

JORNADAS GASTRONÓMICAS

del 24 al 28 de Noviembre de 2020

ANNIVERSARIO
40 Años



Menú

día 24 Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Foie de oca con mini tostadas
y confitura de tomate
Tomate natural rayado con
bacalao ahumado y tapenas
Gambosín de la bahía frito
Gamba roja de la bahía plancha

Gazpacho de mero

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza, Agua, Refrescos
Vermout, Vino Tinto, Vino Blanco

Precio: 40€

Menú

día 25 Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Hueva y mojama con almendras
Gamba blanca de la bahía hervida
Lingotes de salmón con caramelo
de Módena y aceite virgen

Calamares a la andaluza

Caldero con pescado de la bahía
y patatas

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza, Agua, Refrescos
Vermout, Vino Tinto, Vino Blanco

Precio: 40€

Menú

día 26 Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Calamar de potera a la plancha
Cigalas de la bahía hervidas
Langostinos de Vinaroz hervidos
Ensalada de tomate, ventresca
e ijada de atún

Triángulo Faro

(fidegua, gazpacho y arroz negro)

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza, Agua, Refrescos
Vermout, Vino Tinto, Vino Blanco

Precio: 40€

Menú

día 27 Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Jamón de bellota
Quisquillas y gamba blanca
de la bahía hervidas
Langostinos de Vinaroz hervidos
Calamares a la romana
Arroz i gatet con verduritas

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza, Agua, Refrescos
Vermout, Vino Tinto, Vino Blanco

Precio: 40€

Menú

día 28 Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Jamón de bellota
Cigalas de la bahía hervidas
Gamba blanca de la bahía a la
plancha
Zepelines de mero
Arroz con verdura
y pescado de la bahía

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza, Agua, Refrescos
Vermout, Vino Tinto, Vino Blanco

Precio: 40€

Teléfono Reservas:

96 541 21 36

Ctra. Alicante-Cartagena, km. 89
SANTA POLA