

MENU TORRE

STARTERS / ENTRÉES

Starter of the day / Entrée du jour

Ventresca salad with peppers / Salade de ventreche avec poivrons (8) (11) (12) (14)

Avocado, tomato and smoked salmon tartar / Tartare d'avocat, tomate et saumon fumé (12) **(+3€)**

Fish soup with clams / Soupe de poisson aux palourdes (5)(10)(12)

Vegetable crepes with tomato sauce / Crêpes de légumes à la sauce tomate (4,9)

Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sauce / Raviolis maison farcis aux champignons avec sauce Idiazabal (4) (8) (9) (14)

Mushrooms and egg at low temperature with crumbs / Champignons et œuf à basse température avec miettes (4) (8)

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL

Main dish of the day / Plat principal du jour

Baked hake with refried / Merlu ou four avec friture (12) (14)

Baked **monkfish** or **Turbot** with refried/
Turbot ou **Lotte** au four avec friture (12) (14) **(+5€)**

Grilled beef entrecote with red peppers and potatoes / Entrecôte de boeuf grillée avec poivrons rouges et pommes de terre

Iberian pork cheeks in sauce with truffled mashed potatoes / Joutes de porc ibérique en sauce et purée de pommes de terre truffée (9) (14)

Baked **Lamb** or **Beef sirloin** steak with truffled mashed potatoes and peppers / **Agneau au four** ou **Steak d'aloiau de bœuf** avec purée de pommes truffée et poivrons (9)(14) **(+5 €)**

DESSERTS

Lemon Sorbet with Cava / Sorbet au citron et cava (9)

Baked Chesecake/ Gâteau au fromage (4) (8) (9)

Yogurt cream with blueberry jam / Crème de yaourt à la confiture de myrtilles (9)

Tiramisu (4) (6) (8) (9)

Chocolate mousse with vainilla ice cream / Mousse au chocolat et glace vanilla (8) (9)

Bread and water / Pain et eau

Prices incl. VAT / Prix TVA incluse: 22€



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10) Molluscs/ Mollusques
(11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14) Sulfites/ Sulfites