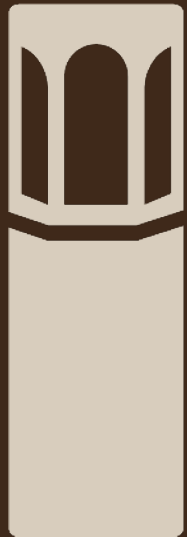


MENÚS DE OTOÑO



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	

