

Menú

de Fin de Semana

22 Septiembre 2018

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

EMPEZAMOS

- ENSALADA DE GULAS CON GAMBITAS COCIDAS, SALTEADO DE TOMATE ROSA AL OREGANO Y ALIÑO DE VINAGRETA DE MODENA

SEGUIMOS

- BROCHETA DE SEPIETAS Y LANGOSTINOS CON RIEGO DE AJO-PEREJIL

CULMINAMOS (elegir)

- LINGOTE DE TERNASCO DE ARAGON, CONFITADO EN LA TORRE, CON LA SALSA DE SUS JUGOS Y SU GUARNICION

- LENGUADO RELLENO DE MARISCO CON JULIANA DE VERDURITAS AL VAPOR Y SALSA MENIERE

ACABAMOS

- POSTRE ESPECIAL DE PIRAMIDE DE TRES CHOCOLATES CON LA DECORACION EXCLUSIVA DE LA TORRE

AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO
CALDOS TINTO, BLANCO O ROSADO D.O SOMONTANO "VERO"

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

1

15€ Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre

Menú

de Fin de Semana

15 Septiembre 2018

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

► Hoy además te ofrecemos una segunda opción...

EMPEZAMOS

- ENSALADA DE ESPARRAGOS AL NATURAL CON VENTRESCA DE ATUN, DADITOS DE TOMATE ROSA Y VINAGRETA DE TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGON

SEGUIMOS

- COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL

CLUMINAMOS (elegir)

- CHULETON DE TERNERA DEL PIRINEO (500gms), A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS

- LENGUADO RELLENO DE MARISCO CON JULIANA DE VERDURITAS AL VAPOR Y SALSA MENIERE

ACABAMOS

POSTRE ESPECIAL DE PIRAMIDE DE TRES CHOCOLATES CON LA DECORACION EXCLUSIVA DE LA TORRE

AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO
CALDOS TINTO, BLANCO O ROSADO D.O. SOMONTANO "VERO"

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



18€ Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre