



El Trasgu

Ponzano

DOSSIER DE EVENTOS
2024

Descúbrenos



C/ Ponzano 6, Madrid

El restaurante

El Trasgu de Torrelones llega a Madrid dispuesto a sorprender a los paladares más exigentes. Este espacio gastronómico tiene su origen en Torrelodones, donde la marca El Trasgu lleva 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.

Ahora fusiona su experiencia con el mejor ambiente nocturno madrileño, consiguiendo un binomio perfecto. El restaurante cuenta con 3 zonas diferenciadas, que ofrecen posibilidades en cualquier momento del día y para diversas situaciones.

¿Quieres conocernos más a fondo?

- *Producto de calidad*
- *Servicio excepcional*
- *Ambiente inigualable*





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 visitas.

Y lo mejor es que cada uno de sus platos está pensado para compartir pudiendo así disfrutar de una comida más informal entre amigos o de celebraciones en mesa sentado más formales.





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.

Nos adaptamos a las necesidades de nuestros clientes ofreciendo soluciones para que se sientan cómodos en todo momento.

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.



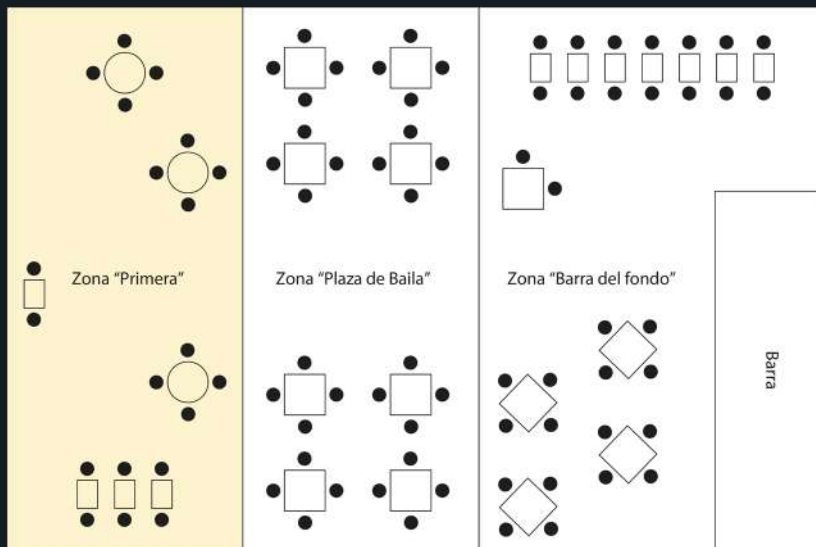
Espacios

Salón

El salón del espacio principal donde ocurre todo el espectáculo gastronómico. Este ambiente íntimo y agradable, está ocupado por mesas bajas para comidas y cenas.

Capacidad:

- **De pie:** 30 personas
- **Sentadas:** 25 personas



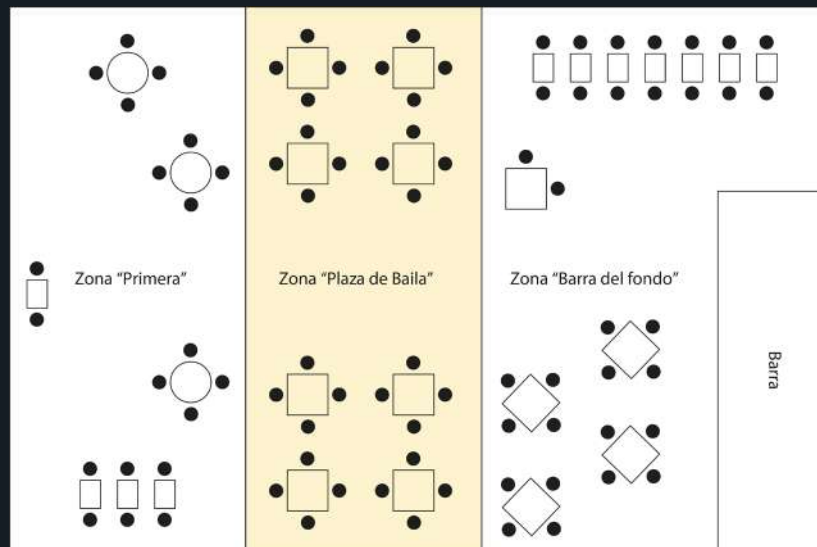


Cristalera

Ubicado en el centro del espacio principal, “el patio” con techo acristalado y que por las noches, de jueves a domingo, se transforma en un “patio de Baile” con DJ, photocall y mesas altas reubicables.

Capacidad:

- De pie: 35 personas
- Sentadas: 25-30 personas



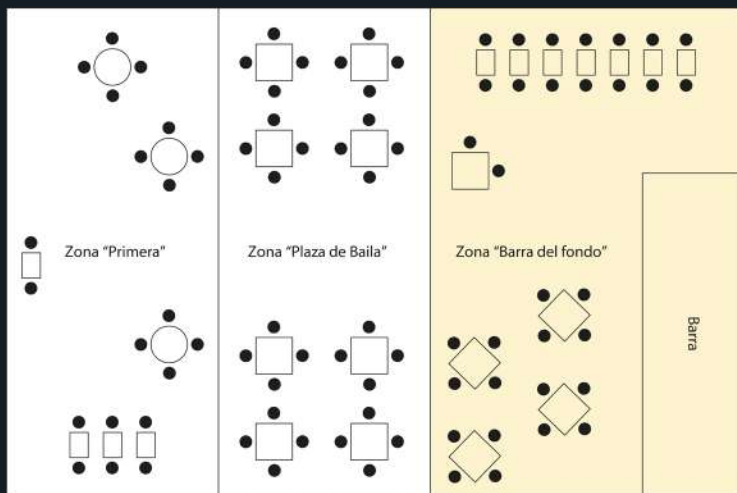


Salón en balcón

Este espacio es quizá el preferido para comidas y cenas con mesa baja y mantel. Está separado de la cristalera por unos escalones que lo alzan un poco por encima y tiene aspecto de balcón. Además dispone de su propia barra. Un lugar muy acogedor y cómodo que se convertirá en el escenario perfecto para tus grandes celebraciones.

