

# MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA

- MEDIODÍA -

## COMENZAMOS CON

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

## SEGUIMOS CON

MILHOJAS CALIENTE DE PATATA VIOLINA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA, FOIE DE PATO A LA PLANCHA, MANZANA CAMELIZADA, CEBOLLA MORADA CRUJIENTE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

## CULMINAMOS SEGUNDO A ELEGIR...

- RAPE "GRAN SOL" SOBRE CONFITURA DE TOMATE ECOLÓGICO, PATATAS TORNEADAS AL VAPOR Y JUGO VERDE
- 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 ELABORADOS POR NUESTRO MAESTRO PASTELERO
- ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA CON CREMOSO YOGUR GRIEGO Y ZUMO DE NARANJA NATURAL
- SORBETE ESPECIAL DE LA CASA

BODEGA: Vinos de Aragón - Agua Mineral  
CAFÉ AROMÁTICO PREMIUM

*Menú*   
**La Torre** *Plaza*  
RESTAURANTE

*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.