

Café - Restaurante Torico Gourmet

Entrante (opcional)

Plato de Jamón de Teruel D.O.P. (7€ el plato)

Menú gourmet (producto local)

Primeros platos

*Ensalada con garbanzos, queso fresco, olivas negras, sésamo
y vinagreta de tomate y rabanito*

Patata rellena con carne picada, verduras, pasas, huevo duro y olivas

Sopa fría de calabaza con naranja, guacamole y gambón

Saquitos de crep rellenos de espinacas y atún con salsa de quesos

Timbal de alcachofas con Jamón de Teruel D.O.P. y patata al gratén de membrillo

Escalibada de verduras con ventresca de atún y anchoas

Segundos platos

Bacalao al gratén de manzana y almendras

Carrillera de cerdo de Teruel asada con manzana caramelizada

Dorada al orio de gulas y setas

*Pierna de Ternasco de Aragón D.O. asada al horno en su jugo (raciones de 300 gr.
aprox.)*

Rabo de toro estofado al vino tinto con setas

*Si eliges un chuletón de ternera añojo del Pirineo a la brasa, piezas sobre 850 gr.
aprox., y servido en piedra caliente, el menú costaría.....35€ (10% IVA incluido)*

Mundo dulce (todos caseros)

*Tarta de queso, flan de calabaza, sorbete de melón, tarta de
zanahoria con almendras y glaseado de queso, tarrina de helado
o fruta (piña o melón).*

Incluimos bebidas; agua Veri sin gas, vino tinto Care roble garnacha/syrah
(Cariñena D.O.) o doble barril Estrella Damm.

Precio del menú.....18€ (10% IVA incluido)

Disponemos de información sobre alérgenos