

Menú

de Fin de Semana

12 de Enero 2019

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

EMPEZAMOS

CON UNOS ENTREMES ESPECIAL DE LA TORRE CON FRIOS Y CALIENTES

CULMINAMOS (a elegir)

- PIERNA DE TERNASCO DE ARAGON RELLENA, ASADA EN LEÑA, CON CREMOSO DE PATATA Y LA SALSA DE SUS JUGOS REDUCIDA

- MERLUZA, A LA PLANCHA, CON SALSA DE GAMBAS AL AJILLO Y SU GUARNICION

ACABAMOS

- POSTRE ESPECIAL CON PANACOTA CUBIERTA CON MOUSSE DE CHOCOLATE 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

16€ Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre

Menú

de Fin de Semana

12 de Enero 2019

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

► Hoy además te ofrecemos una segunda opción...

EMPEZAMOS

- ESPARRAGOS GRUESOS DE NAVARRA CON VENTRESCA DE ATUN Y VINAGRETA BALSAMICA DE OLIVAS NEGRAS
- LANGOSTINOS SALVAJES, FLAMBEADOS AL BOURBON, CON SU LIMON

CLUMINAMOS (elegir)

- CHULETON DE TERNERA PIRENAICA (500gms), A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS
- MERLUZA, A LA PLANCHA, CON SALSA DE GAMBAS AL AJILLO Y SU GUARNICION

ACABAMOS

- POSTRE ESPECIAL CON PANACOTA CUBIERTA CON MOUSSE DE CHOCOLATE 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



19 € Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre