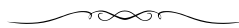




## Menú 1

### *Degustación de Productos Ibéricos*

Caña de Lomo de Bellota  
Lomos de Cecina  
Jamón de Jabugo  
Embutidos de Salamanca  
Queso Curado



Mariscos  
Langostinos y Cigalas



Lomo de Buey a la Parrilla acompañado de Patatas Rústicas

### **Postre**

Pastel de Flan con Nueces Caramelizadas

---

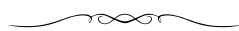
### **BODEGA**

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Joven  
Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos  
Café e Infusiones  
Licores de Frutas, Orujos y Destilados



## Menú 2

Láminas de Salmón con Piña Natural y Jamón de Jabugo



Vieiras del Grove Gratinadas al Albariño



Lubina a la Espalda con Verduritas de temporada



Cochinillo asado en horno de leña con sus Patatas Panaderas

### Postre

Filloas con Helado

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados



(Máximo 25 comensales)

## Menú 3

### Entradas

Surtido de Ibéricos

Ventresca de Bonito con Pimientos del Piquillo

Croquetas caseras de Castañas y Jabugo

Pulpo con Cachelos

Revuelto de Bacalao confitado con espuma de yema de Huevo y  
Patata hilada

### A elegir entre carne o pescado

Cordero Asado

Solomillo a la brasa

Lomo de Buey a la brasa

Corzo a la Cazadora

Rape Asado

Lenguado parrilla

Mero a la Ríojana

Bacalao a la Vizcina

### Postre

A elegir

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

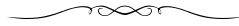
Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados



## Menú 4

Vieiras del Grove Gratinadas al Albariño



Lubina a la Espalda con Verduritas de temporada



Entrecot de Novillo a la Parrilla acompañado de  
Patatas Rústicas

### Postre

Mousse de Yogourt sobre fondo de Frambuesa

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados

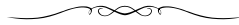


## Menú 5

Cremíta Suave de Trigueros con Fritos de Sémola de Trigo



Langostinos Gratinados con Setas de Cardo al  
Aceíte de Baena



Tacos de Bacalao con salsa vizcaína



Entrecot de Buey a la parrilla acompañado de Patatas Rísoladas

### Postre

Soufflé de Mousse de Chocolate

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados



## Menú 6

Foie de Oca sobre Lecho de Frambuesa



Langostinos Gratinados con Setas de Cardo al Aceite de Baena



Corvina al horno con Verduritas de Temporada



Entrecot de Novillo a la Parrilla acompañado de Patatas Rústicas

o

Cordero Lechal Asado en Horno de Leña acompañado de Patatas  
Panaderas

### Postre

Pastel de Turrón Mantecado

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados



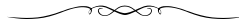
## Menú 7

### *Degustación de Productos Ibéricos*

Caña de Lomo de Bellota  
Lomos de Cecina  
Jamón de Jabugo  
Embutidos de Salamanca  
Queso Curado



Lomos de Mero asado con Jugo de Zanahorias



Entrecot de Buey a la Parrilla acompañado de Patatas Rísoladas y  
Pimientos de Padrón

### Postre

Tiamisu

---

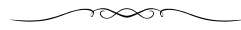
### BODEGA

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Joven  
Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos  
Café e Infusiones  
Licores de Frutas, Orujos y Destilados



## Menú 8

Jamón de Jabugo  
caña de Lomo Ibérico  
Queso Curado



Mariscos  
Cigalas, Gambas y Langostinos



Rape con Almejas a la Marinera



Tronco de Solomillo de Buey a la Brasa acompañado de Patatas  
Confitadas

### Postre

Pastel de Flan con Nata y Nueces

---

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Rueda Joven

Aguas Minerales, Cervezas y Refrescos

Café e Infusiones

Licores de Frutas, Orujos y Destilados



Les ofrecemos nuestros menús a partir de 40 euros, los mismos son susceptibles de las modificaciones que estimen convenientes, para adaptarnos a sus preferencias y necesidades.

La señal de reserva será de 200 euros.

Cordialmente les damos las gracias y le saluda:

Restaurante El Torreón  
La dirección