

MENÚS DE VERANO



TORRE DE
LOS NUBLOS

RESTAURANTE

2023

MENÚ PALACIO DAUDÉN

Aperitivo del día

Entrantes

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

Penne con royal de cecina de la Iglesuela del Cid y queso Hontanar    

Croquetas de carne de olla    

Ajoblanco con higos confitados en miel y cardamomo   

Principales

Escalopines de rape a la importancia con zanahoria asada      

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

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

Secreto Duroc relleno de acelgas con tomate caramelizado  

Postres

Tarta cremosa de Melocotón de Calanda en conserva   

Panacota de almendras con tartar de fruta fresca y hierbabuena  

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

Incluye Agua purificada Palacio Matutano-Daudén



TORRE DE
LOS NUBLOS
RESTAURANTE

30€ 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 
- Selección de quesos de la Comarca con mermelada ecológica del Matarraña  
- Ensaladilla de langostinos de Sant Carles de la Rápita con aguacate de Castellón y emulsión de chufa   
- Tomates de colgar rellenos de cremoso de anchoas y olivas negras   

Principales

- Chuleta de atún Balfegó con salsa de mostaza y crudités encurtidos     
- Arroz meloso de ternasco aragonés, ajo asado y romero  
- Ceviche de pulpo y mejillones con melocotón marinado y horchata de tigre    
- Steak tartar de ternera con aliño de hierbas y carquiñosles      

Postres

- Tarta cremosa de Melocotón de Calanda en conserva   
- Panacota de almendras con tartar de fruta fresca y hierbabuena  
- Bizcocho de cacao y café, cremat de ron con canela y sorbete de naranja   

Incluye maridaje con Macabeo 2021 y/o Cariñena 2021 de Bodega Mas de Lluçia (Monroyo) con cada plato y Agua purificada Palacio Matutano-Daudén