

JORNADAS GASTRONÓMICAS

Menú

día 5 de Marzo

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
Croquetas de jamón ibérico
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 €



5 al 8 de Marzo 2025

Ven a disfrutar de los mejores
manjares del Mar Mediterráneo

Menú

día 6 de Marzo

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
Arroz i gatet con verduritas

Postre Faro
Café

Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Vino Tinto: Viña Salceda Crianza

Vino Blanco: Baluarte Verdejo

Precio: 50 €

Menú

día 7 de Marzo

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

Fideuà marinera

Postre Faro
Café

Bebida:

Cerveza: Heineken

Agua: Solán de Cabras

Vermout: Primitivo Quiles

Vinos de Bodegas Dinastía Vivanco

Vino Tinto: Dinastía Vivanco Crianza

Vino Blanco: Dinastía Vivanco

Precio: 50 €

Menú

día 8 de Marzo

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