



104 Menú de Mariscos

Las mariscadas son uno de los platos más típicos de la gastronomía tradicional. Se trata de un plato compuesto a base de marisco variado: almejas, nécoras, cigalas, buey de mar o centollos.

Es un plato fresco al que hemos de acompañar de un buen vino blanco o cava.

Todo el producto es fresco y del mercado local, es por ello que algunos de productos pueden variar en función de la temporada.

La mariscada incluye:

- Pulpo cocido en una cama de patatas con pimentón y aceite de oliva.
- Mejillones,
- Berberechos
- Almejas
- Buey de mar
- Centollo
- Cigalas

Postre: Pionono con nata.

Incluye una botella de vino blanco cada 4 personas.

PRECIO: 65 € / PERSONA. IVA NO INCLUÍDO

SANGRÍA DE VINO

Sangría casera hecha con vino tinto y fruta fresca.

2 litros 27 €

SANGRÍA DE CAVA

Sangría casera de cava, hecha con cointreau, cognac y fruta fresca.

2 litros 32 €

RECOMENDACIÓN PUSHE

Botella vino tinto, blanco o semidulce 75 cl

17 €



Scan me!



Disfruta de esta experiencia y mucha más.
Enjoy this experience and many more.