

**DOS
TORRES**
*Una silla modernista.
un restaurante con jardín.*

MENÚ 1

RAVIOLIS DE QUESO FRESCO Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA DE BERENJENA Y
FOIE

o

ENSALADA DE QUINOA ROJA CON SALMON SEMIMARINADO, ESCABECHE DE VERDURAS
Y ESPUMA DE PARMESANO

o

CREMA TIBIA DE CALABACIN, CEPES Y MISO CON SARDINA AHUMADA Y CEBOLLA AL
CHARDONNAY

o

SALTEADO DE VERDURAS Y SETAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA

TARTAR DE PESCADO AZUL, AGUACATE Y MANGO CON MAYONESA DE JENGIBRE Y
HUEVAS DE TRUCHA

o

SECRETO DE DUROC SOBRE PARMENTIER, CON CEPES Y SALSA DE OPORTO

o

RISOTTO DE PATO, CALABACÍN, FOIE Y TRUFA

HELADO DE CHOCOLATE

o

VASO DE TIRAMISÚ CON GELATINA DE AMARETTO

o

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE DULCE DE LECHE

VINOS

AGUA MINERAL Y CAFÉ

40,70 EUROS/PERS



**DOS
TORRES**
*Una silla modernista.
un restaurante con jardín.*

MENÚ 2

JAMÓN DE BELLOTA Y CHAPATA CON TOMATE
SASHIMI DE SALMON MARINADO
SARDINA AHUMADA CON CALDO DASHI Y CREMOSO DE QUESO BOUMA
CROQUETAS DE CALAMAR EN SU TINTA CON MAYONESA SUAVE DE LIMA
TIMBAL DE AGUACATE Y SALMÓN MARINADO CON HUEVAS DE TRUCHA
BURRATA SOBRE ENSALADA DE TOMATES MACERADOS Y PISTACHOS CON OLIVADA

TRONCO DE MERLUZA SOBRE ESCABECHE DE SETAS
o
MAGRET DE PATO SOBRE QUINOA ECOLÓGICA Y TRIGUEROS CON SALSA DE VINO
DULCE Y FRAMBUESA
o
PRESA IBERICA SOBRE SANFAINA Y TOQUE DE MIEL

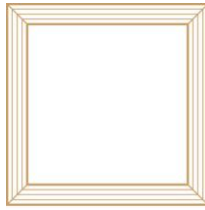
CHEESECAKE DE QUESO FRESCO CON HELADO DE GALLETA
o
NUESTRA TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
o
LICUADO DE MANZANA GRANNY SMITH Y PIÑA

VINOS

AGUA MINERAL Y CAFÉ

44,30 EUROS/PERS

C/ Vía Augusta 300, Barcelona 08017 Teléfono 93.206.64.80
www.restaurantedostorres.com info@restaurantedostorres.com



**DOS
TORRES**
*Una silla modernista.
un restaurante con jardín*

MENÚ 3

CREMA DE PUERROS SOBRE SHITAKE Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA
0
ENSALADA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES CON LIMA, MANGO TOMATE SECO Y
VINAGRETA DE MISO
0
RAVIOLIS DE CEPES CON SALSAS DE FOIE Y ACEITE DE TRUFA
0
PULPO EN TEMPURA DE AGUA DE MAR SOBRE ESCABECHE DE VERDURITAS

ARROZ MELOSO DE RAPE Y LANGOSTINOS
0
CORDERO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON CEBOLLITAS GLASEADAS,
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, PARMENTIER Y JUGO TRUFADO
0
LOMO DE RUBIA GALLEGA CON SALSAS DE OPORTO Y MILHOJAS DE PATATA
0
PESACO DE LONJA AL HORNO SOBRE VERDURAS Y VINAGETA DE CITRICOS

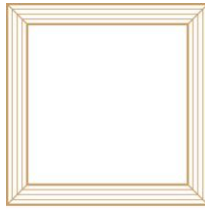
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA
0
NUESTRA COPA HELADA CON FRUTOS ROJOS, NATA Y GLASEADO DE CHOCOLATE
0
HELADO DE CHOCOLATE GRAN CRU, ACEITE DE OLIVA Y PAN TOSTADO
0
MATÓ ECOLÓGICO CON MIEL DE FLORES

VINOS

AGUA MINERAL Y CAFÉ

44,60 EUROS/PERS

C/ Vía Augusta 300, Barcelona 08017 Teléfono 93.206.64.80
www.restaurantedostorres.com info@restaurantedostorres.com



**DOS
TORRES**
*Una silla modernista.
un restaurante con jardín*

MENÚ 4

JAMÓN DE BELLOTA Y CHAPATA CON TOMATE
CROQUETAS DE QUESO IDIAZÁBAL
SARDINA AHUMADA CON CALDO DASHI
SASHIMI DE SALMÓN CON SALSA JAPONESA
TIMBAL DE AGUACATE Y ATÚN ROJO
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON OLIVADA Y ACEITE DE OLIVA
PULPO EN TEMPURA SOBRE ESCABECHE DE SETAS
ENSALADA DE ESPINACAS, Y LANGOSTINOS FRITOS CON PISTACHOS, BEICON Y
VINAGRETA DE PAMESANO

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Y RAPE
O
PESCADO DE LONJA AL HORNO SOBRE SALTEADO DE GUISANTES Y SETAS
ESCABECHADAS CON ACEITE DE AJOS TIERNOS Y PEREJIL
O
LOMO BAJO DE TERNERA GALLEGA CON SALSA DE TERNERA
O
MELOSO DE TERNERA AL ESTILO TRADICIONAL

PIÑA ASADA SOBRE CREMA DE VAINILLA
O
TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA
O
SORBETE DE LIMÓN Y CAVA

VINOS

AGUA MINERAL Y CAFÉ

47,80 EUROS/PERS

C/ Vía Augusta 300, Barcelona 08017 Teléfono 93.206.64.80
www.restaurantedostorres.com info@restaurantedostorres.com