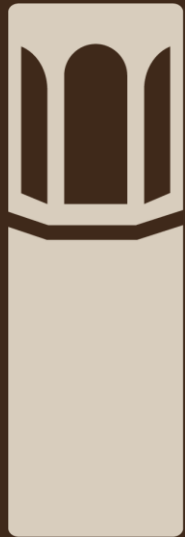


MENUS D'AUTOMNE



TORRE DE  
LOS NUBLOS

RESTAURANTE


2023

# PALACIO DAUDÉN SET MENU

## Apéritif du jour

### Entrant

Artichauts confits en vichyssoise de poireaux fumés et poire caramélisée  

Gratin crémeux d'oignons « quiche » Fuentes de Ebro au caviar fumé et à la truite   

Croquettes de viande en pot    

Crème de champignons avec raviolis spélat, jaune et bacon   

### Principal

Merlu feuilleté brasé avec émulsion séché et frit   

Bœuf sauté des Pyrénées avec chimichurri d'olive aragonaise   

Secret de porc farci aux noix et dattes à la pomme rôtie     

### Desserts

Gâteau crémeux aux pêches Calanda en conserve   

Sélection de fromages de la région avec confiture biologique de Matarraña  














Flan à la citrouille à l'orange crémeuse et au gingembre  

Comprend de l'eau purifiée Matutano-Daudén Palace

















# TORRE DE LOS NUBLOS SET MENU

## Apéritif du jour








### Entrant

- Jambon D.O Teruel de la Iglesuela del Cid avec pain grillé et tomate 
- Fromage de brebis frit avec confiture de tomates, anchois et cornichons     
- Pastrami de bœuf aragonais au fromage cottage truffé stracciatella   
- Champignons sautés sur sobao caramélisé d'herbes aromatiques et noisettes    

### Principal

- Côtelette de thon Balfegó avec sauce à la moutarde et crudités marinées     
- Riz doux de ternasco aragonais, ail rôti et romarin   
- Les escalopines de lotte à l'importance avec les allergènes de citrouille rôt      
- Joue de porc Durok sarma au curry de pêches et abricots  

### Desserts

- Gâteau crémeux aux pêches Calanda en conserve   
- Sélection de fromages de la région avec confiture biologique de Matarraña  
- Flan à la citrouille à l'orange crémeuse et au gingembre  

**Comprend un accompagnement avec des vins blancs et rouges Lo Foc –  
Autres applications de « Lucia Wine Estate » 2022  
et l'eau purifiée Matutano-Daudén Palace**

# MENU SANS GLUTEN

## Apéritif du jour

### Entrant

Jambon D.O Teruel de la Iglesuela del Cid avec pain sans gluten et tomate

Artichauts confits en vichyssoise de poireaux fumés et poire caramélisée



Gratin crémeux d'oignons « quiche » Fuentes de Ebro au caviar fumé et à la truite



### Principal

Bœuf sauté des Pyrénées avec chimichurri d'olive aragonaise



Riz sucré de ternasco aragonais, ail rôti et romarin



Côtelette de thon Balfegó avec sauce à la moutarde et crudités marinées



### Desserts

Flan à la citrouille à l'orange crémeuse et au gingembre



Sorbet à l'orange

# MENU ENFANT

## Principal

Penne à la sauce bolognaise et fromage affiné



Sautéed beef with chips

Omelette au jambon D.O Teruel avec frites



## Desserts

Brownie crémeux au chocolat avec crème glacée et noix



Assortiment de glaces



Boisson gazeuse incluse

# MENU DE SAISON



TORRE DE  
LOS NUBLOS  
RESTAURANTE

Automne 2023

# MENU DE SAISON

## ENTRANT

Artichauts confits en vichyssoise de poireaux fumés et poire caramélisée d'abugos

13€



Fromage de brebis frit avec confiture de tomates, anchois et cornichons

17€



Champignons sautés sur sobao caramélisé d'herbes aromatiques et noisettes

18€



Pastrami de bœuf aragonais au fromage cottage truffé stracciatella

19€



Jambon D.O Teruel de la Igesuela del Cid avec pain grillé et tomate

13€



Gratin oignons crémeux « quiche » sources d'èbre au caviar fumé et à la truite

14€



Croquettes de viande en pot

11€



Crème de champignons avec raviolis spéléat, jaune et bacon

12€



# MENU DE SAISON

## PRINCIPAL

Côtelette de thon Balfegó avec sauce à la moutarde et crudités marinées  
23€



Riz doux de ternasco aragonais, ail rôti et romarin  
19€



Merlu brasé feuilleté avec émulsion séchée et frite  
17€



Les escalopines de lotte à l'importance avec les allergènes de citrouille rôtie  
20€



Bœuf sauté des Pyrénées avec chimichurri d'olive aragonaise  
15€



Secret de porc farci aux noix et dattes à la pomme rôtie  
14€



Joue de porc Durok sarma au curry de pêches et abricots  
17€





# MENU DE SAISON

## DESSERTS

Gâteau crémeux aux pêches Calanda en conserve

5€



Sélection de fromages de la région avec confiture biologique de Matarraña

5€



Flan à la citrouille à l'orange crémeuse et gingembre 5€



## SERVICE

Apéritif du jour

Eau purifiée Palais du Matin

Pain de l'Iglesuela

Service par personne 2,5 €



## Liste des allergènes

Céleri		Laiterie	
Sulfites		Mollusques	
Crustacés		Moutarde	
Noix		Poisson	
Gluten		Sésame	
Oeuf		Soja	

