



RESTAURANTE LA TORRE
Ctra. NII Km 331 50016 ZGZ
Tel: 976582644 Fax: 976577470
www.restaurantelatorre.es

MENU DEL SABADO 21-10-17

EMPEZAMOS

- **CON UNA ENSALADA DE QUESOS, BRIE Y RULO DE CABRA, CON GELEE DE NARANJA Y CEREZA AL VINAGRE DE MODENA**

SEGUIMOS CON

- **UN REVUELTO DE BOLETUS CON SU TOSTADITA AL AJO**

CULMINAMOS (ELEGIR)

- **CHULETA DE AVILA, A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTICOS SALTEADOS**
- **RAPE, A LA ROMANA, CON VERDURITAS A LA SIDRA Y SALSA DE ESTRAGON**

ACABAMOS

- **CON UN POSTRE ESPECIAL DE SEMIESFREA DE CHOCOLATE BLANCO Y LA DECORACION EXCLUSIVA DE LA TORRE**

**AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO
VINO D.O. SOMONTANO "VERO"**

PRECIO 15,00.- € * IVA INCLUIDO

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

MENU DEL SABADO 21-10-17

EMPEZAMOS

- **CON UNA ENSALADA DE TOMATE DE ZARAGOZA, CON YEMAS DE ESPARRAGO, TACO DE ATUN Y ALIÑO DE ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGON**

SEGUIMOS CON

- **UNOS CHORICICOS A LA SIDRA**

CULMINAMOS (ELEGIR)

- **CHULETON DE VACA AÑOJA DE 0,500 gr., A LA BRASA DE LA TORRE, CON PATATAS FRITAS Y PIQUILLOS SALTEADOS**

ACABAMOS

- **CON UN POSTRE ESPECIAL DE LA TORRE Y LA DECORACION EXCLUSIVA DE NUESTRO CHEF**

**AGUA MINERAL "BEZOYA", PAN ARTESANO RÚSTICO
VINO D.O. SOMONTANO "VERO"**

PRECIO 18,00.- € * IVA INCLUIDO

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