Capacidad:

- **De pie:** 50 personas
- **Sentadas:** 40 personas





Reservado privado

Subiendo las escaleras en el fondo del espacio nos encontramos con una zona más privada, con una barra y luz tenue que tiene como protagonista las vistas de todo el espacio desde arriba.

Un lugar donde aprovechar para pedirte un cóctel mientras charlas y bailas.

Capacidad:

- De pie: 30 personas





Nuestros menús

En el Trasgu de Ponzano hemos diseñado 4 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...



Menús sentados



Menú 55

Entrantes

Ensaladilla Trasgu
Croquetas de jamón ibérico o Crujiente de morcilla
Berenjenas en tempura con miel de caña
Tartaleta de risotto trufada

Un segundo a elegir

Merluza con baernesa de lima
Solomillo Trasgu
Cochinillo deshuesado y confitado
Canelón de rabo de Wagyu

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza, vino blanco K-Naia 100% verdejo, vino tinto Rioja;
Marqués de Cáceres Reserva

**Las bebidas están incluidas durante la comida*

55,00€ (IVA incl.)

**Solo para grupos reducidos (máximo 16 pax)*

Te lo mereces



Menú 65

4 entrantes a elegir

- Fabada Trásgu
- Tartaleta de risotto trufada
- Buñuelos de bacalao
- Alcachofa a la brasa
- Ensaladilla Trásgu
- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Berenjenas en tempura con miel de caña
- Crujiente de morcilla de Kobe
- Empanada Trásgu
- Ravioli de perdiz y trufa
- Cecina de Wagyu
- Zamburiñas a la plancha

Un segundo a elegir

Pescados

- Merluza con bearnesa de lima
- Pixín a la Bilbaína

Carnes

- Solomillo Trásgu
- Cochinillo deshuesado y confitado

Guisos caseros

- Canelón de rabo de Wagyu
- Albóndigas de solomillo
- Carrillera de Kobe

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza, vino blanco K-Naia 100% verdejo, vino tinto Rioja; Marqués de Cáceres Reserva

**Las bebidas están incluidas durante la comida*

65,00€ (IVA incl.)

Te lo mereces



Menú 75

4 entrantes a elegir

- Tartaleta de risotto trufada
- Buñuelos de bacalao
- Alcachofa a la brasa
- Empanada Trasgu
- Ravioli de perdiz y trufa
- Ensaladilla Trasgu
- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Berenjenas en tempura con miel de caña
- Crujiente de morcilla de Kobe
- Fabada Trasgu
- Cecina de Wagyu
- Zamburiñas a la plancha
- Rabas Trasgu
- Burrata con tomate
- Pulpo a la brasa

Un segundo a elegir

Pescados

- Bacalao a la brasa
- Merluza con bearnesa de lima
- Pixín a la Bilbaína
- Tartar de atún

Carnes

- Solomillo Trasgu
- Cochinillo deshuesado y confitado
- Entrecot de vaca madurada
- Chuletón de vaca madurada (2 pax.)

Guisos caseros

- Canelón de rabo de Wagyu
- Albóndigas de solomillo
- Carrillera de Kobe
- Costillar de Wagyu asado a baja temperatura (2pax.)

Postres

Surtido de 3 postres caseros

Bebidas

Refrescos, cerveza, vino blanco Rueda K-naia,
vino tinto Rivera del Duero Viña Pedrosa Crianza

**Las bebidas están incluidas durante la comida*

75,00€ (IVA incl.)

Te lo mereces



Menús cóctel

Menú Cóctel 50

Ensaladilla Trasgu
Crujiente de Morcilla
Buñuelo de Bacalao
Croqueta de Jamón ibérico
Empanada Trasgu
Falso Risotto de Trufa
Delicias de Pollo Teriyaki o Taquitos de Merluza

Para endulzar

Cucharita de tarta Trasgu
Arroz con leche

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

Agua, refrescos, cervezas,
vino blanco K-naia y vino tinto Marqués de Cáceres Reserva

50,00€ (IVA incl.)

Te lo mereces





Menú Cóctel 75

Canapé de jamón ibérico de bellota
Cucharadita de ensaladilla Trasgu
Buñuelos de bacalao
Croquetas de jamón ibérico
Crujientes de morcilla
Empanada trasgu de bonito
Virutas de foie
Delicias de merluza con salsa de lima
Salpicón de mariscos
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 K-naia
vino tinto Marqués de Cáceres Reserva o Viña Pedrosa

75,00€ (IVA incl.)

Te lo mereces



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.



El Trasgu
Ponzano

Dónde estamos

📍 C/ Ponzano 6, Madrid (Metro: Alonso Cano)

☎ 918 976 556 – 689 212 193

✉ info@eltrasgudeponzano.com

🌐 www.eltrasgudeponzano.com





El Trasgu

Ponzano

 @eltrasgudeponzano