

Menú

SABADO

19 de Septiembre 2020

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

EMPEZAMOS

- CON UNA ENSALADA DE QUESO "RULO DE CABRA" CON FRUTOS SECOS Y CRUJIENTE DE BACON, ALIÑADA CON UNA VINAGRETA DE MODENA

SEGUIMOS

- CON UNAS COLAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO, AL ESTILO GALLEGO

CULMINAMOS (a elegir)

- PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON, ASADA EN LEÑA, CON PATATICAS A LO POBRE Y LA SALSA DE SUS JUGOS

- LOMO DE BACALAO AL GRATEN DE AJOS CON TRIGUEROS Y SALSA DE SU PIL-PIL

ACABAMOS

POSTRE ESPECIAL DE FIN DE SEMANA CON
DECORACION EXCLUSIVA
DE LA TORRE

AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO CALDOS
BLANCO D.O. SOMONTANO "VIÑAS DEL VERO" TINTO D.O.
CAMPO DE BORJA "BORSAO"

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

18€ Precio menú
por persona
IVA Incluido



Menú

Especial de Sabado

La Torre
RESTAURANTE



COMIDA

19 de Septiembre 2020

EMPEZAMOS

- UNAS YEMAS DE ESPARRAGOS GRUESAS CON VENTRESCA DE ATUN Y DADITOS DE TOMATE DE ZARAGOZA, ALIÑADA CON UNA VINAGRETA DE MODENA

SEGUIMOS

- CON UNAS COLAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO, AL ESTILO GALLEGO

CULMINAMOS (a elegir)

- CHULETÓN DE TERNERA DEL PIRINEO (500gms) A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y TIRAS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO SALTEADOS

- LOMO DE BACALAO AL GRATEN DE AJOS CON TRIGUEROS Y SALSA DE SU PIL-PIL

ACABAMOS

POSTRE ESPECIAL DE FIN DE SEMANA CON
DECORACION EXCLUSIVA
DE LA TORRE

AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO
CALDOS BLANCO D.O. SOMONTANO "VIÑAS DEL VERO"
TINTO D.O. CAMPO DE BORJA "BORSAO"

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



25 € Precio menú
por persona
IVA Incluido



La Torre