

## **ENTRANTES**

<b>JAMON IBERICO CON TOSTA DE PAN Y ACEITE DE ROMERO</b>	<b>21,75 €</b>
<b>LAMINAS DE HONGOS Y FOIE CON LAGRIMA DE PATATA VIOLETA</b>	<b>14,50 €</b>
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b>	<b>14,50 €</b>
<b>SINFONIA DE VERDURAS CON REFRITO DE AJO</b>	<b>14,50 €</b>
<b>TERRINA DE FOIE, COMPOTA DE CEBOLLA Y TOSTA DE PAN DE PASAS</b>	<b>14,75 €</b>
<b>PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE RABO DE BUEY Y SALSA DE PIQUILLOS SOBRE COSTRA DE PAN FRITO</b>	<b>14,75 €</b>
<b>ARROZ NEGRO CON TXIPIRONES Y GALLETA DE MORCILLA</b>	<b>13,50 €</b>
<b>ENSALADA DE BOGAVANTE SOBRE CARPACCIO DE PIÑA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS</b>	<b>23,00 €</b>
<b>SOPA DE PESCADO CON FRUTOS DE MAR</b>	<b>14,25 €</b>
<b>VIEIRAS A LA PLANCHA CON SALSA DE TXAKOLI Y CHIPS DE PUERRO</b>	<b>15,75 €</b>
<b>ENSALADA DE LANGOSTINOS EN PIJAMA DE FRUTOS SECOS</b>	<b>18,00 €</b>
<b>CRUJIENTE DE TXANGURRO SOBRE SALSA DE TXIPIRON</b>	<b>16,25 €</b>
<b>ALMEJAS A LA MARINERA</b>	<b>21,50 €</b>
<b>RISSOTO DE HONGOS Y PARMESANO SOBRE CILINDRO CRUJIENTE</b>	<b>14,25 €</b>

## **PESCADOS**

<b>RAPE A LA PLANCHA CON ALMEJAS</b>	<b>27,00 €</b>
<b>TACO DE MERO CON PATATAS PANADERA Y RAVIOLI DE TXIPIRON</b>	<b>23,75 €</b>
<b>BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS SOBRE ARROZ SALVAJE</b>	<b>23,75 €</b>
<b>BACALAO CONFITADO CON PISTO DE VERDURITAS Y ENSALADA DE RUCULA</b>	<b>21,50 €</b>
<b>LOMOS DE MERLUZA CON ALMEJAS Y SU LIGERA SALSA VERDE</b>	<b>23,75 €</b>
<b>LUBINA SOBRE CAMA DE HABAS FRESCAS Y COMPOTA DE TOMATE</b>	<b>23,75 €</b>

## **CARNES**

<b>SOLOMILLO A LA PLANCHA CON MOUSSE DE BOLETUS</b>	<b>22,75 €</b>
<b>CARRE DE CORDERO ASADO CON PATATAS PAJA Y SALSA DE SU PROPIO JUGO</b>	<b>19,75 €</b>
<b>CARRILLERAS DE CERDO IBERICO ESTOFADAS AL VINO BLANCO CON PURE DE MANZANA</b>	<b>18,75 €</b>
<b>COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON CEBOLLETAS GLASEADAS</b>	<b>22,25 €</b>
<b>ENTRECOTTE CON PATATAS Y PIMIENTOS</b>	<b>20,25 €</b>
<b>TRES CORTES DE MAGRET CON PIÑA Y SALSA NARANJA</b>	<b>20,00 €</b>
<b>SUPLEMENTO GUARNICION : VERDURITAS – ARROZ - PATATAS</b>	<b>3,50 €</b>

# **HOTEL MONTE IGUELDO**

\*\*\*

## **RESTAURANTE EL TORREON**

### **POSTRES**

<i>BISCUIT DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE CALIENTE</i>	<i>6,75 €</i>
<i>SORBETE DE LIMON AL CARDAMOMO Y TEJAS DE TOLOSA</i>	<i>6,75 €</i>
<i>SORBETE DE MANDARINA AL VODKA CON CANUTILLOS</i>	<i>6,75 €</i>
<i>BOCADITOS DE PLATANO FRITOS CON FRAMBUESAS</i>	<i>7,00 €</i>
<i>TORRIJA CAMELIZADA CON CANELA Y AZUCAR MORENO</i>	<i>6,00 €</i>
<i>TARTA FINA DE MANZANA CON MANTECADO</i>	<i>7,00 €</i>
<i>SOPA DE YOGURT CON INFUSION DE FRUTOS ROJOS</i>	<i>6,75 €</i>
<i>COPA DE ZUMO DE NARANJA NATURAL</i>	<i>5,00 €</i>
<i>CUAJADA CASERA CON MIEL</i>	<i>6,00 €</i>
<i>TIRAMISU SOBRE CREMA DE CAFÉ Y TEJA DE CHOCOLATE</i>	<i>6,00 €</i>
<i>HELADOS VARIADOS EN FLOR DE CHOCOLATE</i>	<i>6,00 €</i>
<i>QUESOS VARIADOS</i>	<i>8,00 €</i>

**IVA 8% INCLUIDO**

---

### **MENU DEGUSTACION**

*Vieiras a la plancha con salsa de txakoli  
y chips de puerro*

*Arroz negro con txipirones y galleta de morcilla*

*Sopa de pescado con frutos de mar*

*Tournedó de rape con crema de trigueros*

*Tacos de solomillo a la plancha con salsa  
de pimienta jamaica*

*Degustación de postres caseros*

**PRECIO POR PERSONA : 65,00 € (IVA 8% incluido)**

**Se sirve por mesa completa**