

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

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

Servicio de pan y aceite

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino y café
Tinto (D.O. Ribera del Duero o D.O. Valencia)
Blanco (D.O. Rueda o D.O. Valencia)

35 € por comensal
IVA incluido



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

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

Servicio de pan y aceite

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino y café
Tinto (D.O. Ribera del Duero o D.O. Valencia)
Blanco (D.O. Rueda o D.O. Valencia)

45 € por comensal
IVA incluido



TORRETA.

cocina marinera

MENÚ GASTRO

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

BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza, vino y café
Tinto (D.O. Ribera del Duero o D.O. Valencia)
Blanco (D.O. Rueda o D.O. Valencia)

60 € por comensal
IVA incluido

