

CARTA DE TEMPORADA



TORRE DE
LOS NUBLOS

RESTAURANTE

Verano 2023

CARTA DE TEMPORADA

ENTRANTES

Ensaladilla de langostinos de Sant Carles de la Rápita con aguacate de Castellón y emulsión de chufa

13€



Selección de quesos de la Comarca con mermelada ecológica del Matarraña

15€



Empanadillas tostadas de cúrcuma con verduras de temporada en consomé de azafrán de Jiloca

10€



Tomates de colgar rellenos de cremoso de anchoas y olivas negras

12€



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

12€



Pene con royal de cecina de la Iglesuela del cid y queso Hontanar curado

12€



Croquetas de carne de olla

11€



Ajoblanco con higos confitados en miel y cardamomo

10€



CARTA DE TEMPORADA

PRINCIPALES

Chuleta de atún Balfegó con salsa de mostaza y crudités encurtidos
20€



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



Steak tartar de ternera con aliño de hierbas y carquiñoles
17€



Escalopines de rape a la importancia con zanahoria asada
16€



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



Secreto de cerdo Duroc relleno de acelgas con tomate caramelizado
14€



Ceviche de pulpo y mejillones con melocotón marinado y horchata de tigre
17€



CARTA DE TEMPORADA

POSTRES

Tarta cremosa de melocotón de Calanda en conserva

5€



Panacota de almendras con tartar de fruta fresca y hierbabuena

5€



Bizcocho de cacao y café, cremat de ron con canela y sorbete de naranja

5€



SERVICIO

Aperitivo del día

Agua purificada Palacio Matutano

Pan de la Iglesiasuela

2 €



Listado de Alérgenos

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

