e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

MENÚ DE INVIERNO 2026-2027

Apertivo de la casa

***

Ensalada de micuit de pato con frambuesas, grosellas y uvas moscatel

Pulpo a la brasa con alioli de jalapeños

***

½ ración de lomo de merluza con gambas salteadas al Jerez

½ ración de entrecot a la parrilla con patatas y piquillos

***

Coulan de chocolate y avellanas con helado de vainilla

Agua, refresco, cerveza y vino tinto Crianza

Precio 64€ iva incluido

OBSERVACIONES

Menú sujeto a disponibilidad, los fines de semana de Noviembre de 2026 a Febrero de 2027

En caso de querer salón privado sin cargo, se necesitan al menos 30 comensales con menú adulto.

Para reservas de menos de 20 comensales con menú adulto, suplemento de salón de 400€

Para reservas de 20 a 30 comensales con menú adulto suplemento de salón de 300€

Opción de sala sujeta a disponibilidad.

Para grupos de más de 6 personas, será necesario el pago de una fianza de 200€ para hacer reserva en firme