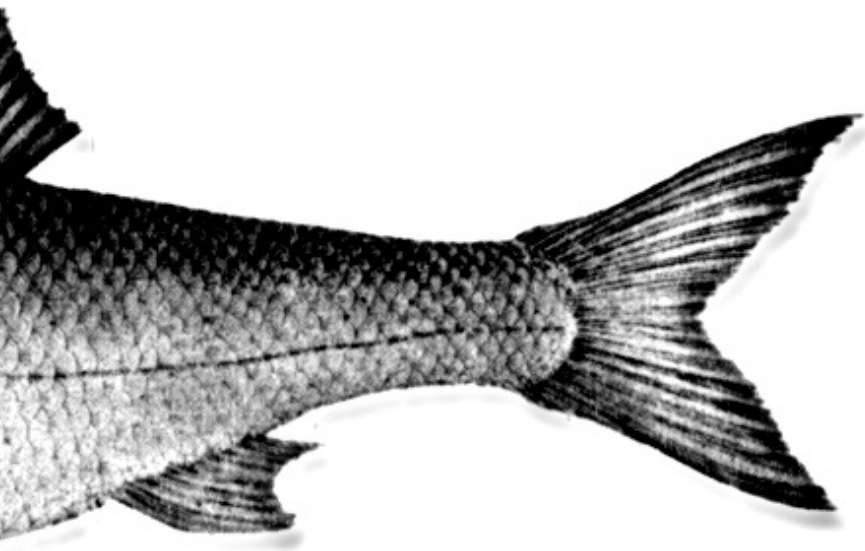


# torre d'alta mar

---

R E S T A U R A N T

*MENÚS 2019/ 2020*



Pg. Joan de Borbó 88, 08039/ Port Vell, Barcelona

DANIELA DA VEIGA / Directora comercial

+34 93 221 44 60

[eventos@torredealtamar.com](mailto:eventos@torredealtamar.com)

# OCÉANO

## Aperitivo

Ceviche de Corvina, crema dulce de maíz,  
leche de tigre, cilantro  
y crujientes

Espardeñas, su pil-pil, ajo tierno

Rape rubio, picada de almendras,  
almeja, crema de marisco

Lingote de tres chocolates, Sacher y  
frutos rojos

## Petit-fours

# DOS MARES

## Aperitivo

Setas de temporada, huevo a baja temperatura,  
espuma de patata ahumada

Bacalao en gabardina con Pil-pil,  
brunoise de tomate y naranja,  
pimiento mini escalivado

Coulant de turrón de Jijona y  
helado de albaricoque

## Petit-fours

## AZUL

*(Para compartir)*

Aperitivo

Jamón 5 Jotas

Ostras del Delta

Sardina ahumada de la costa

Vieiras, caviar, ajo negro

Setas de temporada, huevo de Calaf, espuma  
de patata ahumada

Lomo alto de Black Angus

Bizcocho de miel, panal de abejas, granizado  
de Chartreuse y helado de mató

Petit-fours

## CAPITÁN

*Degustación según oferta gastronómica  
Trabajamos con productos de temporada*

Aperitivo

Entrante frío

Entrante caliente

Pescado

Carne

Postre

Petit-fours

# VORAMAR

*(Menú de medio día)*

Aperitivo

1/2 Entrante frío

1/2 Entrante caliente

Pescado/ Carne

Postre

Todos los menús incluyen

---

*Vino Tinto: Muga D.O. Rioja*

*Vino Blanco: Crisalys D.O. Penedès*

*Cava: Torelló D.O. Penedès*

*Agua mineral, café o infusión*