

MENÚ ESPECIAL DEGUSTACIÓN

12 de OCTUBRE mediodía

COMENZAMOS CON

ENSALADA DE TOMATE KUMATO CON VENTRESCA DE ATÚN,
CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO Y VINAGRETA BALSÁMICA

SEGUIMOS CON

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

AVANZAMOS A

MEDIA RACIÓN DE LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA CON
JUGOSA PIPARRADA Y PATATAS TRADICIONALES

TERMINAMOS

MEDIA RACIÓN ASADO DE TERNASCO DE ARAGÓN D.O.P CON
SUS PATATICAS PANADERA

LA CULMINACIÓN (EL POSTRE)

POSTRE ESPECIAL "LA TORRE PLAZA" CON TEXTURA ESPONJOSA,
TOFFEE CASERO Y FRUTAS DE TEMPORADA

BODEGA: Viñas del Vero (D.O. Somontano)
CAFÉ AROMÁTICO PREMIUM

Menú
Día del Pilar 2018
La Torre
RESTAURANTE *Plaza*

Precio menú por persona

39€
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.