

Menú

de Fin de Semana

06 Octubre 2018

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

► Hoy además te ofrecemos una segunda opción...

EMPEZAMOS

- ENSALADA CAPRESSE, CON MOZZARELLA FRESCA, FINAS LONCHAS DE TOMATE Y VINAGRETA DE ALBAHACA FRESCA

SEGUIMOS

- SEPIA, A LA PLANCHA, CON PATATA EN CREMA AL AJO-PEREJIL Y PIMENTON DE LA VERA

CLUMINAMOS (elegir)

- CABRITILLO DE ARAGON, ASADO EN HORNO DE LEÑA, CON SUS PATATICAS A LO POBRE Y LA SALSA DE SUS JUGOS

- LUBINA, A LA BRASA DE LA TORRE, CON ORIO, PATATA PANADERA Y VERDURITAS AL HORNO

- CHULETON (500gms) DE TERNERA PIRENAICA, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS (suplemento de 6€)

ACABAMOS

POSTRE ESPECIAL DE PASTELITO DE BUQUET ARAGONES Y 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



16€ Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre