

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 Iglesuela 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 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 carquiños
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

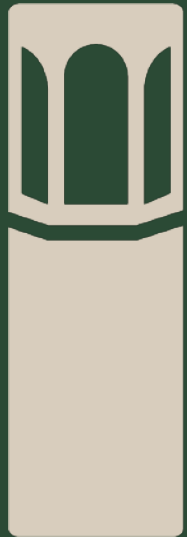
2 €



Listado de Alérgenos

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





TORRE DE LOS NUBLOS

RESTAURANTE