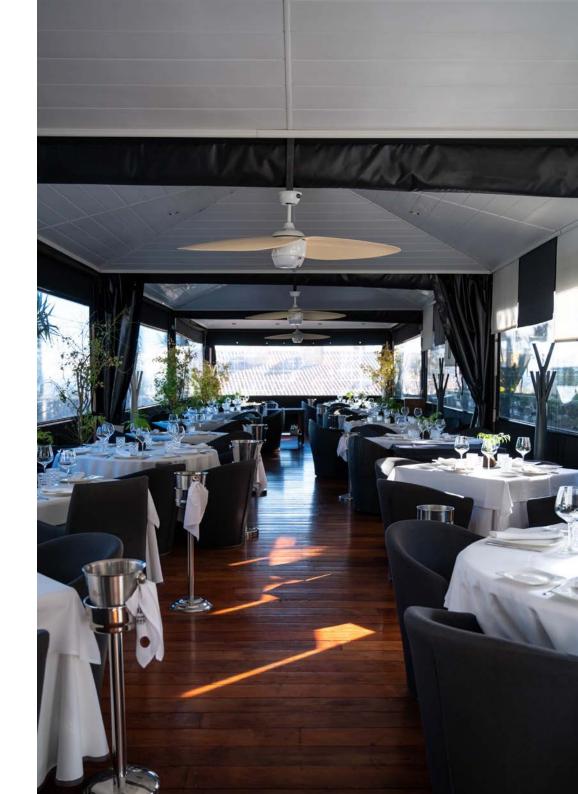
Esta zona es una de las preferidas de todos los públicos.

#### Capacidad:

Cerrada: cóctel 100 personas / 80 en mesa

Abierta: cóctel 120 personas / 120 en mesa







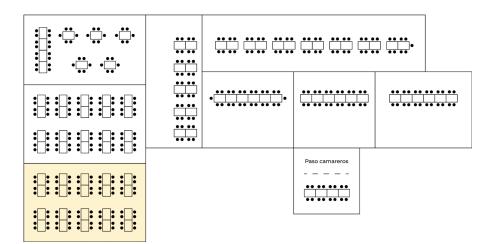
## Mirador El Trasgu

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.

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

#### Un segundo a elegir

#### Pescados

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

#### Carnes

- Solomillo Trasqu
- · Chuletitas de cordero de lechal

#### Guisos caseros

- · Albóndigas de solomillo
- Cochinillo deshuesado y confitado a baja temperatura

#### Postres -

Surtido de 3 postres caseros

#### Bebidas

Refrescos, cerveza, vino Blanco de Rueda 100% Verdejo Nisia. y vino tinto (Rioja; Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero; Viña Pedrosa

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

Invitación de la casa: café y copa de cava 78€ (IVA INCLUIDO)

Con Cóctel: incluye bebida de bienvenida y aperitivo 85€ (IVA INCLUIDO)













### 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

#### Un segundo a elegir

#### Pescados

- Lubina hojaldrada rellena de marisco \*(bajo encargo)
- Merluza de pincho con Txangurro
  - Rape a la bilbaína

#### Carnes

- Chuletón de Vaca Madurada (Min. 2 pax)
- 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 \*(min 2 pax.)
- 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 100% Verdejo Nisia y vino tinto (Rioja; Marqués de Cáceres Reserva o Ribera del Duero; Viña Pedrosa

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

Invitación de la casa: café y copa de cava 98€ (IVA INCLUIDO)

Con Cóctel: incluye bebida de bienvenida y aperitivo  $105 \ensuremath{\mathfrak{C}}$  (IVA INCLUIDO)















### 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

Refrescos y postre

**38,00€** (IVA incl.)

Con cóctel 45,00€ (IVA incl.)

incluye bebida de bienvenida y aperitivo

















## Menú Cóctel 75

Canapé de jamón ibérico de bellota
Cucharadita de ensaladilla Trasgu
Buñuelos de bacalao
Croquetas de jamón
Crujientes de morcilla
Empanada trasgu de bonito
Virutas de foie
Delicias de merluza con salsa de lima
Salpicón de maricos
Zamburiñas a la brasa
Brocheta de pulpo a la brasa
Mini hamburguesa de Wagyu

#### Para endulzar

Cucharita de tarta Trasgu Arroz con leche Sopa de chocolate blanco con frutos rojos

#### \*Las bebidas están incluidas durante la comida

Agua, refrescos, cervezas, vino blanco Nisia vino tinto; M. de Cáceres reserva o Viña Pedrosa

**75,00€** (IVA incl.)









# Disfruta de tus eventos con nosotros

Si aún no tienes claro cuál es el espacio que más te encaja con tu evento, nuestro personal está perfectamente formado para asesorarte en cada paso.

Aseguración la excelencia de servicio y el mayor cuidado. Más de 30 años de experiencia avalan nuestro trabajo.

Te esperamos, ésta también es tu casa.



### Dónde estamos

- O/ Cudillero, 2, Torrelodones (Salida 27 desde A6)
- 918 590 840 / 620 859 161
- ≥ eventos@eltrasgurestaurante.com
- www.eltrasgurestaurante.com

