

Navidad torreón

COMIDA 25 DE DICIEMBRE



45€ CON BEBIDA
37,5€ SIN BEBIDA

Vino tinto: Temps,
Vinos de La Tierra de
Castellón.

Vino blanco:
Marqués de Irún,
D.O. Rueda
Cava Mistinguet Brut
Nature, Cataluña

Aguas minerales,
refrescos y cervezas.
Café y dulces de
Navidad.

964 300 342

. PARA ASENTAR EL CUERPO

Caldo de puchero "hecho en casa".

. PICA PICA

Croqueta artesana de gamba roja y sepia.
Langostino crujiente en costra de kikos.
Piruletas de Parmesano y orégano.
Saquito de brandada de bacalao con jugo
de choricero.

. ENTRADAS PARA COMPARTIR

Plato de jamón ibérico de cebo y mollete de
pan a la catalana.
Salteado de alcachofas, setas de temporada
y foie asado.
Tartare de salmón y atún con crudités y guacamole.

. PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Paella típica de Navidad de pato y pelota.
Cochinillo rustido con puré de boniato y chips
de vegetales.
Rodaballo en all-i-pebre tradicional y gamba
blanca.

. POSTRE

Sorbete de frutos rojos sin alcohol.



PARA PEQUES
20€ CON BEBIDA

Entrantes: Entremeses variados (jamón, queso,
croquetas de pollo, calamares, papas y aceitunas).

Plato principal a elegir: Medio plato de arroz
del día, Escalope de pollo Pasta boloñesa,
Mini-hamburguesas con patatas.

Postre: Helado

964 300 342

www.restaurantebenicasimtorreon.com · torreon@vorammar.net