



SPOTKANIA ŚWIĄTECZNE I NOWOROCZNE

TRES TOROS 2026/2027

Restauracja Tres Toros

Hiszpańska uczta w sercu Powiśla
ul. Dobra 40, Elektrownia Powiśle
tel. 666 555 765





GOŚCINNOŚĆ TO CO ŁĄCZY KULTURY HISZPAŃSKĄ Z POLSKĄ

Drodzy Goście,

zanurzcie się **w atmosferze hiszpańskiej biesiady** oraz przeżyjcie z nami prawdziwą ucztę dla zmysłów. Nasza oferta łączy **wyjątkowe smaki, aromaty i dźwięki** Półwyspu Iberyjskiego, tworząc niezapomnianą oprawę każdego spotkania.

Niezależnie od tego, czy marzycie o **eleganckiej kolacji zasiadanej**, czy **swobodnym standing party**, przygotowujemy dla Was doświadczenie pełne **charakteru i hiszpańskiej energii**.

Oprócz standardowej kolacji przygotowaliśmy szereg **atrakcji eventowych**, które umilą Wam wspólny czas w naszej restauracji.

Szczegółowe oferty i zapytania kierujcie do naszej **Event Manager:**

Karolina Kraszewska

tel. +48 791 224 600

restauracja@trestoros.pl



PRZYKŁADOWY TAPAS SET ŚWIĄTECZNY

SOPA

ZUPA

BARSZCZ CZERWONY

z uszkami na domowym zakwasie

TAPAS FRIAS

ZIMNE PRZEKĄSKI

PATÉ DE LENTEJAS

Pasztet z soczewicy z żurawiną, piklowanymi warzywami i domowym ajvarem

ARENQUE

Śledź w oleju na konfitowanym ziemniaku z kwaśną śmietanką i szalotką bananową

TARTAR DE TERNERA

Tatar wołowy z mayo truflowym i chipsem z ziemniaka

TARTAR DE ATÚN

Tatar z tuńczyka z sosem orientальnym, mayo wasabi i ziarnami sezamu

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Deska iberyjskich wędlin i serów z dodatkami

PAN

Świeżo wypiekane pieczywo z hiszpańską oliwą z oliwek Arbequina

**TRES TOROS**

TAPAS CALIENTES

CIEPŁE PRZEKĄSKI

EMPANADILLAS POLACAS

Zasmażane polskie pierogi z kapustą i grzybami z cebulową okrasą

CROQUETAS

Hiszpańskie krokiety z dorszem i aioli kaparowym

GAMBAS

Konfitowane krewetki na maśle z białym winem

MERLUZA EN TEMPURA

Morszczuk w marynacie iberyjskiej, smażony w tempurze z migdałami z sosem muślinowym

TORTILLA

Hiszpańska tortilla z pieczoną papryką, chutneyem z czerwonej cebuli i sosem aioli

