

Gran Selección de

TURRONES, BOMBONES, POLVORONES
Y DULCES NAVIDEÑOS

Y de postre

- Torrijas Caseras.....24,90 €/Kg.
- Macedonia de Frutas de la "Mary"9,90 €/Kg.
- Trenza Artesana13,50 €/ud.

TARTAS Y HELADOS DE LA
CONFITERÍA "REGMA"



No dejen de Visitar nuestra Bodega

Más de 250 referencias de los mejores
vinos de nuestra geografía. Los cavas y
champagnes más selectos y una cuidada
selección de licores.

Y **Gran Selección de Lotes** para hacer
los mejores regalos.

Menú de la Abuela

- Langostinos cocidos (6 ud. por ración)
 - Crema de Marisco
- Contramuslo de Pollo de Cereal Relleno de
Ciruela, Bacon y Orejón
 - Trenza de Hojaldre

27,50€ menú



Nuestros Menús

Menú Torre

- Ensaladilla de Pulpo y Langostinos
- Solomillo de Bacalao con Tomate y Pisto
 - Solomillo de Cerdo Ibérico
Braseado en Salsa
- Trenza de Hojaldre

Monte Real Reserva / Botella de Cava

Menú Saber Comer

- Ensaladilla de Pulpo y Langostinos
- Lomo de Merluza con Gambones
en su Salsa
- Magret de pato braseado en salsa Teriyaki
 - Trenza de Hojaldre

Monte Real Reserva / Botella de Cava

*Pedido mínimo 2 menús. (1 Botella de Vino y
1 Botella de Cava por cada 2 menús.)

49€ persona

* En el momento de hacer la reserva, **SE ABONARÁN
POR ADELANTADO 10 euros POR CADA MENÚ** y se les
entregará la bebida correspondiente.

C/ Montejurra 1 (Grupo Amaro) Cuatro Caminos
39010 Santander, Cantabria
www.torresabercomer.es

Les desea felices fiestas

HORARIO

DE LUNES A VIERNES:

9:00 a 15:00 h. • 18:00 a 20:30 h.

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS:

9:00 a 14:30 h.

HORARIO ESPECIAL DE NAVIDAD

LUNES 23 Y 30

9:00 a 15:00 h. • 17:00 a 20:00 h.

MARTES 24 Y 31

9:00 a 15:00 h.

LUNES 6 DE ENERO CERRADO



GARANTIZAMOS SUS ENCARGOS HASTA:

NOCHEBUENA..... 21 de diciembre de 2024

NOCHEVIEJA 28 de diciembre de 2024

REYES..... 3 de enero de 2025

942 333 768

No garantizamos la disponibilidad de todos los productos del folleto,
por problemas de abastecimiento. Disculpen las molestias.

Síguenos en @Torresabercomer @Torresabercomer

Llevamos a tu mesa los mejores platos para estas fiestas



Entrantes

- Pudding Casero 29,50€/Kg.
("cabracho" y "puerros y gambas")
- Ensaladilla Rusa 13,90€/Kg.
(especialidad de la casa)
- Ensalada de Pulpo y Langostinos 26,50€/Kg.
(patata, pulpo, langostinos y mayonesa ligera de ajo)
- Salpicón de Marisco "Especial" 54,90€/Kg.
- Pulpo de Roca en Vinagreta de Tomate 52,50€/Kg.
- Mejillones en Salsa o Vinagreta 18,90€/Kg.
- Langostinos Cocidos Salvajes
de Madagascar (20-25 ud/Kg.) 37,90€/Kg.
- Aguacate Relleno de Marisco 5,95€/ud.
- Crema de Marisco 17,90€/Kg.
- Caracoles de Treceño con
Salsa de la Abuela 44,90€/Kg.

JAMÓN CORTADO A CUCHILLO
EMPLATADO EN ATMÓSFERA PROTEGIDA
O ENVASADO AL VACÍO.

LOS MEJORES EMBUTIDOS IBÉRICOS Y
QUESOS DEL MUNDO.

GRAN VARIEDAD DE PATÉS.



El Pescado

- Merluza Rellena de Marisco
en Salsa Verde 46,90€/Kg.
- Solomillo de Bacalao con Tomate y Pisto
o Encebollado con Setas 39,80€/Kg.
- Lomo de Merluza con Gambones
en su Salsa 31,90€/Kg.
- Crep relleno de Centollo y Gambas en
Salsa Marinera 29,80€/Kg.
- Concha de Vieira Rellena de Chipirones
y Taquitos de Jamón Ibérico 25,90€/Kg.
- Pimientos rellenos de Marisco 28,50€/Kg.

GRAN SELECCIÓN DE
MARISCO CONGELADO

Cocina casera de Torre a tu mesa



La Carne

- Lechazo "de Castilla" asado (medio) 115,00€/ud.
- Cuarto de Lechazo "de Castilla" asado 59,00€/ud.
- Lechazo Entreasado "al estilo de Castilla" 29,80€/Kg.
- Cochinillo Asado (medio) 69,00€/ud.
- Tacos de Solomillo de Vaca de
Campoo con Verduritas 39,50€/Kg.
- Carrilleras de Vaca de Campoo
Estofadas al Vino de Rioja 29,90€/Kg.
- Redondo de Vaca de Campoo
Asado en su Jugo 24,50€/Kg.
- Contramuslos de Pollo de Cereal
rellenos de Ciruela, Bacon y Orejones .. 19,50€/Kg.
- Carrillera de Cerdo Ibérico
al Pedio Ximénez 29,90€/Kg.
- Presa de Cerdo Ibérico
Braseada en Salsa 39,90€/Kg.
- Confit de Pato en Salsa de Uvas 9,95€/ud.
- Pimientos Rellenos de Carne con Jamón . 28,50€/Kg.

CHULETONES Y ENTRECOT
DE VACA MADURADOS,
SOLOMILLO, CERDO IBÉRICO,
COCHINILLO, LECHAZO DE CASTILLA,
PAVOS, CAPONES, POULARDAS...

**Las Mejores Carnes
De Cantabria**