

# MENÚ

16 de Noviembre

## PRIMEROS PLATOS

- TUBOS DE ENSALADILLA RUSA ESTILO "CHEF" CON MAHONESA CASERA Y VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y MEZCLUM DE BROTES TIERNOS
- CHIPIRONES A LA PLANCHA CON SUS CRUJIENTES, BROTES DE ENSALADA Y PIMIENTOS ASADOS EN NUESTRA PARRILLA
- PLATO CALIENTE DE CUCHARA: ALUBIAS BLANCAS RIÑÓN CON SU PANCETA, CHORIZO, DEMÁS CARNES Y VERDURAS

## SEGUNDOS PLATOS

- LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA CON PIPARRADA TRADICIONAL, PATATAS PANADERA Y JUGO VERDE
- ENTRECOT DE CARNE ROJA ESPECIAL SELECCIONADA PARA "LA TORRE PLAZA" CON SUAVE SALSA ROQUEFORT Y SU GUARNICIÓN

## POSTRES

- ENSALADA DE FRUTAS NATURALES DE TEMPORADA CON CREMOSO YOGUR GRIEGO Y ZUMO DE NARANJA NATURAL RECIEN EXPRESADO
- SURTIDO DE POSTRES CASEROS "LA TORRE PLAZA": BROWNIE CHEESECAKE, TORRIJA CAMELIZADA, TARTA DE FLAN Y CACAO, PASTEL DE MANZANA Y LAMINES DEL "CHEF RESPOSTERO"
- SORBETE DE LIMÓN

BODEGA: VINOS DE NUESTRA TIERRA  
AGUA MINERAL

*Menú*  
del día  
**La Torre**  
RESTAURANTE *Plaza*



Precio menú por persona

**16€**  
IVA Incluido