











Recorrido gastronómico por nuestra provincia

Este menú se servirá para mesas completas, hasta las 15 horas en las comidas y 21,00 horas en las cenas

Este menú se puede adaptar sin gluten (consulten al jefe de sala)

1. Para la recepción: Unos snack especiales "Fantasías del Tomate de temporada en el bancal (consultar alérgenos)
2. Árbol con selección de bocaditos salados (consultar alérgenos)
3. Nuestra huerta almeriense (Comarca del Poniente)
4. Sopa fría de tomate lobello (Comarca del Poniente) 
5. Lomo de sardinas marinado con ajo blanco de almendras y alioli de ajo negro, (Comarca del Levante y los Vélez)  
6. Gamba roja de Garrucha (Comarca del Levante) 
7. Pescado de temporada (Comarca del Levante) 
8. Cordero sureño asado de la Sierra de los Filabres horneado (Sierra de los Filabres)
9. Sorbete de higos 
10. Delicias de almendra en texturas (Comarca de los Vélez)   
11. Entretenimientos de mesa (consultar alérgenos)
12. Café Almería 2019 



Bebidas no incluidas Precio: 53,50
Acompañados por el Maridaje de
nuestros vinos almerienses 24,90
Maridaje Premium 29,90