PAVO AL CHORIZO

Grillowane plastry indyka na sofrito z chorizo i pomidorkami cherry

SOLOMILLO PIL PIL

Kawałki wołowiny w sosie z sherry Pedro Ximenez z grzybkami shimeji

CALABAZA AL HORNO

Zapiekana dynia z serem pleśniowym i nugatem orzechowym z miodem pomarańczowym

DESERY

TARTA DE QUESO VASCA

Sernik baskijski

TARTELETA

Tartaletka makowa z kamermelizowanym orzechem



PRZYKŁADOWA FIESTA ŚWIĄTECZNA

SOPA

ZUPA

ŻUR GRZYBOWY

z warzywami korzennymi, lubczykiem i kluskami

TAPAS FRIAS

ZIMNE PRZEKĄSKI

PATÉ DE LENTEJAS

Pasztet z soczewicy z żurawiną, piklowanymi warzywami i domowym ajvarem

ARENQUE

Śledź w oleju na konfitowanym ziemniaku z kwaśną śmietanką i szalotką bananową

TARTAR DE TERNERA

Tatar wołowy z mayo truflowym i chipsem z ziemniaka

ENSALADA RUSA

Hiszpańska sałatka warzywna z tuńczykiem

TOSTADA DE SALMÓN

Tostada z wędzonym łososiem, kremowym serkiem, piklowanym ogórkiem i sezamem

LOMO AL RABANO

Pieczony schab z musem chrzanowym, rukolą, kaparami i serem dojrzewającym

PAN

Świeżo wypiekane pieczywo z hiszpańska oliwą z oliwek Arbequina

PLATOS

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE W STÓŁ

LOMO DE RES

Rostbef wołowy

ENTRECOT DE TERNERA

Antrykot wołowy

SOLOMILLO IBERICO DE BELLOTA

Iberyjska polędwiczka wieprzowa

FILET DE CALAMAR

Stek z kalmara

EMPANADILLAS POLACAS

Zasmażane polskie pierogi z kapustą i grzybami z cebulową okrasą

MERLUZA EN TEMPURA

Morszczuk w marynacie iberyjskiej smażony w tempurze z migdałami z sosem muślinowym

CALABAZA AL HORNO

Zapiekana dynia z serem pleśniowym i nugatem orzechowym z miodem pomarańczowym

PARILLADA DE VERDURAS

Sezonowe warzywa grillowane

PATATAS BRAVAS

Smażone ziemniaki z sosami brava i aioli

ENSALADA

Miks sałat z domowym winegretem

DESERY

PASTEL DE CHOCOLATE

Ciasto czekoladowo-korzenne

TARTELETA

Tartaletka makowa z kamermelizowanym orzechem

**TRES TOROS**



PRZYKŁADOWY TAPAS SET KLASYCZNY

TAPAS FRIAS

ZIMNE PRZEKĄSKI

PIMENTOS DEL PIQUILLO

Papryczki piquillo nadziewane musem
z koziego sera z miodem
i płatkami migdałów

ARENQUE

Śledź w oleju na konfitowanym ziemniaku
z kwaśną śmietanką i szalotką bananową

ENSALADA RUSA

Hiszpańska sałatka warzywna z tuńczykiem

LOMO AL RABANO

Pieczony schab z musem chrzanowym,
rukolą, kaparami i serem dojrzewającym

TARTAR DE TERNERA

Tatar wołowy z mayo truflowym
i chipsem z ziemniaka

PAN

Świeżo wypiekane pieczywo
z hiszpańską oliwą z oliwek Arbequina



TRES TOROS

TAPAS CALIENTES

CIEPŁE PRZEKĄSKI

CHISTORRA AL HORNO

Kiełbaski Chistorra pieczone z warzywami
i serem Manchego

PIMENTOS DE PADRON

Papryczki padron z solą morską Maldon

CALAMARES FRITOS

Kalmary smażone po andaluzyjsku z aioli

CHORIZO A LA SIDRA

Hiszpańskie kiełbaski chorizo duszone w cydrze

VERDURAS CON CABRA

Grillowane warzywa zapiekane z kozim serem,
winegretem paprykowym i redukcją z sherry
Pedro Ximénez

EMPANADILLAS POLACAS

Zasmażane polskie pierogi z kapustą
i grzybami z cebulową okrasą

CROQUETAS

Hiszpańskie krokiety beszamelowe
z dorszem na koperkowym aioli

DESERY

TARTA DE QUESO VASCA

Sernik baskijski

PASTEL DE CHOCOLATE

Ciasto czekoladowo-korzenne



PRZYKŁADOWY BUFET ŚWIĄTECZNY

OFERTA SKIEROWANA
DLA GRUP OD 25 OSÓB

TAPAS FRIAS

ZIMNE PRZEKĄSKI

PINCHOS CON GAMBAS

Kanapeczki z krewetkami, aioli kaparowym, szpinakiem i papryczką piquillo

PINCHOS DE SERRANO

Kanapeczki z szynką Serrano, klasycznym aioli i szpinakiem oraz oliwkami i papryczką Padron

