Menús de Empresa o Grupos

(Se personalizan menús)

Esencia de bahía — 40€

ENTRANTES AL CENTRO
Ensaladilla de carabineros
Rabas de calamar fresco con alioli
Croquetas caseras de chipirones en su tinta

SEGUNDOS (A elegir)
Mar: Merluza de pincho a la brasa con patata panadera
Tierra: Secreto Ibérico con reducción de vino tinto

POSTRE
Tarta de Queso con coulis de frutos rojos

Bodega: Rioja Albariño de la casa

Entre dos aguas — 50€

ENTRANTES AL CENTRO
Jamón Ibérico
Pulpo a la brasa con Parmentier
Almejas a la sartén o marinera

SEGUNDOS (A elegir)
Mar: Rodaballo salvaje al horno con su bilbaína tradicional
Tierra: Entrecot de vaca madurada (fileteada) con patatas gajo y pimientos del padrón

Bodega: Rioja - Albariño

POSTRE: Milhojas de crema

Gran Almirante — 70€

ENTRANTES AL CENTRO
Tartar de atún rojo con aguacate y mango
Gambas rojas a la brasa
Zamburiñas gratinadas con mahonesa de Kimchi y crujiente de jamón

SEGUNDOS (A elegir)
Mar: Bogavante frito con huevos rotos
Tierra: Solomillo de ternera asturiana con reducción de Oporto

POSTRE
Torrija bañada en leche de coco con helado de yogurt

Bodega

Menu de Nochevieja

CENA 100€

APERITIVO DE BIENVENIDA
Bocadito de jamón ibérico
Delicia cremosa de bogavante y espinacas
Brioche de anchoa con queso crema
Rollitos de salmón ahumado con guacamole
Crujiente de langostinos

PRIMERO
Crema fina de cigalas con vieira y crujiente ibérico

SEGUNDO
Rodaballo salvaje con verduritas salteadas

TERCERO
Paletilla de lechazo a baja temperatura con patatinos confitados

POSTRE
Tarta Dubai - chocolate negro y pistacho

BODEGA
Albariño, Rioja
Brindis de cava, Cotillón,
Uvas de la suerte y
Dulces navideños

PLAZAS LIMITADAS
Reservas antes del 22 de diciembre

Precios por persona. En el momento de reserva de cualquier menú (excepto de grupo) se abonará el 25%.

DJ Andrés Caney



Síguenos

NAUTICO
Taberna Marinera

Candás: Paseo del Muelle
644 189 644

Menús de Nochebuena

(para llevar / sin bodega)

Marinero Tradicional — 40€

ENTRANTE
Salpicón de pulpo y langostinos

PRIMERO
Sopa de mariscos

SEGUNDO (A elegir)
Merluza al horno en salsa verde con almejas
Lechazo a baja temperatura con patatinas

POSTRE
Tarta de turrón

Marinero Premium — 50€

ENTRANTE
Cóctel de langostinos y aguacate

PRIMERO
Crema de Carabineros

SEGUNDO (A elegir)
Lubina salvaje al horno con su guarnición
Paletilla de cabrito a baja temperatura

POSTRE
Tarta de mousse de chocolate

Caprichos del mar — 70€

ENTRANTES
Langostinos al horno con ajo y limón
Vieira gratinada
Croquetas de chipirón en su tinta

PLATO PRINCIPAL
Bogavante al horno con salsa amariscada

POSTRE
Cheesecake de pistacho y chocolate blanco

Reservas antes del 18 de diciembre y recogida antes de las 17 h. del 24