

MENÚ “LA TORRE PLAZA”

15 – 18 de Septiembre de 2020 – MEDIODÍA –

PRIMEROS PLATOS:

- ENSALADA DE TOMATE ROSA DE MONTAÑANA CON VENTRESCA DE ATÚN,
CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- BORRAJAS NATURALES DE MOVERA CON ALMEJAS AL ESTILO DEL CHEF
- GYOZAS DE COCHINILLO ARTESANAS CON ALGAS WAKAME
- NUESTRO ARROZ DE AUTOR DE LAS CINCO VILLAS EN TEXTURA MELOSA
CON COSTILLA DE DUROC Y TARTUFATA BLANCA
- NUESTRO PLATO DE CUCHARA: GARBANZOS CON BACALAO EN RECETA
TRADICIONAL

SEGUNDOS PLATOS:

- MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA MARINERA CON LANGOSTINOS
- TRUCHA DEL PIRINEO A LA NAVARRA
- COSTILLAR DE DUROC A LA BARBACOA ASADO A BAJA TEMPERATURA
- ESTOFADO DE CIERVO AL ESTILO DE “LA TORRE PLAZA”
- GUISICO DE TERNASCO DE ARAGÓN CON CORAZONES DE ALCACHOFAS
- *ENTRECOT DE CARNE SELECCIONADA Y MADURADA PARA
EL GRUPO “LA TORRE” HECHA EN NUESTRA PARRILLA CON PATATAS
PANADERA Y TIRAS DE PIMIENTOS ... (SUPLEMENTO 3,50€)*

POSTRES CASEROS:

- ENSALADA DE FRUTAS NATURALES CON CREMOSO YOGUR GRIEGO
- PASTEL ARTESANO ELABORADO POR NUESTRO REPOSTERO
- PANNA COTTA CASERA DE CAFÉ ARÁBICA Y RON AÑEJO
- TIRAMISU ARTESANA EN TRADICIONAL RECETA PIAMONTESA
- SORBETE ESPECIAL AL ESTILO DE NUESTRO MAÎTRE

BODEGA: Vinos de Aragón, Agua mineral



16,00€

I.V.A. incluido

En cumplimiento con el reglamento 1169/2011 R.D.126/2015, tenemos a su disposición información en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Pueden solicitar información a nuestro personal