

MENU TORRE

Monday to Friday noon except public holidays and August nights
Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés et nuits d'août

STARTERS / ENTRÉES

Starter of the day / Entrée du jour

Ventresca salad with peppers / Salade de ventresche avec poivrons

Fish soup with clams / Soupe de poisson avec de palourdes

Grilled scallops with onion sauce / Coquilles grillées sauce aux oignons (+3 €)

*Homemade ravioli stuffed with mushrooms with Idiazabal sauce /
Raviolis maison farcis aux champignons avec sauce Idiazabal*

Prawn, spinach and bacon crepes with American sauce
Crêpes aux crevettes, épinards et bacon avec sauce américaine

*Octopus salad, new potato and tomato aioli /
Salade de poulpe, nouvelle pomme de terre et aioli aux tomates (+3 €)*

*Mushroom and egg at low temperature with crumbs /
Champignon et œuf à basse température avec des miettes*

MAIN DISH / PLAT PRINCIPAL

Fish of the day / Poisson du jour

Baby squid with onion confit / Calmars au confit d'oignons

Grilled steak with red peppers / Steak grillé aux piments rouge

Iberian cheeks with mashed potatoes / Joutes ibériques avec purée de pommes

*Sirloin with truffled puree and caramelized onion /
Surlonge à la purée de truffe et oignon caramélisé (+5 €)*

Baked wild turbot / Turbot sauvage au four (+5 €)

*Magret du Canard with sauteed apple and peppers /
Magret du Canard aux pommes sautées et poivrons*

DESSERTS

Lemon Sorbet with Cava / Sorbet au citron avec cava

Cheesecake with blueberry jam / Gâteau au fromage avec confiture de bleuets

Sheep's Milk Panna Cottaberries / Panna cotta au lait de brebis

Fruit of time / Fruit du temps

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

Bread and water service included

Service pain et eau inclus

Price / Pris : 19 €