

TAPAS

ZURZIBIETER PALETA Geräucherter Freilandschwein-Rohschinken	8	MANCHEGO Spanischer Schafskäse	7
JAMON IBERICO Luftgetrockneter spanischer Rohschinken	11	HAUSGEMACHTE PICKLES Saisonales eingelegtes Gemüse	6
CHORIZO IBERICO BELOTTA Paprikawurst vom iberischen Eichelschwein	7	GEMÜSEBÄLLCHEN Béchamel	6
GRILLIERTE SALCHICHA Jalapeños	7	GETRÜFFELTE POMMES Käsesauce	7
FLEISCHBÄLLCHEN Tomatensauce	8	MARINIERTE OLIVEN Knoblauch Zitrone Thymian	5
KÄSEKRAINER Senf	10	GETROCKNETE TOMATEN Petersilie Knoblauch Olivenöl	6
SPECKDÖRROBST Aprikosen Pflaumen Datteln	7	KREVETTEN Knoblauch Thymian	10
GESCHMORTER BAUERN SPECK BBQ-Sauce	7	GRILLIERTER PULPO Alioli Petersilie	9

THE TORRE SELECTION

KLEIN | GROSS

29 | 47

Paleta | Chorizo | Fleischbällchen | Tomaten
Pulpo | Manchego | Speckdörrobst | Oliven

Sämtliche Tapas werden mit Brot serviert.

VORSPEISEN

GAZPACHO 15
Pulpo | Basilikum

SUPPE VOM GERÖSTETEN BLUMENKOHL 13
Sauerteigcroûtons | Wachholder

MARKBEIN 14
Kräuter | Baguette | Knoblauch

TATAR VOM RIND KLEIN | GROSS 23 | 33
Hausgemachte Pickles | Ziegenkäse

TATAR VOM KALB 22
Parmesan | Pfifferling | Kerbel

GRAVED LAX 16
Gurke | Dill | Senf

TOMATENSALAT 15
Chorizo | Schalotten | Basilikum

BLATTSALAT 12
Sommergemüse | Kräuter

Honig-Senf
Balsamico
Joghurt



«GRILLADEN»

SÄMTLICHE GRILL-SPEZIALITÄTEN WERDEN AUF UNSEREM,
MIT BUCHENHOLZ ANGEFEUERTEN, HOLZKOHLEGRILL ZUBEREITET.

WIR ARBEITEN MIT ENGLISCHEN GARSTUFEN.



PRIME CUTS

RINDSFILET

Das saftige Gras der irischen Weiden, auf welchen dieses Tier sein Leben verbringen durfte, intensiviert den Geschmack dieses Cuts.

Ladies Cut	160g	46
European Cut	200g	58
Gentleman`s Cut	300g	87

RIBEYE VOM RIND

Zwischen der 6. und 12. Rippe liegend besticht dieser Cut durch seine wunderschöne Marmorierung. Die 21 Tage lange Trockenreifung sorgt für ein unvergleichliches Aroma.

300g 60

KALBSKOTELETTE

Dank seiner feinen Fettmarmorierung und dem Dry Aging Verfahren ein Butterzarter Cut, ausschliesslich von regionalen Zurzibieter Kälbern.

300g 54

SPECIAL CUTS

PLUMA PATA NEGRA

Im vorderen Rücken liegend, ist die Feder des Iberico Schweines sehr stark marmoriert und bleibt daher während des Grillens sehr saftig.

250g 52

FLANKSTEAK VOM RIND

Das Flank ist in den USA der BBQ-Renner schlechthin. Der im vorderen Teil des Bauches liegende Cut zeichnet sich durch einen intensiven Fleischgeschmack aus. Ein regionaler Genuss für jeden Fleischfan.

300g 48

SPIDERSTEAK VOM KALB

Seinen Namen verdankt das Spidersteak seiner zarten Marmorierung, die an ein Spinnennetz erinnert. Es liegt etwas versteckt und flach auf dem Schlossknochen im Hinterschinken. Trotz seiner langen Fleischfasern eignet es sich hervorragend zum Kurzbraten oder Grillieren.

200g 41

SHORT RIB VOM RIND

Aus dem vorderen Brustbereich geschnitten. Ein sehr dickfleischiger und stark marmorierter Cut, welcher äusserst aromatisch ist. Zuerst geschmort und danach auf dem Grill vollendet, ein Muss für jeden Fleischliebhaber.

