



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

PRIMEROS Y ENTRANTES

TEMPURA DE VERDURAS 13€

con salsa de boletus



TABLA DE CROQUETAS 8€

de jamón y de queso azul (6 unidades)



HUEVOS ROTOS 10€

con jamón y foie



CECINA DE VACA 16€

con virutas de parmesano y AOVE



QUESO TRUFADO 11€

con emulsión de miel, pasas y polen



PATATAS TRES SALSAS 5€

con salsa brava, roquefort y ali oli



ALMITAS DE TORREZNO DE SORIA 9,90€

PARRILLADA DE VERDURAS 12€

con salsa romescu



REVUELTO DE BOLETUS EDULIS 15€



CARPACCIO DE VACA MADURADA 15€

con rúcula y salsa de pesto

CHIPIRONES A LA PLANCHA 12€

con cebolla pochada



CHOPITOS FRITOS 12€



GAMBAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA (8U.) 20€



TOSTA DE SALMÓN AHUMADO 10€

con aguacate y salsa tártara



TOSTA DE ESCALIVADA CON ANCHOAS 9€



ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE CON QUESO BURRATA Y ANCHOAS 14€

a la vinagreta de aceituna negra



ENSALADA MIXTA 11€



ENSALADA CÁNTABRA 13€

con anchoas, atún, nueces y lascas de queso curado



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

CARNES

SECRETO DE CERDO
A LA BRASA 15€

con guarnición

CHULETILLAS DE CORDERO
A LA BRASA (5U.) 19,90€

con guarnición

CHULETÓN DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 50€/KG

(de 6 o 7 años de edad con una
maduración media de 25 días)

con guarnición / bajo encargo

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 22€

(de 6 o 7 años de edad con una
maduración media de 25 días)

con guarnición

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DE VACUNO
MAYOR A LA BRASA 30€

con guarnición

LECHAZO DE CORDERO ASADO A
BAJA TEMPREATURA 22€

con ensalada / bajo encargo (mín. 2 pax)

CARRILLADA DE CERDO 16€

al P.X. con guarnición

PESCADOS

RODABALLO A LA BRASA 44€/KG

con guarnición



BONITO A LA BRASA CON PISTO 17€

en temporada, consultar disponibilidad



LUBINA A LA BRASA 16€

con guarnición



PIMIENTOS RELLENOS DE MERLUZA
Y GAMBAS 13€

en salsa de marisco (3 unidades)



COCOCHAS DE BACALAO 22€

al pil pil



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

ARROCES

precio por persona - bajo encargo - mínimo 2 pax.

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y
NÉCORA 17,50€



ARROZ NEGRO CON ALI OLI DE
AZAFRÁN 15€



PAELLA MIXTA 15€
de carne y marisco



ARROZ A BANDA 15€



PLATOS INFANTILES

PLATO COMBINADO 1 15€

chuletas de cordero (3u.) a la brasa,
croquetas de jamón y patatas fritas



PLATO COMBINADO 2 10€

lomo a la plancha, croquetas de jamón y
patatas fritas



POSTRES

TARTA DE QUESO 5,50€

con mermelada de frutos rojos



LECHE FRITA 5€

con helado



COULANT DE CHOCOLATE 6€

con helado y envoltura de chocolate blanco



CUAJADA DE LA CASA 4€

con miel



HOJALDRE DE MILHOJAS DE MANZANA 6€

con crema inglesa y helado



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

BODEGA

RIOJA

CAMPO VIEJO	12€	RAMÓN BILBAO CRIANZA	18€
ALCORTA CRIANZA	16€	HERAS CORDÓN CRIANZA	20€
AZPILICUETA CRIANZA	18€		

RIBERA DEL DUERO

VALREINAS ROBLE	16€	SEÑORÍO DE NAVA (ROSADO)	15€
FUENTESPINAS CRIANZA	20€	PAGOS DE PEÑAFIEL	30€
BOSQUE DE MATASNOS	35€		

BLANCO

DIEZ SIGLOS VERDEJO	12€	CANTO5 (BLANCO FRIZZANTE)	14€
ENATE CHARDONNAY-234	25€		

ESPUMOSO

PEÑASCAL	12€
----------	-----

*SERVICIO DE PAN 1,50€
**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

