

MENÚS DE OTOÑO



TORRE DE  
LOS NUBLOS  
RESTAURANTE

2023

# MENÚ PALACIO DAUDÉN

## Aperitivo del día

### Entrantes

Alcachofas confitadas en vichyssoise de puerros ahumados y pera caramelizada



Gratén cremoso de cebollitas "quiche" Fuentes de Ebro con ahumados y caviar de trucha



Croquetas de carne de olla



Crema de champiñones con ravioli de espelta, yema y tocino



### Principales

Merluza braseada hojaldrada con cecina y emulsión de refrito



Salteado de ternera del Pirineo con chimichurri de oliva aragonesa



Secreto de cerdo relleno de nueces y dátiles con manzana asada



### Postres

Tarta cremosa de Melocotón de Calanda en conserva



Selección de quesos de la región con mermelada ecológica del Matarraña



Flan de calabaza con cremoso de naranja y jengibre



*Incluye Agua purificada Palacio Matutano-Daudén  
y Pan de la Iglesuela*

32€ IVA INCLUIDO

# MENÚ TORRE DE LOS NUBLOS

## Aperitivo del día

### Entrantes

- Jamón D.O Teruel de la Iglesuela del Cid con pan tostado y tomate 
- Queso de oveja frito con confitura de tomates, anchoas y encurtidos     
- Pastrami de ternera aragonesa con stracciatella de requesón trufada   
- Setas salteadas sobre sobao caramelizado de hierbas aromáticas y avellanas    

### Principales

- Chuleta de atún Balfegó con salsa de mostaza y crudités encurtidos     
- Arroz meloso de ternasco aragonés, ajo asado y romero   
- Escalopines de rape a la importancia con calabaza asada      
- Sarma de carrillera de cerdo duroc en curry de melocotón y orejones  

### Postres

- Tarta cremosa de Melocotón de Calanda en conserva   
- Selección de quesos de la región con mermelada ecológica del Matarraña  
- Flan de calabaza con cremoso de naranja y jengibre  

***Incluye acompañamiento con vinos Lo Foc blanco y tinto –  
Mas de Lluçia Wine Estate 2022  
Agua purificada Palacio Matutano-Daudén y  
Pan de la Iglesuela***

# MENÚ SIN GLUTEN

## Aperitivo del día

### Entrantes

Jamón D.O Teruel de la Iglesuela del Cid con pan sin gluten y tomate

Alcachofas confitadas en vichyssoise de puerros ahumados y pera caramelizada



Gratén cremoso de cebollitas "quiche" Fuentes de Ebro con ahumados y caviar de trucha



### Principales

Salteado de ternera del Pirineo con chimichurri de oliva aragonesa



Secreto de cerdo relleno de nueces y dátiles con manzana asada



Sarma de carrillera de cerdo duroc en curry de melocotón y orejones



### Postres

Flan de calabaza con cremoso de naranja y jengibre



Sorbete de naranja

*Incluye Agua purificada Palacio Matutano-Daudén  
y Pan de la Iglesuela*

# MENÚ INFANTIL

## Principal

Penne con salsa boloñesa y queso curado



Salteado de ternera con patatas fritas

Tortilla de jamón D.O Teruel con patatas fritas



## Postres

Brownie cremoso de chocolate con helado y nueces



Helados variados



*Incluye Refresco, Agua purificada Palacio Matutano-Daudén  
y Pan de la Iglesia*

# CARTA DE TEMPORADA



TORRE DE  
LOS NUBLOS  
RESTAURANTE

Primavera 2023

# CARTA DE TEMPORADA

## ENTRANTES

Alcachofas confitadas en vichyssoise de puerros ahumados y pera caramelizada de abugos

13€



Queso de oveja frito con confitura de tomates, anchoas y encurtidos

17€



Setas salteadas sobre sobao caramelizado de hierbas aromáticas y avellanas

18€



Pastrami de ternera aragonesa con stracciatella de requesón trufada

19€



Jamón D.O Teruel de la Iglesuela del Cid con pan tostado y tomate

13€



Gratén cremoso de cebollitas “quiche” fuentes de ebro con ahumados y caviar de trucha

14€



Croquetas de carne de olla

11€



Crema de champiñones con ravioli de espelta, yema y tocino

12€



# CARTA DE TEMPORADA

## PRINCIPALES

Chuleta de atún Balfegó con salsa de mostaza y crudités encurtidos  
23€



Arroz meloso de ternasco aragonés, ajo asado y romero  
19€



Merluza braseada hojaldrada con cecina y emulsión de refrito  
17€



Escalopines de rape a la importancia con calabaza asada  
20€



Salteado de ternera del Pirineo con chimichurri de oliva aragonesa  
15€



Secreto de cerdo relleno de nueces y dátiles con manzana asada  
14€



Sarma de carrillera de cerdo duroc en curry de melocotón y orejones  
17€



# CARTA DE TEMPORADA

## POSTRES

Tarta cremosa de melocotón de Calanda en conserva

5€



Selección de quesos de la región con mermelada ecológica del Matarraña

5€



Flan de calabaza con cremoso de naranja y jengibre

5€



## SERVICIO

Aperitivo del día

Agua purificada Palacio Matutano

Pan de la Iglesiasuela

Servicio por comensal 2,5 €



## Listado de Alérgenos

Apio		Lácteos	
Sulfitos		Moluscos	
Crustáceos		Mostaza	
Frutos secos		Pescado	
Gluten		Sésamo	
Huevos		Soja	

