

MENU TORRE

*From Monday to Thursday noon and night and Friday noon
(except holidays)/ Du lundi au jeudi midi et soir et le vendredi
midi (hors jours fériés)*

STARTERS / ENTRÉES

Starter of the day / Entrée du jour

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

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

Cod Crepes au Gratin with Biscayan sauce /
Crêpe de morue gratinées avec sauce vizcaína (4) (9) (12)

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

Fish of the day / Le poisson du jour

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

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

Grilled entrecote with red peppers and potatoes
Entrecôte grille avec poivrons rouges et pommes de terre

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

Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers/
Steak d'ailoyau de bœuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9)(14) **(+5 €)**

DESSERTS

Lemon Sorbet with Cava / Sorbet au citron et cava (6) (9)

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

Yogurt cream with blueberry jam / Crème de yaourt à la confiture
de myrtilles (4) (6) (9) (13)

Panakota made from sheep's milk from the "Aldai" farmhouse / Panakota `
À base de lait de brebis de la ferme "Aldai"

Bread and water / Pain et eau

Prices incl. VAT / Prix TVA incluse: 21 €



(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