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)
Salmon with vegetables / Saumon aux légumes
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
Shredded lamb terrine with potato purée and peppers /
Pavé d'agneau effiloché, mousseline de pommes de terre et poivrons **(+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