

MENU TORRE

STARTERS / ENTRÉES

VENTRESCA SALAD WITH PEPPERS /
SALADE DE VENTRECHE AVEC POIVRONS (8) (11) (12) (14)

AVOCADO, TOMATO AND SMOKED SALMON TARTAR /
TARTARE D'AVOCAT, OMATE ET SAUMON FUME (12) **(+3€)**

FISH SOUP WITH CLAMS / SOUPE DE POISSON AUX PALOURDES (5)(10)(12)

VEGETABLE CREPES WITH TOMATO SAUCE /
CREPES DE LEGUMES A LA SAUCE TOMATE (4) (9)

"VIUDA DE CAYO" OF NAVARRE ASPARAGUS WITH VINAIGRETTE/
ASPERGES "VIUDA DE CAYO" DE NAVARRE A LA VINAIGRETTE (8) (11) (12) (14)

MUSHROOMS AND EGG AT LOW TEMPERATURE WITH CRUMBS /
CHAMPIGNONS ET ŒUF À BASSE TEMPÉRATURE AVEC MIETTES (4) (8)

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL

BAKED HAKE WITH REFRIED / MERLU OU FOUR AVEC FRITURE (12) (14)

BAKED TURBOT WITH REFRIED /
TURBOT AU FOUR AVEC FRITURE (12) (14) **(+7€)**

BAKED MONKFISH WITH REFRIED/
LOTTE AU FOUR AVEC FRITURE (12) (14) **(+5€)**

PREMIUM GALICIAN BEEF BURGER WITH PIQUILLO SAUCE, TRUFFLED MASH AND VEGETABLES
BURGER DE BŒUF GALICIEN PREMIUM AVEC SAUCE PIQUILLO, PURÉE TRUFFÉE ET LÉGUMES

IBERIAN SIRLOIN WITH MUSHROOMS AND POTATOES
SURLONGE IBÉRIQUE AUX CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE (9) (14)

BEEF SIRLOIN STEAK WITH TRUFFLED MASHED POTATOES AND PEPPERS / STEAK
D'ALOYAU 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)

ICE CREAM / ASSORTIMENT DE GLACE (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€**