

TORRETA.

cocina marinera

MENÚ GRUPOS _01

AL CENTRO DE MESA

Ensaladilla rusa
Tosta de esgarraet
Croqueta de puchero
Titaina

Bacalao frito con all i oli*
Carrilleras de ibérico estofadas*

Coca en llanda con crema de naranja
y helado de yogur

Servicio de pan y aceite

30 € por comensal
IVA incluido

*posibilidad de cambiar los segundos por
un arroz de la carta a mesa completa



TORRETA.

cocina marinera

MENÚ GRUPOS _02

AL CENTRO DE MESA

Tomate valenciano con ventresca y
mayonesa de atún
Tosta de sardina encebollada
Mandonguilles d'abaetxo
Sepia bruta

A ELEGIR *con antelación*

Suquet de peix*
Lomo de ternera trinchado*

POSTRE

Coulant de chocolate

Servicio de pan y aceite

40 € por comensal
IVA incluido

*posibilidad de cambiar los segundos por
un arroz de la carta a mesa completa



TORRETA.

cocina marinera

MENÚ GRUPOS GASTRO_01

ENTRANTES

Aperitivo de la casa
Foie en escabeche con ensalada de daikon
Calamar de playa con espuma de patata,
jugo de pollo asado y aire de cacao

A ELEGIR *con antelación*

Corvina con esencia de all i pebre
Carrillera de ternera estofada con cremoso de chirivía

POSTRE

Coca en llanda, crema de naranja, bizcocho micro
y helado de yogur

Petit fours

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino y café
Blanco (Aura)
Tinto (Azpilicueta Crianza)
Rosados (Artazuri)

50 € por comensal
IVA incluido



TORRETA.

cocina marinera

MENÚ GRUPOS GASTRO_02

ENTRANTES

Aperitivo de la casa

Tartar de gambas con tocino ibérico

Caballa en medio salazón con berenjena a la llama

Calamar de playa con espuma de patata,
jugo de pollo asado y aire de cacao

A ELEGIR *con antelación*

Merluza con crema de hervido valenciano

Cochinillo confitado al romero con puré de manzana y tomillo

POSTRE

Torrija de horchata con helado de canela

Petit fours

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino y café

Blanco (Aura)

Tinto (Azpilicueta Crianza)

Rosados (Artazuri)

60 € por comensal

IVA incluido

