

# **MENU TORRE**

## **STARTERS / ENTRÉES**

STARTER OF THE DAY / ENTREE DU JOUR

-----  
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**

MAIN DISH OF THE DAY / PLAT PRINCIPAL DU JOUR

-----  
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 (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€**