

# MENÚ - CARTA

*A elegir 1 plato de cada opción*

## OPCIÓN ENTRANTE FRIO

- ENSALADA DE KUMATO CON VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO Y VINAGRETA BALSÁMICA
- PORCIÓN DE ENSALADILLA RUSA AL ESTILO DE "LA TORRE PLAZA" CON MAHONESA CASERA Y VENTRESCA DE ATÚN
- TIMBAL DE TOMATE ROSA DE BARBASTRO CON LANGOSTINOS, LASCAS DE BACALAO Y AJOLIO EN PEQUEÑA ENSALADA

## OPCIÓN PRIMER PLATO

- TIMBAL DE HUEVOS ROTOS CON SALTEADO DE EMBUTIDOS ARAGONESES Y MAHONESA DE PIMENTÓN DE LA VERA
- CHIPIRONES A LA PLANCHA CON SUS CRUJIENTES, BROTES DE ENSALADA Y PIMIENTOS ASADOS
- ARROZ ESPECIAL DE LAS CINCO VILLAS SALTEADO AL MOMENTO CON PULPO, CHIPIRONES, LANGOSTINOS Y MEJILLONES, CON ACEITE VERDE DE AJO Y PEREJIL

## PARA CONTINUAR CON EL SEGUNDO PLATO

- MERLUZA DE PINCHO DEL CANTABRICO A LA PARRILLA, SOBRE PATATAS PANADERA Y ORIO SUAVE DE AJOS Y VINAGRE DE JEREZ ENVEJECIDO
- LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA CON JUGOSA PIPARRADA Y PATATAS TRADICIONALES
- ASADO DE TERNASCO DE ARAGÓN D.O. CON SUS PATATICAS A LO POBRE
- COCHINILLO ASADO AL ESTILO CASTELLANO
- RABO DE TORO GUISADO AL VINO TINTO DE GARNACHAS DE VIÑAS VIEJAS DEL CAMPO DE BORJA

## PARA TERMINAR DE LA MANERA MÁS DULCE...

- POSTRE ESPECIAL "LA TORRE PLAZA" CON BIZCOCHO ESPONJOSO, TOFFEE CASERO Y FRUTAS DE TEMPORADA
- TARTA CASERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO, GALLETAS CASERAS, NATA Y CREMA HELADA DE VAINILLA BOURBON
- ENSALADA DE FRUTAS NATURALES CON CREMOSO YOGUR GRIEGO Y ZUMO DE NARANJA NATURAL RECIEN EXPRIMIDO

BODEGA: VIÑAS DEL VERO (SOMONTANO) TINTO, ROSADO Y BLANCO  
AGUA MINERAL - CAFÉ



*Precio menú por persona*

**39€**  
IVA Incluido