

RESTAURACIÓN 2026

EVENTOS EN TORRE IBERDROLA

_CÓCTELES

_COFFEE BREAKS

_FINGER LUNCH

_MENÚS RESTAURANTE PLANTA 2

_MENÚS PLANTA 29



Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net

RESTAURANTE
TORRE
IBERDROLA

by **IRVIA**
GRUPO

CÓCTELES 2026

CÓCTEL N° 1

CANAPÉS FRÍOS:

1 ud. de cada sabor por comensal

Mini brioche relleno de tartar de pulpo
Blinis de atún marinado con mahonesa de algas
Mini chapata de bonito con toque de alegría riojana
Tosta de muselina de cecina e idiazábal
Brocheta de bilbainito
Micro ensalada de pollo con miel y mostaza

CANAPÉS CALIENTES:

1,5 ud. de cada sabor por comensal

Croqueta de jamón ibérico
Tartaleta de ragout de hongos
Mini burger de langostinos con siracha (1 ud. por persona)

CANAPÉS DULCES:

1 ud. de cada sabor por comensal

Mini vasito de moka
Lemon pie

BEBIDAS:

Vino tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Verdejo
Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla y mantelería.
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

PRECIO COMENSAL: 31,00 € + 10% IVA

CÓCTELES 2026

CÓCTEL N° 2

CANAPÉS FRÍOS:

1 ud. de cada sabor por comensal

Mini emparedado de bacalao con aceituna negra
Brocheta de pulpo con papa arrugada
Chupa chups salado de foie y pistacho
Gilda de anchoa sobre pan de pueblo
Lingote de queso brie sobre hojaldre caramelizado y mermelada de higos
Bocadito de ibérico y tumaca

CANAPÉS CALIENTES:

1,5 ud. de cada sabor por comensal

Langostino panko crujiente
Mini rollito de primavera con mahonesa agridulce
Quesadilla de chicken cheddar
Cestita rellena de centollo desmigado

CANAPÉS DULCES:

1 ud. de cada sabor por comensal

Dado de brownie
Pastelito de fruta

BEBIDAS:

Vino tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Verdejo
Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla y mantelería.
Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

PRECIO COMENSAL: 36,25 € + 10% IVA

CÓCTELES 2026

CÓCTEL N° 3

CANAPÉS FRÍOS:

1 ud. de cada sabor por comensal

Bombón de foie y chocolate blanco

Bizcocho de tomate con crema de queso azul

Tirabuzones de jamón con picos

Queso de cabra sobre galletita salada con crocante de avellana

Pan bao relleno de salmón ahumado y aguacate con micro ensalada

Mini navette de jamón de pato con daditos de manzana confitada

CANAPÉS CALIENTES:

1,5 ud. de cada sabor por comensal

Mini búrguer de ternera con queso (1 ud. por persona)

Croqueta de chistorra de Navarra

Gyoza de verduras con mahonesa de kimchi

Cazuelita de langostino al ajillo

CANAPÉS DULCES:

1 ud. de cada sabor por comensal

Carolina de Bilbao

Cheesecake con frambuesa

BEBIDAS:

Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Vino blanco D.O. Verdejo

Refrescos, cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Con servicio de camareros, vajilla y mantelería.

Este servicio tiene una duración de 1 hora aprox. a partir de la hora acordada.

PRECIO COMENSAL: 39,75 € + 10% IVA

OPCIONAL: SERVICIO BEBIDAS BARRA VISTA

PRECIO POR CAMARERO/HORA: 50,00 € + 10% IVA

Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net



by **IRVIA**
GRUPO

COFFEE BREAKS 2026

COFFEE BREAK BÁSICO

Café, leche e infusiones
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 3,85 € + 10% IVA

