

MENÚ FIN DE SEMANA

10 y 11 de Noviembre (mediodía)

EMPEZAMOS... (AL CENTRO)

ENSALADA DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO, CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO, SURTIDO DE LECHUGAS Y VINAGRETA BALSÁMICA

SEGUIMOS CON... (INDIVIDUAL)

ARROZ ESPECIAL DE LAS CINCO VILLAS SALTEADO AL MOMENTO CON PULPO, CHIPIRONES, LANGOSTINOS Y MEJILLONES CON ACEITE VERDE DE AJO PEREJIL

CULMINAMOS... (A ELEGIR)

- SUPREMA DE MERLUZA DE PINCHO A LA PARRILLA SOBRE PATATAS PANADERA Y SUAVE ORIO DE AJOS Y VINAGRE DE JEREZ ENVEJECIDO EN BARRICA

-DUO DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. Y LECHÓN DE TERUEL ASADOS AL ESTILO TRADICIONAL CON PATATICAS A LO POBRE

PARA TERMINAR NUESTROS POSTRES (A ELEGIR)

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS: MOLOTOV DE FLAN, BROWNIE CHEESECAKE, TARTA DE MANZANA CON CANELA, TORRIJA CAMELIZADA Y LAMINES DE NUESTRO REPOSTERO
- ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA CON CREMOSO YOGUR GRIEGO Y ZUMO DE NARANJA NATURAL

BODEGA: Vinos de Aragón - Agua Mineral
CAFÉ AROMÁTICO PREMIUM

Menú
10 y 11 de Noviembre
La Torre
RESTAURANTE *Plaza*



Precio menú por persona

25€
IVA Incluido

En cumplimiento con el reglamento 1169/2011 R.D. 126/2015, tenemos a su disposición información en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Pueden solicitar información a nuestro personal.