



MENÚS GRUPO RESTOBAR 1966 CASA DA TROYA

Actualizados octubre 2026.

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



MENÚ 1: 36€/persona IVA Incluido
Todo a compartir (Ración para cada 4
personas)

Ensaladilla

Empanada estilo Noia de lomo de cerdo

Croquetas de la abuela (2 Unidades/persona)

Tacos de emperador en adobo con mahonesa cítrica

Huevos, patatas, lacón y pimentón

Entrecot de ternera con nuestras fritas

Degustación de postres caseros



MENÚ 2: 42/persona IVA Incluido
Entrantes a compartir más plato principal a
elegir y postre individual.

A compartir (Ración para cada cuatro
personas)

Ensaladilla

Croquetas de la Abuela (2 Unidades/persona)

Empanada Estilo Noia de Lomo

Revuelto de Bacalao con Pasas

Plato principal a elegir.

Canelones de Lacón con Grelos

O

Tacos de Emperador en Adobo con Mahonesa cítrica

Postre individual.

Flan de Nata

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



MENÚ 3: 48€/persona IVA Incluido
Entrantes a compartir más plato principal a
elegir y postre individual.

A compartir (Ración para cada cuatro personas)

Láminas de Tomate de Temporada Aliñado

Tabla de ibéricos con sus picos

Croquetas de la Abuela (2 Unidades/persona)

Empanada Estilo Noia de Lacón, Grelos y Chorizo

Plato principal a elegir.

Entrecot de Ternera con Patatas

O

Delicias de Merluza a la Romana

Postre individual.

Filloa con Crema y Helado

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



MENÚ 4: 56€/persona IVA Incluido
Entrantes a compartir más plato principal a
elegir y postre individual.

A compartir (Ración para cada cuatro personas)

El salmorejo de “Rafa”

Pulpo con Patatas

Empanada Estilo Noia de Bacalao con Pasas

Croquetas de la Abuela (2 Unidades/persona)

Plato principal a elegir.

Solomillo de Ternera con Patatas

O

Entrecot de Ternera con Patatas

O

Merluza a la gallega de “Pilar”

O

Lomo de bacalao con ajada blanca.

Postre individual.

Degustación de Postres Caseros

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



MENÚ COCTEL DE PIE 56€/persona IVA Incluido
Requiere exclusividad

Jamón Ibérico de Bellota (D.O.P Jabugo)

Lomo Ibérico de Bellota (D.O.P Jabugo)

Salmorejo

Cuchara de Ensaladilla

Piruletas de Pulpo a Feira

Croquetas de Jamón

Volován de Revuelto de Bacalao y Pasas

Delicias de Merluza

Pincho de Entrecot de Ternera con Pimientos

Bandejita postres caseros

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



MENÚ INFANTIL (Hasta 14 años): 20€/persona IVA Incluido

Croquetas, Jamón Ibérico y Lomo Ibérico

Escalope de Pollo con patatas

Copa de helado.

Bebidas: aguas y refrescos



OPCIONES BEBIDA

Los precios de los menús expuestos **NO** incluyen bebida, por lo que las opciones que facilitamos son las siguientes:

1. Elegir las bebidas sobre carta a demanda, en cuyo caso se facturarán al precio establecido en carta.
2. **“Bebida incluida 1966” (Desde hora de la reserva hasta salida de postres a mesa: fuera de ese margen se facturarán al PVP de carta)**

PVP 13,50€ por comensal aplicable a todos los menús

(Mesa completa a excepción de Menú Infantil)

- Servicio de aguas.
- Refrescos y cerveza de grifo Mahou Clásica.
- Cafés e infusiones.
- Vinos blancos y tinto 1966.
- Licor tradicional.

Las bebidas no incluidas en la lista se facturarán al precio establecido en carta.

3. **“Bebida incluida Casa da Troya” (Desde hora de la reserva hasta salida de postres a mesa)**

PVP 18€ por comensal aplicable a todos los menús (Mesa completa a excepción de Menú Infantil)

- Servicio de aguas.
- Refrescos y cerveza de grifo Mahou Clásica.
- Cafés e infusiones.
- Vino blanco Viña Abad Summum Godello (D.O Valdeorras)
- Vino tinto Massimo Mencía (D.O Ribeira Sacra)
- Licor tradicional.

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



*Las bebidas no incluidas en la lista se facturarán al precio establecido en carta.

OPCIONES DE EXTRAS A INCLUIR EN MENÚ PREVIO ENCARGO

Ostra Gallega (Unidad)	5,50€
Almeja Natural (KG)	220€
Percebe gallego (KG)	350€
Viera Gratinada (Unidad)	14€
Gamba blanca de Huelva cocida (KG)	180€
Camarón gallego cocido (KG)	300€
Centollo Gallego (KG)	95€
Bogavante Gallego (KG)	130€
Salpicón de Bogavante (Ración)	65€
Huevos, Patatas y Carabineros (Ración)	38€

*La disponibilidad de estos productos así como el precio final va ligada a la existencia de los mismos en lonja, con lo que NO podemos garantizar la tenencia de los mismos ni su precio definitivo hasta 24 horas antes del evento.

#somosproducto #somostradición #galideños #madriliños



CONDICIONES DE RESERVA Y GESTIÓN DE MENÚS DE GRUPO

Con el objetivo de tener garantías por ambas partes y gestionar el evento de la mejor manera, establecemos una serie de condiciones que enumeramos a continuación:

1. Los menús expuestos, los servimos **a partir de cuatro (4) comensales.**
2. El menú elegido y los extras deben de elegirse en el momento de realizar la reserva.
3. La **mesa quedará bloqueada durante 48 horas** en día y hora en el momento que desde Restobar 1966 se remita vía mail o Whatsapp los datos de la reserva.
4. En el caso de **grupos de 6 o más personas**, la **confirmación de reserva será efectiva** en el momento que se reciba el ingreso de **15€ por comensal reservado**. El tratamiento de dicho depósito será de la siguiente manera:
 - Se **descontará del total de la factura** en el momento de realizar el pago.
 - Política de cancelación:
 - a) Cancelación **hasta 7 días antes reembolso total.**
 - b) Cancelación entre **7 días y 48 horas antes**: la cantidad queda en **depósito para poder utilizar en el restaurante en otra fecha** deseada por el cliente.
 - c) Cancelación con **menor antelación a 48 horas**: no se devolverá dicho depósito bajo ningún concepto.
5. El **número definitivo de comensales, así como la elección de platos principales, será confirmada por escrito 24 horas antes del evento** y en caso de acudir en un número menor, **se facturará por la cantidad confirmada.**



6. El **restaurante es privatizable**, para lo que establecemos una **facturación mínima** en función de los días y turnos del restaurante para aquellos que quieran disfrutar de exclusividad:

	L	M	X	J	V	S	D
De 13 a 19	1500	1500	1500	1500	1500	2500	2500
De 20 a 1	1500	1500	1800	1800	2000	2000	2500

En el caso de exclusividad, para realizar la reserva es necesario realizar la transferencia del 50% del total y el 50% restante se abonará 3 días antes del evento(72 horas): las cantidades que puedan exceder lo contratado se abonarán al finalizar el evento mediante tarjeta de crédito o efectivo.

La **política de cancelación** en el caso de la exclusividad será la siguiente:

- a) El **50% de señal no es reembolsable bajo ningún concepto**.
- b) En caso de cancelación del evento por los motivos que fueren:
 - **Hasta 3 días antes(a 72 horas de la hora reservada)**, la cantidad abonada queda en depósito para ser utilizada en el restaurante cuando el cliente estime siempre que haya disponibilidad.
 - **Con menos de 3 días de antelación**, la cantidad abonada no será reembolsada y quedará para paliar los perjuicios derivados de la cancelación.