

CARTA "Las 5 Torres"



Restaurante Las 5 Torres

LAS ENSALADAS

ILUSTRADA , lechuga , tomate , huevo duro , atun , aceitunas , espárragos y jamon iberico

BACALAO AHUMADO, lechuga rallada, tomate, cebolla, huevo duro y atún

ENSALADA 5 TORRES, lechuga, dos quesos y vinagreta de nueces

YOLIMAR tomate, cebolla, queso curado, orégano, aceite virgen de oliva y vinagre de Módena

BONITO del Norte en escabeche con pimientos de piquillo

Ensalada templada de **PERDIZ** escabechada

VENTRESCA de bonito con manto de cebolla frita

LOS CENTROS

PULPO a la gallega con aceite de oliva y pimentón

SETAS plancha con jamón ibérico

SETAS plancha con queso de cabra gratinado

SETAS plancha con foie de Oca

Surtido de **SETAS SILVESTRES** de temporada

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS plancha con jamón ibérico

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS *plancha con foie*
CHIPIRÓN *de anzuelo plancha con pimientos de Padron*
VIRUTAS DE FOIE
HUEVOS ROTOS *con jamón ibérico*
HUEVOS ROTOS *con gulas al ajillo*
SURTIDO *de Ibéricos (Jamón, chorizo, salchichón, lomo y cecina)*
JAMÓN IBÉRICO *de Guijuelo y su pan con tomate*
QUESO CURADO *de Tarancon (Cuenca)*
CECINA *del Bierzo curada, aceite de oliva*
CARACOLES A LA PLANCHA *con su Tomillo y ali – oli*

SELECCIÓN DE MARISCOS

MEJILLONES DE ROCA *al vapor*
CARABINEROS *grandes a la plancha con sal Maldón*
GAMBAS BLANCAS *de Huelva plancha*
RIQUISIMAS GAMBAS *roja de Palamós*
BOGAVANTE *del Cantábrico a la plancha*
LANGOSTA PLANCHA
ALMEJAS FRESCA *a la marinera*
BERBERECHOS *al vapor*
OSTRA ESPECIAL
ALMEJA FRESCA *con ajo y guindilla*
NAVAJA DE BUCEO A LA PLANCHA

LOS ARROCES

ARROZ NEGRO *con setas silvestres y chipirones de anzuelo...*
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE DEL CANTABRICO...
PAELLA 5 TORRES *con bogavante o carabineros*

LAS CARNES

CHULETÓN de buey a la piedra (1kg.)

Con pimientos del piquillo...

SOLOMILLO de Buey al roquefort

SOLOMILLO de Buey a la piedra con piquillo

SOLOMILLO de cerdo ibérico a la plancha con beicon y foie

COSTILLAS de ternasco a la plancha con pimientos verdes fritos

1 KG DE COSTILLAS de ternasco a la plancha

DADITOS de solomillo con sus ajetes

COCHINILLO ASADO en dos cociones especial de Las 5 Torres...

LAS MANITAS de cerdo Iberico rellenas de setas, jamon y foie

DADITOS de AVESTRUZ con salsa de 4 quesos

Los pescados

RIQUÍSIMO BOGAVANTE a la plancha (medio)

LOMO DE RODABALLO horneado al Estilo Orio y maraña de puerros

BACALAO con ali-oli gratinado y piquillos

LOMO de merluza con jamón ibérico y salsa de piquillos

RIQUÍSIMO COGOTE de merluza al horno

LOMITO DE LUBINA al Estilo Orio

MENÚ BRASERÍA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Chipirones de anzuelo plancha con pimientos de padrón

Huevos rotos con Jamón Ibérico

CHULETÓN de Buey a la piedra

Sorbete de limón

No incluye café y bodega

MENÚ ESPECIAL LAS 5 TORRES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Plato de Jamón Ibérico

½ Bogavante a la plancha por persona

CHULETÓN ò SOLOMILLO de Buey a la piedra

Sorbete de mandarina

No incluye café y bodega

CARTA DE

VINOS

D.O. RIOJA ALTA

PRADO ENEA (Gran Reserva 1995)

