

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Primer Menú

Entrantes Individuales

Gazpacho de cerezas con pistachos y helado de aceite de oliva

Pinchos de pulpo con espuma de patatas

Para compartir al centro

Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico de bellota

Plato Principal a elegir

Pámpano asado, con puré de pimientos y espárragos trigueros

o bien,

Pluma de Cerdo Ibérico al Tomillo con Verduritas Asadas

Postres

Pre-Postre de la Casa

Tirami-su con su helado y coulis de frambuesas

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Dios Ares crianza, D.O. Rioja

Cava brut, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 39.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Segundo Menú

Entrantes Individuales

Salmorejo helado, con crujiente de huevo y jamón

Sardinas Marinadas, con Pisto y Ajoblanco

Zamburiñas con aceite de ajos y tomillo

Plato Principal a elegir

Corvina al horno con alcaparras, lima y tomillo

o bien,

Codillo de cerdo con puré de coliflor

Postres

Pre-Postre de la Casa

Espuma de crema catalana con Helado de Café

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Dios Ares crianza, D.O. Rioja

Cava brut, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 42.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Tercer Menú

Entrantes Individuales

Bombones de morcilla y compota de manzana verde

Hamburguesita de atún con salsa de erizos de mar

Para compartir al centro

Ensalada Mediterráneo

Plato Principal a elegir

Rape a la Donostiarra con verduritas frescas

o bien,

Entrecotte de Ternera a la Gallega con Gratin de Patatas

Postres

Pre-Postre de la Casa

Strudel de manzana con helado de canela especiada

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Dios Ares crianza, D.O. Rioja

Cava brut, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 45.00 € iva. incluido

Los Menús del Mediterráneo

(Máx. 20 comensales. Para un nº mayor consulte directamente con el maitre)

Menú Degustación

Pincho de gambón rojo en tempura, con salsa wasabi

Ensalada de hojas tiernas con queso de cabra
y vinagreta de pimientos rojos

Croquetas de bacalao con muselina de vizcaína

.....

Bacalao Confitado con habitas salteadas y cebolla glaseada

.....

Sorbete de melón con espuma de ron

.....

Solomillo de Buey con Costra de Finas Hierbas

.....

Leche frita con dulce de leche y Helado de miel de caña

Bodega

Vino blanco, Viña Laujar Macabeo, Almería

Vino tinto, Dios Ares crianza, D.O. Rioja

Cava brut, Castillo de Perelada

Refrescos, cerveza, agua mineral y café

Precio por Persona 47.00 € iva. incluido



Consulte directamente con Julio Hernández (maître) y su equipo, para **personalizar el menú** de acuerdo con las preferencias de sus comensales.



Plaza Flores, 1 – Almería
T. 950.281425

www.torreluz.es

www.tubodaenalmeria.es