



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

PRIMEROS Y ENTRANTES

TEMPURA DE VERDURAS 15€

con salsa de boletus



CROQUETA DE TORREZNO 2€/U.

pedido mínimo 4 unidades



HUEVOS ROTOS 12€

con jamón y foie



CECINA DE BLACK ANGUS 19€

con AOVE

QUESO TRUFADO 14€

con emulsión de miel, pasas y polen



PATATAS BRAVAS 6€



ALMITAS DE PANCETA DE SORIA
10€

PARRILLADA DE VERDURAS 15€

con salsa romesco



REVUELTO DE BOLETUS 18€



CARPACCIO DE VACA MADURADA 16€

con rúcula y salsa de pesto



CHIPIRONES A LA PLANCHA 15€

con cebolla pochada



CHOPITOS FRITOS 15€



MEDALLONES DE MANITAS
RELLENOS DE BOLETUS 17€



TOSTA DE SALMÓN AHUMADO 15€

con aguacate y salsa tártara



ENSALADAS

ENSALADA MIXTA 11€



ENSALADA DE TOMATE ROSA CON
QUESO BURRATA Y ANCHOAS 16€

a la vinagreta de aceituna negra



ENSALADA CÁNTABRA 13€

con anchoas, atún, nueces y lascas de queso
curado



*SERVICIO DE PAN 1€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

MARISCOS A LA BRASA

PULPO A LA BRASA 24€ 

LANGOSTINO DE HUELVA A LA BRASA
2€/U. (pedido mínimo 8u.) 

CAMBÓN A LA BRASA 2,50€/U.
(pedido mínimo 4u.) 

GAMBA ROJA A LA BRASA
3€/U. (pedido mínimo 8u.) 

CARNES

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 25€
(de 6 o 7 años de edad con una
maduración media de 25 días)

LECHAZO DE CORDERO ASADO A
BAJA TEMPERATURA 24€
bajo encargo (mín. 2 personas)

CHULETÓN DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 60€/KG
(de 6 o 7 años de edad con una maduración
media de 25 días) / bajo encargo

CHULETAS DE CORDERO
A LA BRASA (5U.) 24€

RABO DE TORO ESTOFADO AL VINO
TINTO 20€

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR A LA
BRASA 28€

SECRETO DE CERDO A LA BRASA 17€
con salsa chimichurri

PESCADOS

LUBINA SALVAJE A LA BRASA 46€
para 2 personas (media lubina para una persona)


PIMIENTOS RELLENOS DE MERLUZA
Y GAMBAS 16€
en salsa de marisco (4 unidades)     

COCOCHAS DE BACALAO 23€
al pil pil 

BROCHETA DE RAPE CON GAMBÓN
Y VERDURAS A LA BRASA 25€  

*SERVICIO DE PAN 1€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGICOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

ARROCES

precio por persona - bajo encargo - mínimo 2 pax.

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y
NÉCORA 19€



ARROZ NEGRO CON ALI OLI DE
AZAFRÁN 17€



ARROZ MELOSO DE PULPO Y COLAS DE
LANGOSTINO 19€



PAELLA MIXTA 16€

de carne y marisco



ARROZ A BANDA 17€



PLATOS INFANTILES

PLATO COMBINADO 1 14€

nuggets de pollo, croquetas de jamón
y patatas fritas



PLATO COMBINADO 2 12€

lomo de cerdo a la plancha, croquetas
de jamón y patatas fritas



POSTRES

HELADO DE MANTEQUILLA DE SORIA 6€

tarrina de helado artesanal de mantequilla de Soria



COULANT DE CHOCOLATE 7€

con helado de vainilla y crujiente de chocolate blanco



CRUMBLE DE MANZANA 6€



TARTA DE QUESO 6€

con mermelada de frutos rojos



CUAJADA DE LA CASA 4€

con miel



TORRIJA DE PAN BRIOCHE 8€

con helado de leche merengada y
crema inglesa



*SERVICIO DE PAN 1€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

BODEGA

RIOJA

CAMPO VIEJO	14€	RAMÓN BILBAO CRIANZA	19€
ALCORTA CRIANZA	17€	HERAS CORDÓN CRIANZA	21€
AZPILICUETA CRIANZA	19€		

RIBERA DEL DUERO

VALREINAS ROBLE	17€	PIRIPINTADO (ROSADO)	16€
FUENTESPINAS CRIANZA	22€	PAGOS DE PEÑAFIEL	30€
BOSQUE DE MATASNOS	36€		

BLANCO

DIEZ SIGLOS VERDEJO	15€	CANTO5 (BLANCO FRIZZANTE)	15€
ENATE CHARDONNAY-234	26€		

ESPUMOSO

PEÑASCAL	15€
----------	-----



*PRECIOS CON IVA INCLUIDO

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

