

MENU TORRE

(Full table /Table complète)

STARTERS / ENTRÉES

(Choose 1 / Choisissez-en un)

Daily starter (Please ask) / Entrée du jour (Consulter)

Asparagus from Mendavia (Navarra) with vinaigrette /

Asperges de Mendavia (Navarre) à la vinaigrette

Tuna belly salad with roasted peppers /

Salade de ventres ça aux poivrons grillés 🍷 🍷 🍷 🍷

Avocado, tomato and salmon tartare (+3€) /

Tartare d'avocat, tomate et saumon (+3€) 🍷 🍷 🍷

Fish soup with clams / Soupe de poisson aux palourdes 🍷 🍷 🍷

Mushrooms and low-temperature egg /

Champignons et œuf à basse température 🍷 🍷

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

(Choose one / Choisissez en un)

Daily main course (Please ask) / Plat principal du jour (Consulter)

Cod "ajoarriero" style / Morue style "ajoarriero" 🍷

Baby squid in its ink with rice / Chipirons dans leur encre avec du riz 🍷

Dry-aged steak burger with potatoes /

Hamburger de côte de bœuf maturée avec pommes de terre 🍷

Duck confit with mash and peppers / Confit de canard avec purée et poivrons 🍷

Suckling pig cooked at low temperature (+5€) / Cochon de lait à basse température (+5€) 🍷

DESSERTS / DESSERTS

(Choose one / Choisissez en un)

Lemon sorbet with Cava / Sorbet au citron au Cava 🍷

Baked cheesecake / Gâteau au fromage cuit 🍷 🍷 🍷

Cold chocolate and walnut cake / Tarte semi-froide au chocolat et aux noix 🍷 🍷 🍷

Yogurt cream with blueberry jam / Crème de yaourt et sa confiture de myrtilles 🍷

Assorted ice creams / Glaces assorties 🍷 🍷

Homemade flan with ice cream / Flan maison et sa glace 🍷 🍷

PRICE / PRIX : 23 €

Bread and water included · VAT included / Pain et eau inclus · TVA incluse

ALLERGENS / ALLERGÈNES:

🍷 **Lupin** / Lupin 🍷 **Celery** / Céleri 🍷 **Peanuts** / Arachides 🍷 **Gluten** / Gluten 🍷 **Crustaceans** / Crustacés 🍷 **Nuts** / Fruits à coque 🍷 **Sesame seeds** / Graines de sésame 🍷 **Egg** / Œuf 🍷 **Milk** / Lait 🍷 **Molluscs** / Mollusques 🍷 **Mustard** / Moutarde 🍷 **Fish** / Poisson 🍷 **Soy** / Soja 🍷 **Sulphites** / Sulfites