



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR



torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

PRIMEROS Y ENTRANTES

TEMPURA DE VERDURAS 15€

con salsa de boletus



TABLA DE CROQUETAS 9€

de jamón y de queso azul (6 unidades)



HUEVOS ROTOS 12€

con jamón y foie



CECINA DE VACA 16€

con virutas de parmesano y AOVE



QUESO TRUFADO 12€

con emulsión de miel, pasas y polen



PATATAS TRES SALSAS 6€

con salsa brava, roquefort y ali oli



ALMITAS DE TORREZNO DE
SORIA 10€

PARRILLADA DE VERDURAS 14€

con salsa romescu



BOLETUS EDULIS A LA PLANCHA 19€

CARPACCIO DE VACA MADURADA 16€

con rúcula y salsa de pesto

CHIPIRONES A LA PLANCHA 14€

con cebolla pochada



CHOPITOS FRITOS 14€



GARBANZOS CON BOLETUS Y
LASCAS DE FOIE 15€

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO 14€

con aguacate y salsa tártara



ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE CON
QUESO BURRATA Y ANCHOAS 15€

a la vinagreta de aceituna negra



ENSALADA MIXTA 11€



ENSALADA CÁNTABRA 13€

con anchoas, atún, nueces y lascas de queso
curado



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

MARISCOS A LA BRASA

PULPO A LA BRASA 24€

LANGOSTINO DE HUELVA A LA BRASA
2€/U. (pedido mínimo 8u.) 

ZAMBURIÑAS (VOLANDEIRAS) A LA BRASA (8 U.) 18€ 

GAMBA DE PALAMÓS A LA BRASA
2,50€/U. (pedido mínimo 8u.) 

CARNES

ENTRECOT DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 23€

(de 6 o 7 años de edad con una
maduración media de 25 días)

LECHAZO DE CORDERO ASADO A
BAJA TEMPREATURA 23€

bajo encargo (mín. 2 personas)

CHULETÓN DE VACUNO MAYOR
A LA BRASA 55€/KG

(de 6 o 7 años de edad con una maduración
media de 25 días) / bajo encargo

CHULETILLAS DE CORDERO
A LA BRASA (5U.) 21€

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO DE
VACUNO MAYOR A LA BRASA 32€

SECRETO DE CERDO
A LA BRASA 16€

RABO DE TORO Y NÍSCALOS
ESTOFADOS AL VINO TINTO 20€

PESCADOS

LUBINA A LA BRASA 18€



PIMIENTOS RELLENOS DE MERLUZA
Y GAMBAS 16€

en salsa de marisco (4 unidades)     

COCOCHAS DE BACALAO 23€
al pil pil 

RODABALLO A LA BRASA 44€/KG



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

RESTAURANTE - ASADOR

ARROCES

precio por persona - bajo encargo - mínimo 2 pax.

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE Y
NÉCORAS 18€



PAELLA MIXTA 15€

de carne y marisco

ARROZ NEGRO CON ALI OLI DE
AZAFRÁN 16€



ARROZ A BANDA 16€



PLATOS INFANTILES

PLATO COMBINADO 1 16€

chuletas de cordero (3u.) a la brasa,
croquetas de jamón y patatas fritas



PLATO COMBINADO 2 11€

lomo a la plancha, croquetas de jamón y
patatas fritas



POSTRES

TARTA DE QUESO 6€

con mermelada de frutos rojos



COULANT DE CHOCOLATE 6€

con helado y envoltura de chocolate blanco



LECHE FRITA 5€

con helado



CUAJADA DE LA CASA 4€

con miel



HOJALDRE DE MILHOJAS DE MANZANA 6€

con crema inglesa y helado



*SERVICIO DE PAN 1,50€

**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGICOS CONSULTE AL PERSONAL

torreblanca

BODEGA

RIOJA

CAMPO VIEJO	13€	RAMÓN BILBAO CRIANZA	19€
ALCORTA CRIANZA	17€	HERAS CORDÓN CRIANZA	21€
AZPILICUETA CRIANZA	19€		

RIBERA DEL DUERO

VALREINAS ROBLE	17€	PIRIPINTADO (ROSADO)	16€
FUENTESPINAS CRIANZA	21€	PAGOS DE PEÑAFIEL	30€
BOSQUE DE MATASNOS	36€		

BLANCO

DIEZ SIGLOS VERDEJO	14€	CANTO5 (BLANCO FRIZZANTE)	15€
ENATE CHARDONNAY-234	26€		

ESPUMOSO

PEÑASCAL	14€
----------	-----

*SERVICIO DE PAN 1,50€
**PRECIOS CON IVA INCLUIDO



PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE
ALÉRGENOS CONSULTE AL PERSONAL

