



MENÚ / CARTA PILARES 2019

Del 5 al 13 de Octubre

APERITIVO ESPECIAL DE BIENVENIDA

PRIMEROS PLATOS DE NUESTRA CARTA

- ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA CON SETAS y vinagreta de frutos secos
- CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON REDUCCIÓN DE MARTINI ROJO, aceite de sus cabezas y puré de limón
- YEMAS DE ESPÁRRAGOS DE TUDELA, en ajo blanco con mahonesa de limón
- ALCACHOFAS DE ZARAGOZA, en dos cocciones con virutas de foie fresco
- CANELÓN DE GALLINA TRUFADA EN CREMA DE TARTUFO
- ARROZ DE AUTOR de Las Cinco Villas, regado con agua de los Pirineos, en textura melosa con chipironcitos de anzuelo

SEGUNDOS PLATOS DE NUESTRA CARTA

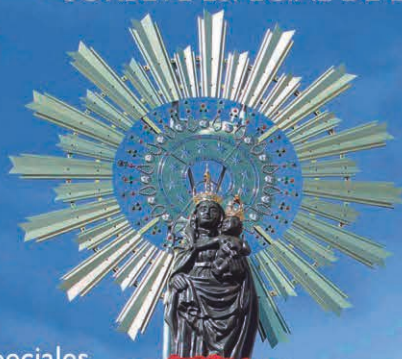
- BACALAO de Islandia en original receta Vizcaína
- LOMO DE MERLUZA A LA KOSKERA con huevo a baja temperatura
- DELICIA DE COCHINILLO de Teruel, crujiente sobre puré de patatas asadas y gelée de pimientos de colores
- RABO DE TORO DE LIDIA ESTOFADO al estilo de "La Torre Plaza"
- TACO DE SOLOMILLO DE NOVILLO de carne madurada y seleccionada para el grupo "La Torre" al Pedro Ximénez con pastel de patatas y bacon
- MEDIA PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. asada al estilo aragonés con sus pataticas a lo pobre

POSTRES CASEROS (a elegir)

- NUESTRA ENSALADA DE FRUTAS NATURALES de temporada con cremoso yogur griego
- PASTEL ESPECIAL "VIRGEN DEL PILAR" elaborado por nuestro repostero
- NUESTRA TARTA DE QUESO casera con mermelada de frutos rojos
- BROWNIE al estilo de nuestro Chef con crema helada de vainilla bourbon
- TIRAMISÚ ARTESANO en tradicional receta italiana
- SORBETE ESPECIAL DE LA CASA

BODEGA

Vinos de Aragón,
Agua mineral
Café Arábica, Infusiones especiales
Surtido de Orujos "Ruavieja"



PRECIO POR PERSONA

39€

IVA INCLUIDO

C/ Ramón Pignatelli (junto a Plaza de Toros)
www.restaurantelatorre.es