MUGA Magnum (Reserva 1998)

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL (Reserva 2003)

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL (Reserva 2001)

MUGA (Crianza 2003)

MUGA 3/8 (Crianza 2002)

TORREMUGA (Cosecha 2000)

VIÑA ALCORTA TEMPRANILLO (Crianza 2004)

VIÑA ALCORTA (Reserva 2003)

"890" G. RESERVA (G. Reserva 1987)

"904" G. RESERVA (G. Reserva 1995)

"904" G. RESERVA (G. Reserva 1983)

VIÑA ARDANZA (Reserva 1999)

VIÑA ALBERDI (Crianza 2000)

VIÑA TONDONIA (Reserva 1998)

VIÑA TONDONIA (Reserva 1984)

VIÑA TONDONIA (Reserva 1985)

VINA POMAL (Reserva 2000)

MARQUÉS DE CÁCERES (Crianza 2000)

AZPILICUETA (Crianza 2004)

RAMON BILBAO (Crianza 2004)

VIÑA ALVINA (Reserva 1998)

IZADI (Crianza 2004)

FAUSTINO V (Reserva 1987)
FAUSTINO V (Reserva 2001)
FAUSTINO I (Gran Reserva 1995)

D.O. RIOJA ALAVESA

MARQUÉS DE RISCAL (Reserva 2002)

D.O. RIBERA DEL DUERO

PESQUERA (Crianza 2004)
ARZUAGA (Crianza 2004)
PROTOS (Crianza 2003)
PROTOS (Crianza 2002)
CALLEJO (Cosecha 2004)4 meses en Barrica
VALBUENA VEGA SICILIA (cosecha 1999)

D.O. SOMONTANO

MONTESIERRA (Crianza 2003)
MONTESIERRA (Cosecha 2005)
ENATE (Cabernet Merlot 2005)
ENATE (Crianza 2003)
ENATE (Reserva 2002)
ENATE MERLOT MERLOT 2002
ENATE SELECCIÓN ESPECIAL, Reserva 1998
ENATE SELECCIÓN ESPECIAL, Reserva 2000
ENATE SELECCIÓN ESPECIAL, Reserva 2001
SECASTILLA 2004
BLECUA 2000
IDRIAS SEVIL 2003
CASTILLO DE MONESMA Premio Vintage, cabernet-Merlot 2004
SEÑORIO DE LAZÁN (Reserva 2001)

D.O. CARIÑENA

TORRELONGARES (Crianza 2004)

CORONA DE ARAGÓN (Reserva 1998)

MARQUÉS DE TOSOS (Reserva 1998)

MONASTERIO DE LAS VIÑAS (Crianza)

D.O. CALATAYUD

BALTASAR GRACIAN VIÑAS VIEJAS (2004)

D.O. CAMPO DE BORJA

BORSAO (Crianza selección 2000)

VINOS BLANCOS

MARTIN CODAX (albariño)

MONTESIERRA 2006

ENATE 2003 CHARDONNAY 234

MOSCATO D´ASTI 2006 DULCE

ATTIS (albariño)

BLANC PESCADOR

VIÑAS DEL VERO (GEWÜRZTRAMINER)

BLANC PESCADOR PREMIUN

MARQUÉS DE RISCAL (Rueda)

MARQUÉS DE CACERES (Rioja)

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO

MONTESIERRA 2006

SEÑORÍO DE IRATI
SEÑORÍO DE SARRIA
ENATE
MARQUÉS DE CACERES
MATEUS ROSÉ

CAVAS

JUVE & CAMPS (Reserva familia)

MASTINELL (VINTAGE 2000)
MASTINELL (HERETAT) MAGNUM
CODORNIU BRUT (NON PLUS ULTRA)
CODORNIU BRUT (GRAN CREMAT)
ANNA DE CODORNIU
ANNA DE CODORNIU (BRUT ROSÉ)

CHAMPAGNES

MOET & CHANDON Brut especial
DOM PÉRIGNON 1996
JACQUART

CARTA DE PUROS

MONTECRISTO Nº 4
COHIBA ROBUSTO