400g 49

SURF & TURF

Alle Cuts sind auch als Surf & Turf mit einem Hummerschwanz erhältlich

140g 17

TO SHARE AB 2 PERSONEN

EXPERIENCE

Auswahl von verschiedenen Cuts, von der Küche empfohlen
Zwei Beilagen und drei Saucen nach Ihrer Wahl.
Pro Person ca. 400g

Preis auf Anfrage

CLASSICS

Um mit gutem Gewissen, Ihnen die beste Qualität anbieten zu können, kaufen wir für diese Cuts immer ein ganzes Rindernierstück ein. Dies ermöglicht es uns verschiedene Grössen zu portionieren und ein breiteres Angebot zu führen. Wir verwenden nur handerlesene Swiss Premium Rinder aus dem Zurzibiet. Diese werden von unserer Hausmetzgerei Köferli in Döttingen geschlachtet und danach mindestens 30 Tage trockengereift.

Zwei Beilagen und drei Saucen nach Ihrer Wahl.

CÔTE DE BŒUF

100g 17

T-BONE

100g 17

PORTERHOUSE

100g 18

FISCH

CATCH OF THE DAY

Unser Fisch kommt frisch und wild gefangen aus Portugal.
Gerne informiert Sie unser Personal über das aktuelle Angebot.

Preis auf Anfrage

TORRE SEAFOOD

Hummer, Pulpo und Krevetten vom Grill

300g 50

BEILAGEN

Erste inklusive, jede weitere 6

Kartoffelgratin
Grillierter Blumenkohl
Getrübete Pommes
Süsskartoffelpüree mit Mandeln
Spinat à la Béchamel
Kartoffelnocchis
Blattsalat

SAUCEN

Erste inklusive, jede weitere 3

Kräuterbutter
Chimichurri die Grüne
Chimichurri die Rote
BBQ-Sauce
Sauce Béarnaise
Cognac- Pfeffersauce

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand der Produkte.



VEGETARISCH

KARTOFFELGNOCCHIS Getrocknete Tomaten Spinat Parmesan Pinienkerne	28
HAUSGEMACHTER GEMÜSEBURGER Saisongemüse Pommes Tomatensauce Cheddar	24

DESSERTS

ZITRONENTARTE Baiser	11
PANNA COTTA Brombeeren	10
NO BAKE CAKE Kirschen Butterkeks Frischkäse	11
MILLE FEUILLE Waldbeeren Mascarpone Schokolade	12
SORBET / GLACE Limette-Ingwer Himbeere Aprikose Vanille Sauerrahm	5

TORRE @ HOME

Nehmen Sie ein Stück Torre mit nach Hause.
Neu können unsere hausgemachten Chimichurris sowie unsere BBQ-Sauce auch Zuhause genossen oder guten Freunden verschenkt werden. Fragen Sie einfach unser Serviceteam.

CHIMICHURRI Die Rote	100g	CHF 8.-
CHIMICHURRI Die Grüne	100g	CHF 8.-
BBQ- Sauce	100g	CHF 9.-

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.

GETRÄNKE

MINERAL OFFENAUSCHANK mit Kohlensäure versetztes Wasser

Valsler Quellwasser	3dl	4
Valsler Quellwasser	5dl	6
Valsler Quellwasser	1l	10

MINERAL FLASCHEN

Valsler mit	5dl	6.50
Valsler ohne	5dl	6.50
Fuse Ice Tea Peach	3.3dl	5.50
Coca Cola	3.3dl	5.50
Coca Cola Zero	3.3dl	5.50
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.50
Rivella Rot	3.3dl	5.50
Rivella Blau	3.3dl	5.50
Fritz-Limo Orange	3.3dl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	5.50
Thomas Henry Ginger Ale	2dl	5.50
Thomas Henry Tonic	2dl	5.50
Thomas Henry Ginger Beer	2dl	5.50
San Bitter	1dl	5
Red Bull	2.5dl	8
Red Bull sugarfree	2.5dl	8

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	2.5dl	6
Cranberrysaft	2.5dl	6
Tomatensaft	2.5dl	6
Ananassaft	2.5dl	6
Grapefruitsaft	2.5dl	6

KAFFEE- UND TEEGETRÄNKE

Espresso Kaffee Ristretto	4.50
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.50
Corretto Grappa	8
Diverse Teesorten	4.50
Tee Rum	7.50

DEKLARATIONEN

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Köferli in Döttingen.
Fisch und Meeresfrüchte liefern uns Frischeparadies Zürich und Hugo Dubno.
Gemüse, Salat und Kräuter bringt uns Jehle Gastro täglich frisch.

RINDFLEISCH (ausser Filet)	Schweiz
RINDSFILET	Irland
KALBFLEISCH	Schweiz
SCHWEINEFLEISCH (Wurst und Pökelwaren)	Schweiz
IBERICO SCHWEIN	Spanien
HUMMERSCHWÄNZE (Wildfang)	Kanada
PULPO (Wildfang)	Spanien
KREVETTEN (Zucht)	Vietnam
FISCH (Wildfang)	Portugal
LACHS (Zucht)	Norwegen

Über Allergene und weitere Zusammensetzungen der Speisen informiert Sie gerne unser Personal.
Fragen Sie einfach nach.

sämtliche Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.