

# Jornadas Gastronómicas de la Lubina del Mediterráneo



*Julio de 2018*

**(de la bahía de Altea)**

*Válido todos los días, comidas y cenas.*

## Entradas

*Crema fría de melón y helado de fresa natural (1 por persona)*

*Carpaccio de Langostinos  
macerado en A.O.V.E., aromatizado con cítricos  
(a compartir entre dos personas)*

*Pimientos del Piquillo de Lodosa, rellenos de carne en su jugo  
(a compartir entre dos personas)*

*Plato Principal (a compartir entre dos personas)*

***Lubina de Altea, a la Sal Marina, (800 g/1000 g)***

*acompañada de pastel de patata, tomate asado  
y ensalada del mar con vinagreta de frutos rojos*

*Postre casero tradicional (a compartir entre dos personas)*

*Cañas de San Froilán (de hojaldre)  
rellenas de crema pastelera.*

*Bebida (a compartir entre dos personas)*

*1 botella de **Marqués de Vizhoja**,  
Vino blanco gallego afrutado, de gran tradición.*

*1 Botella de Agua Mineral  CABREIROÁ*

*Café natural de Colombia  SUPRACAFÉ  
o infusiones tradicionales.*



**27 €** (por persona)

IVA incluido



**FARO  
DE  
ISTERRA**  
*Marisqueras del Norte*



**Marqués  
de Vizhoja**  
BODEGAS



Compromiso  
de Calidad Turística