

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú día 27 de Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Hueva y mojama con almendras
Gamba blanca de la bahía hervida
Zepelines de merluza
Bacalao ahumado sobre tomate natural
Caldero con pescado de la bahía y patatas

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Vermout: Primitivo Quiles

Vinos de bodegas Primitivo Quiles

Vino Tinto: Primitivo Quiles Roble

Vino Blanco: Primitivo Quiles

Vino de Postre: Moscatel Primitivo Quiles

Precio: 50 €



27 al 30 de Noviembre 2024

Ven a disfrutar de los mejores
manjares del Mar Mediterráneo

Menú día 28 de Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Foie de oca con minitostadas
y confitura de tomate
Almejas Faro
Gambosín de la bahía frito
Gamba Roja de la bahía a la plancha

Fideguá

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Bodegas y Viñedos Volver

Vino Tinto: Tarima Selección

Vino Blanco: Tarima Mediterráneo

Precio: 50 €

Menú día 29 de Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Jamón de bellota
Quisquillas de la bahía hervidas
Gamba blanca de la bahía hervida
Calamares a la romana

Arroz i gatet con verduritas

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Vermout: Primitivo Quiles

Vinos de Bodegas González Byass

Vino Tinto: Beronia Crianza

Vino Blanco: Beronia Rueda

Precio: 50 €

Menú día 30 de Noviembre

Pan, "all i oli" y tomate
Patatas voladoras con lomo ibérico
Jamón de bellota
Gamba roja de la bahía hervida
Gamba blanca de la bahía a la plancha
Croquetas de quisquilla

Arroz con verdura
y pescado de la bahía

Postre Faro

Café



Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Vermout: Primitivo Quiles

Vinos de Bodegas Prado Rey

Vino Tinto: Prado Rey Roble

Vino Blanco: Prado Rey Origen

Precio: 50 €

Colaboran



**Teléfono Reservas:
96 541 21 36**

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