



MENÚ TORREA

Snacks

Teja de pipas y pan de aceitunas negras

Suero de tomate a modo de cerveza

Caviar de vino tinto

Sardina, pan y queso

La croqueta del Echaurren

Tapas

Carpaccio de gamba roja sobre tartar de tomate y ajoblanco

Cigala, a modo de ensalada de vegetales, sobre una base de almendras y un fondo de crema de puerros

Arroz muy cremoso de verduras, tallarines de sepia y setas.

Platos principales

*Merluza a la romana confitada a 45°
sobre pimientos asados y sopa de arroz.*

*El lomo de corzo con puré de castañas
y cebolla roja semi Asada*

Postre

Torrija tostada con helado de queso

Petits fours.

Precios (inc IVA)

0	I	II	III	IV	V	VI
70 €	84 €	89 €	90 €	92 €	96 €	108 €
0	sin bebida (13 € descorche/botella)					
I	Verdejo y 1860					
II	Verdejo o Rosado y Reserva					
III	Sauvignon y Reserva					
IV	Limousin y Reserva					
V	Finca Montico y Finca Torrea					
VI	Mumm y Gran Reserva 2001					