COFFEE BREAK N° 1

Café, leche e infusiones
Agua Km 0

1 pieza de mini bollería por persona a elegir

PRECIO COMENSAL: 6,05 € + 10% IVA

COFFEE BREAK N° 2

Café, leche e infusiones
Agua Km 0

2 piezas de mini bollería por persona a elegir

PRECIO COMENSAL: 7,40 € + 10% IVA

COFFEE BREAK N° 3

Café, leche e infusiones
Agua Km 0

1 pieza de mini bollería por persona a elegir
Flautín de jamón ibérico

PRECIO COMENSAL: 8,35 € + 10% IVA

COFFEE BREAKS 2026

COFFEE BREAK N° 4

Café, leche e infusiones
Agua Km 0
2 piezas de mini bollería por persona a elegir
Flautín de jamón ibérico
Petit pain vegetal

PRECIO COMENSAL: 11,70 € + 10% IVA

OPCIONES

Suplemento zumo de naranja natural por persona: 3,00 € + 10% IVA
1 pieza de mini bollería: 1,40 € + 10 % IVA
Servicio de camarero por persona y hora: 41,00 € + 21% IVA

MINI BOLLERÍA A ELEGIR

Mini croissant
Petit pain de mantequilla
Mini napolitana de chocolate
Dado de brownie
Mini berlinas
Mini muffins surtidos
Mini pastel de arroz
Pastas de té (2 ud.)

SERVICIOS DE AGUA

PARA ASISTENTES O PONENTES

Brick de agua 500 cc + vaso

PRECIO UNITARIO: 1,75 € + 10% IVA

Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net



by **IRVIA**
GRUPO

FINGER LUNCH 2026

PULGUITAS

PANES A ELEGIR:

Petit pain - Pan tramezzini blanco - Pan de cristal blanco - Pan de molde maíz y cúrcuma

Mousse de aguacate y salmón ahumado
Salmón con salsa tártara
Jamón york y queso brie
Vegetal: lechuga, tomate, espárrago y mahonesa
Ensalada de cangrejo, salsa rosa y micro mézclum
Langostino, alga wakame y mahonesa de siracha
Bacalao ahumado con tapenade
Atún con mahonesa ligera
Bonito picante
Crema de queso ahumada con anchoa
Pollo braseado estilo coreano
Pavo con rúcula y mahonesa de yogurt
Jamón ibérico con tomate
Jamón ibérico con pimienta
Jamón ibérico
Queso de cabra con membrillo
Crema de queso con tomate italiano y aceite albahaca

PRECIO UNIDAD: 2,35 € + 10% IVA

MINI ENSALADAS

Vaso Kraft individual 150 g:

Pollo, lascas de parmesano y salsa César
Lascas de bacalao, huevo duro y aceituna negra con mahonesa
Ventresca de atún con pimientos asados y crujiente de cebolla

PRECIO UNIDAD: 3,10 € + 10% IVA

FINGER LUNCH 2026

TABLAS

TABLA IBÉRICOS:

Paleta ibérica, caña de lomo y chorizo, acompañado de picos. Aprox. 550 g.

PRECIO UNIDAD: 33,25 € + 10% IVA

TABLA PURO QUESO:

Queso Idiazábal natural, queso Idiazábal ahumado, queso de cabra y queso manchego. Aprox. 600 g.

PRECIO UNIDAD: 30,50 € + 10% IVA

TABLA MIXTA:

Jamón ibérico y queso manchego. Aprox. 450 g.

PRECIO UNIDAD: 33,25 € + 10% IVA

OTRAS OPCIONES

_Tortilla de patata en dados acompañada de pan. Precio ud:	16,50 € + 10% IVA
_Croquetas surtidas. Precio docena:	19,00 € + 10% IVA
_Gildas. Precio unidad:	01,85 € + 10% IVA
_Cucharita de pulpo al pimentón. Precio unidad:	01,85 € + 10% IVA
_Brocheta de tomate cherry, perlas de mozzarella y aceituna negra. Precio unidad:	02,05 € + 10% IVA
_Brocheta de bilbainito. Precio unidad:	02,05 € + 10% IVA
_Surtido de gyozas. Precio unidad:	02,05 € + 10% IVA
_Mini burger con cebolla caramelizada y queso cheddar. Precio ud:	02,85 € + 10% IVA
_Langostino oriental panko. Precio docena:	24,00 € + 10% IVA

