

# JORNADAS GASTRONÓMICAS VERANIEGAS

## Menú día 23 Junio

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  
Zepelines de merluza  
Caldero con pescado de la bahía  
y patatas  
Postre Faro  
Café

Bebida:

Agua: Solán de Cabras  
Cerveza: Heineken  
Vermout: Primitivo Quiles  
Vino Tinto: Viña Salceda Crianza  
Vino Blanco: Gran Feudo Verdejo  
Vino de Postre: Moscatel Primitivo Quiles

**Precio: 45€**



Ven a disfrutar de los mejores  
manjares del Mar Mediterráneo  
**del 23 al 26 de Junio de 2021**

## Menú día 24 Junio

Pan, "all i oli" y tomate  
Patatas voladoras con lomo ibérico  
Foie de oca con mini tostadas  
y confitura de tomate  
Bacalao ahumado con tomate natural  
y tápenas  
Gambosín de la bahía frito  
Gamba roja de la bahía a la plancha  
Gazpacho de mero  
Postre Faro  
Café

Bebida:

Agua: Solán de Cabras  
Cerveza: Heineken  
Vermout: Primitivo Quiles  
Vinos de Bodegas Marqués de Cáceres  
Vino Tinto: Excellens Cuvée Especial  
Vino Blanco: Excellens Verdejo  
Vino Rosado: Excellens Rosé

**Precio: 45€**

*Colaboran*



## Menú día 25 Junio

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

Bebida:

Agua: Solán de Cabras  
Cerveza: Heineken  
Vermout: Primitivo Quiles  
Vinos de Bodegas Dinastía Vivanco  
Vino Tinto: Dinastía Crianza  
Vino Blanco: Dinastía

**Precio: 45€**

## Menú día 26 Junio

Pan, "all i oli" y tomate  
Patatas voladoras con lomo ibérico  
Jamón de bellota  
Cigalas hervidas de la bahía  
Gamba blanca de la bahía  
a la plancha  
Rollitos de salmón  
Arroz con verdura  
y pescado de la bahía  
Postre Faro  
Café

Bebida:

Agua: Solán de Cabras  
Cerveza: Heineken  
Vinos de Bodegas Primitivo Quiles  
Vino Tinto: Primitivo Quiles Roble  
Vino Blanco Primitivo Quiles  
Vino de postre: Moscatel Primitivo Quiles

**Precio: 45€**

**Teléfono Reservas:  
96 541 21 36**

**Ctra. Alicante-Cartagena, km. 89  
SANTA POLA**