

## COCINA Y VINO, PLACERES PARALELOS

---

Vino y cocina son placeres paralelos desde que el hombre supo sacar partido del mosto de uva fermentado y comprobó que la mejor manera de disfrutar de aquella bebida era combinándola con su alimentación.

Desde entonces, la cultura del vino ha sido indisociable a la tradición gastronómica, especialmente en aquellos países del entorno del mar Mediterráneo, donde el cultivo de la vid tiene raíces milenarias.

Como portadores de ese legado, nos hemos propuesto fortalecer los lazos que unen el vino y la gastronomía en la Vinoteca Torres, asociando los vinos de la familia a la cocina de Mercès, que sintoniza con nuestros principios de excelencia, el respeto por la tradición –que no se contradice con una firme vocación innovadora– y la fidelidad al carácter de un territorio que imprime identidad al vino y brinda la excelsa materia prima que engrandece a la cocina.

Con el talento y la experiencia en los fogones, la Vinoteca Torres afianza su apuesta por la cocina mediterránea, elaborada a partir de los mejores productos de temporada, que cobran brillo en recetas de raíz tradicional, con matices contemporáneos y exquisita presentación.















En definitiva, una cocina hecha para disfrutar del vino.

*Familia Torres*















## TAPAS

---

### LAS CLÁSICAS

- Croquetas** de jamón ibérico    
- Croquetas** de trompeta de la muerte    
- Patatas bravas** de la Vinoteca 
- Jamón Joselito** cortado a mano  
- Selección de quesos** locales, confitura casera  
Cañas de pan  
- Pan con tomate** y aceite de oliva virgen extra  
Arbequina Torres 

### DEL MAR Y LA TIERRA

- Anchoas** en aceite de hierbas   
- Foie micuit** con chutney de ruibarbo  
Crujiente de sésamo  
- Gyozas** de langostino y butifarra  
Alioli de guindilla      
- Huevo a baja temperatura** con parmentier  
Migas de sobrasada y jamón ibérico   

RACIÓN DE PAN BLANCO, CERALES O SIN GLUTEN,  
ACEITES PICUAL Y ARBEQUINA TORRES

## ENTRANTES

---

### LOS CRUDOS

#### **Tartar de atún** Bluefin

Aguacate y toques asiáticos 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴 🍴

#### **Ceviche peruano de corvina**

Leche de tigre al *rocoto* o *ají amarillo* 🍷 🌿 🍴 🍴 🍴 🍴

#### **Steak tartar** a la antigua

Hojas de capuchina y patatas fritas 🍷 🍴

### DE TEMPORADA

#### **Ensalada de lentejas** Beluga

Carpaccio de bacalao del mercado de Sant Antoni 🍷 🍴

**Velouté de mariscos** y gamba roja  
del Mediterráneo 🍷 🍴 🍴 🍴

#### **Nuestras verduras**, sanfaina

Ravioli de calabaza y naranja sanguina 🍴

#### **Salteado de setas y judías verdes**

Dados de jamón y nube de queso de oveja 🍴 🍴 🍴

#### **Varietat Mercès**

Olas de merluza confitadas, langostinos y judías verdes

🍷 🍴 🍴 🍴

## PRINCIPALES

---


### PESCADOS


**Pescado de lonja**  
Piña anisada y endivias  



**Pulpo a la brasa** con salsa huancaína  
Patatas con chimichurri 

### CARNES Y AVES

**Pollo de Vilafranca** confitado  
Chalotas y zanahorias 

**Canelón rustido tradicional**  
Jugo de asado y trufa  


**Filet Mignon** a la mostaza Ragú  
de cebollitas  




**Lomo de ciervo** al vino tinto  
Manzana asada 

## POSTRES





### Espuma de Chardonnay

Sorbete de mandarina y confit de banana   

### Texturas de chocolate

Caramelo salado y avellana  

### Éclair con ganache de café

Crema diplomata y helado de vainilla de Madagascar    



### Mochi de cítricos

Ganache de lima  

### Dados de fruta fresca

Zumo de pera y chía

### Surtido de helados artesanales

Moscatel, pistacho o vainilla de Madagascar y/o sorbete de jengibre o mandarina  

Si tiene alguna intolerancia o alergia a algún alimento consulte con nuestro personal. 1169/2011

Mostaza



Sésamo



Pescados



Apio



Cacahuetes



Moluscos



Maíz



Frutos secos



Alcohol



Gluten



Setas



Altramuces



Lácteos / lactosa



Crustáceos



Chile



Soja



Huevos



Cilantro



Cerdo