FINGER LUNCH 2026

POSTRES

_Pastelitos de bocado. Precio docena:	20,50 € + 10% IVA
_Brochetas de fruta. Precio unidad:	01,85 € + 10% IVA
_Mini carolinas. Precio unidad:	02,20 € + 10% IVA
_Vasito de yogur con frutos rojos. Precio unidad:	02,50 € + 10% IVA

SERVICIO DE BEBIDAS

Según consumo: los productos se facturan según consumo

_Refrescos y cervezas. Precio unidad:	02,70 € + 10% IVA
_Agua mineral 500 cc. Precio unidad:	01,75 € + 10% IVA
_Vino tinto D.O. Rioja. Precio botella:	17,35 € + 10% IVA
_Vino blanco D.O. Rueda. Precio botella:	17,35 € + 10% IVA

Este servicio incluye cristalería y hielo



Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net

RESTAURANTE
TORRE
IBERDROLA

by **IRVIA**
GRUPO

MENÚS RESTAURANTE

MENÚS SERVIDOS EN EL RESTAURANTE DE LA PLANTA 2,
PARA GRUPOS DE MÁS DE 15 PERSONAS

MENÚ Nº 1

Ensalada de ventresca de atún con pimientos asados, tomate, edamame
y vinagreta de cebolla roja de Zalla y piparrak
Taco de bacalao con risotto de begihandi y pil pil de hongos
Tarta de toffee y manzana con helado
Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 38,50 € + 10% IVA

MENÚ Nº 2

Ensalada de queso parmesano con jamón ibérico y almendras tostadas
Solomillo de ternera con patatas baby y mojo picón
Semifrío de mandarina con mix de peta zetas
Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 38,50 € + 10% IVA

MENÚS RESTAURANTE

MENÚS SERVIDOS EN EL RESTAURANTE DE LA PLANTA 2,
PARA GRUPOS DE MÁS DE 15 PERSONAS

MENÚ Nº 3

Timbal de langostinos y rape, base de tomate con vinagreta de algas y micro mézclum
½ Lomito de lubina con tirabeques salteados en wok
½ Magret de pato con cremoso de boniato y queso cheddar
Tiramisú con helado
Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda Vega Reina
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 47,00 € + 10% IVA

NOTA: ESTOS MENÚS NO SON VÁLIDOS EN LA PLANTA 29



Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net

RESTAURANTE
TORRE
IBERDROLA

by IRVIA
GRUPO

MENÚS PLANTA 29

MENÚS PARA EVENTOS EN LA PLANTA 29

MENÚ Nº 1

Carpacho de gambón salvaje con caviar de alga, yuzu y kimchi
Taco de solomillo de ternera con patata y bacón y su jugo
Cilindro de ganache de chocolate con reducción de frambuesa y chips
Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 69,00 € + 10% IVA

MENÚ Nº 2

Ensalada de pulpo y langostino sobre patata rota con alioli de cítricos
Lomo de merluza de pintxo con wok de verduritas de temporada
Torrija de pan brioche y crema de inglesa caramelizada
Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja
Vino Blanco D.O. Rueda
Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 75,00 € + 10% IVA

Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net



by **IRVIA**
GRUPO

MENÚS PLANTA 29

MENÚS PARA EVENTOS EN LA PLANTA 29

MENÚ Nº 3

Guiso de hongos con dados de foie a la plancha y teja de sésamo

Bacalao asado con pilpil de guisantes

Tarta de queso con toffee ahumado y mango

Café o infusiones

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja

Vino Blanco D.O. Rueda

Agua Km 0

PRECIO COMENSAL: 79,50 € + 10% IVA



Más información:
www.grupoiruña.net
94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net

RESTAURANTE
TORRE
IBERDROLA

by IRVIA
GRUPO



Más información:
www.grupoiruña.net
 94 498 75 69 - 665 764 760
luz@grupoiruna.net