PATÉ DE LENTEJAS

Pasztet z soczewicy z żurawiną, piklowanymi warzywami i domowym ajvarem

PIMENTOS DEL PIQUILLO

Papryczki piquillo nadziewane musem z koziego sera z miodem i płatkami migdałów

ARENQUE

Śledź w oleju na konfitowanym ziemniaku z kwaśną śmietanką i szalotką bananową

TARTAR DE TERNERA

Tatar wołowy z mayo truflowym i chipsem z ziemniaka

ENSALADA RUSA

Hiszpańska sałatka warzywna z tuńczykiem

PAN

Świeżo wypiekane pieczywo z hiszpańska oliwą z oliwek Arbequina

**TRES TOROS**

ZUPA

(do wyboru).

ŻUR GRZYBOWY

z warzywami korzennymi, lubczykiem i kluskami

BARSZCZ CZERWONY

z uszkami na domowym zakwasie

DANIA GŁÓWNE

PAVO AL CHORIZO

Grillowane plastry indyka na sofrito z chorizo i pomidorkami cherry

EMPANADILLAS POLACAS

Zasmażane polskie pierogi z kapustą i grzybami z cebulową okrasą

CHORIZO A LA SIDRA

Hiszpańskie kiełbaski chorizo duszone w cydrze

MERLUZA EN TEMPURA

Morszczuk w marynacie iberyjskiej smażony w tempurze z migdałami z sosem muślinowym

PARILLADA DE VERDURAS

Sezonowe warzywa grillowane

PATATAS BRAVAS

Smażone ziemniaki z sosami brava i aioli

ENSALADA

Miks sałat z domowym winegretem

DESERY

PASTEL DE CHOCOLATE

Ciasto czekoladowo-korzenne

TARTA DE QUESO VASCA

Sernik baskijski



ATRAKcje EVENTOWE TRES TOROS

OPEN BAR i nie tylko...

Autorskie i klasyczne koktajle, hiszpańska Sangria, starannie wyselekcjonowane wina oraz alkohole z różnych zakątków świata to zdecydowanie to, czym oprócz autentycznej kuchni, możemy się pochwalić.

PAELLA LIVE COOKING

Pokaz przygotowania tradycyjnej hiszpańskiej Paelli połączony z degustacją i opowieścią o hiszpańskiej kulturze kulinarnej to najczęstsza atrakcja eventowa wybierana przez naszych Gości. To doskonały element wydarzenia, który uatrakcyjni wspólne spotkania.

POKAZ KROJENIA JAMÓN

Prezentacja sztuki ręcznego krojenia hiszpańskiej szynki Jamón, połączona z degustacją tego wyjątkowego przysmaku przede wszystkim podnosi rangę spotkania i zabiera Gości w hiszpańską podróż po zakątkach półwyspu iberyjskiego.

POKAZY SOMMELIERSKIE

To doskonała okazja, aby spędzić w gronie współpracowników wyjątkowy wieczór - pełen wiedzy, smaku oraz wspólnych debat na temat hiszpańskich win i przysmaków pod okiem profesjonalistów.

OPRAWA MUZYCZNA I DEKORACJE

DJ na zamówienie lub muzyka dopasowana do charakteru spotkania to element tworzący odpowiednią atmosferę do wspólnego świętowania. Indywidualna aranżacja przestrzeni to ważny element każdego wydarzenia.



ZAPRASZAMY PO OFERTY INDYWIDUALNE

KONTAKT:
Event Manager
Karolina Kraszewska
tel. 791 224 600
restauracja@trestoros.pl

Restauracja Tres Toros

Hiszpańska uczta w sercu Powiśla
ul. Dobra 40, Elektrownia Powiśle
tel. 666 555 765