

## **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 €**