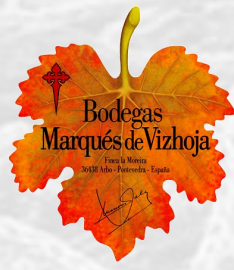


# Jornadas Gastronómicas de la Dorada a la Brasa (de Altea, Alicante)



*Noviembre de 2018 (Válido todos los días, comidas y cenas)*

## Entradas

*Crema de calabaza y langostinos (individual)*

*Degustación de Navajas gallegas al ajo y perejil (a compartir)  
del Parque Nacional Islas Atlánticas, Islas Cies, Pontevedra*

*Buey de Mar (a compartir)*

*Plato Principal (a compartir entre dos personas)*

**Dorada (1000 g), de Altea, Alicante,  
a la brasa, en **horno brasa JOSPER** y  
con carbón vegetal ecológico QBE,  
acompañado de cachelos (patata gallega cocida)**



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

*Cañas de San Froilán (de hojaldre)  
rellenas de crema pastelera, aromatizada con cítricos*

*Bebida (a compartir entre dos personas)*

*1 botella de vino blanco gallego, Marqués de Vizhoja*

*Café natural de Colombia  
o infusiones tradicionales.*



*Licores Premium de la casa.*

**28 €** (por persona)

IVA incluido



*Passion  
for Grilling®*



Compromiso  
de Calidad Turística

Información y reservas  
918025332  
[www.marisquerasfisterra.es](http://www.marisquerasfisterra.es)

Chef Ejecutivo: John Ledda. Chef Residente: Dragos Mihai

