

# MENU DEGUSTACION DEL CHEF



TORRE DE  
LOS NUBLOS  
RESTAURANTE

Verano  
2023

# MENU DEGUSTACION DEL CHEF

DISFRUTA DE UNA DELICIOSA Y  
UNICA DEGUSTACION DE  
NUESTROS PLATOS DE LA CARTA  
DE TEMPORADA, SELECCIONADOS A  
DIARIO POR NUESTRO CHEF



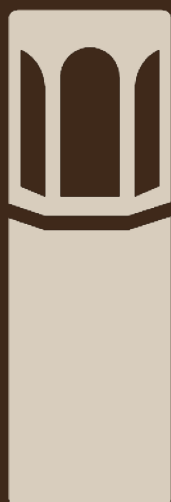
TORRE DE  
LOS NUBLOS

RESTAURANTE

**25€** *iva incluido*

- \* Degustación de 4 pasos
- \* Menú a mesa completa
- \* Una selección diferente cada día
- \* No incluye bebida ni postre

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*

# MENÚ SIN GLUTEN

## Aperitivo del día

### Entrantes

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

Tomates de colgar con cremoso de anchoas y olivas negras



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



### Principales

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



Arroz meloso de ternasco aragonés, ajo asado y romero



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



### Postres

Panacota de almendras con tartar de fruta fresca y hierbabuena



Sorbete de naranja

# 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



Refresco Incluido

# CARTA DE TEMPORADA



TORRE DE  
LOS NUBLOS  
RESTAURANTE

Verano 2023



# CARTA DE TEMPORADA

## ENTRANTES

Ensaladilla de langostinos de Sant Carles de la Ràpita 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 carquiñosles  
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

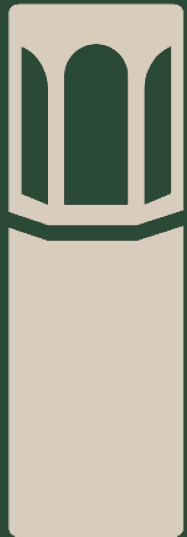
2€



## Listado de Alérgenos

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





# TORRE DE LOS NUBLOS

RESTAURANTE