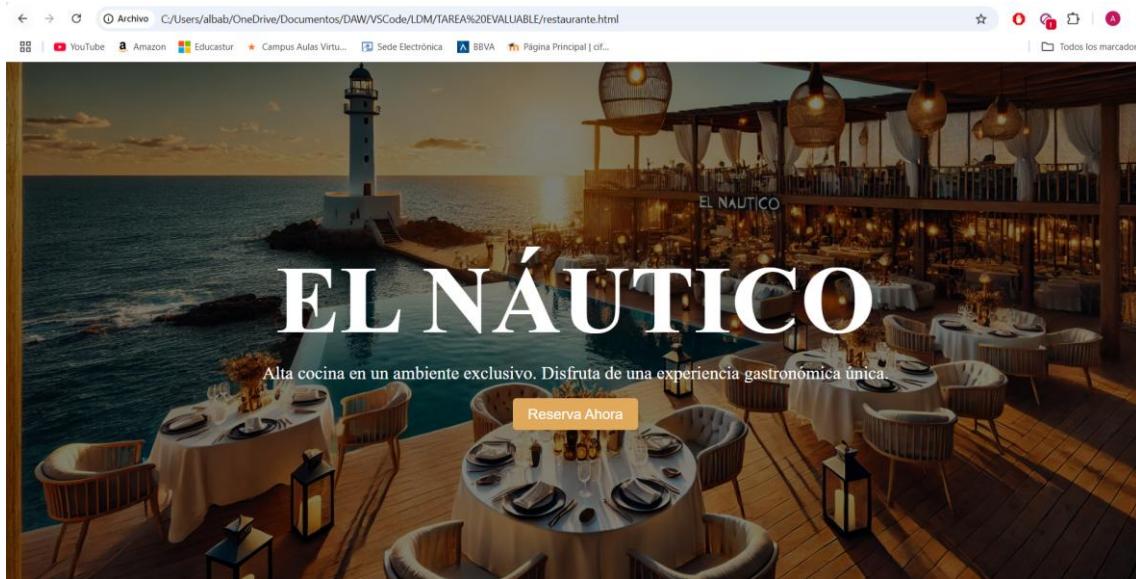


EL NÁUTICO



Alta cocina en un ambiente exclusivo. Disfruta de una experiencia gastronómica única.

[Reserva Ahora](#)

Archivo C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/restaurante.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virtu... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif...

Todos los marcadores

Inicio Menú Reservas Contacto

Bienvenido al Náutico

Ubicado en el corazón de la ciudad, El Náutico ofrece un menú exquisito diseñado por nuestro chef galardonado. Desde los ingredientes más frescos hasta la presentación impecable, cada detalle ha sido pensado para brindarte una experiencia inolvidable.

[Volver al inicio](#)

Síguenos en redes sociales:

Facebook
Instagram
Twitter

© 2025 El Náutico - Todos los derechos reservados

Archivo C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/menu.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virtu... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif... Todos los marcadores

Menú - El Náutico

Un viaje culinario hacia los sabores del mar, donde la frescura y la elegancia se encuentran.

Inicio Menú Reservas Contacto

Entradas

1. Tartar de atún rojo con aguacate y cítricos - 14€
Delicada combinación de atún fresco, aguacate maduro y un toque de cítricos. Acompañado de un aderezo de aceite de oliva virgen extra y lima.
2. Ceviche de langostinos y mariscos - 16€
Mariscos frescos marinados con jugo de lima y limón, cebolla morada y cilantro fresco. Un toque de chile para resaltar los sabores del mar.
3. Ensalada de algas marinas con vinagreta de sésamo - 12€
Una mezcla refrescante de algas marinas, pepino y zanahorias ralladas, acompañada de una suave vinagreta de sésamo tostado.

Archivo C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/menu.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virtu... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif... Todos los marcadores

Platos principales

1. Filete de pescado blanco a la parrilla con salsa de mantequilla y alcachofas - 24€
Fresco pescado blanco a la parrilla, bañado con una salsa de mantequilla, alcachofas y limón. Acompañado de puré de papas y espárragos a la plancha.
2. Paella de mariscos de la costa - 20€
El clásico de la cocina española con una mezcla de mariscos frescos, arroz caldoso y un toque de azafrán que le da su color dorado característico.
3. Lomo de merluza con risotto de mariscos - 22€
Merluza jugosa, acompañada de un cremoso risotto de mariscos y un toque de ajo negro y perejil fresco.
4. Langosta a la parrilla con mantequilla aromática - 32€
Langosta fresca, asada a la perfección y servida con una mantequilla infusionada con hierbas finas.

Archivo C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/menu.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virtu... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif... Todos los marcadores

Postres

1. Tarta de limón y merengue - 8€
Exquisita tarta con base de galleta, crema de limón y coronada con un merengue ligero y dorado.
2. Mousse de chocolate blanco con frutas rojas - 7€
Suave mousse de chocolate blanco con un toque de fresas y moras frescas. Un final perfecto para una comida delicada.

Bebidas recomendadas

1. Vino blanco "Mar de Plata" - 18€
Vino de cuerpo ligero con notas cítricas y frutales, ideal para acompañar platos de mariscos y pescado.
2. Cócteles del mar
Cóctel "Marino" - 10€ (Ron, jugo de piña, y un toque de menta fresca)
Cóctel "Náutico" - 12€ (Vodka, lima, y un toque de pepino)
3. Agua mineral - 2,5€
Agua de manantial fresca y natural.

[Archivo](#) C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/menu.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virt... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif...

Todos los marcadores

Sugerencias del Chef

- Risotto de mariscos con toque de trufa - 20€**
Arroz cremoso con mariscos frescos, acabado con un toque de aceite de trufa que realza los sabores del mar.
- Raviolis de langosta con salsa de bisque - 28€**
Raviolis rellenos de langosta fresca, acompañados de una suave salsa bisque de mariscos, que complementa a la perfección el sabor del mar.
- Langostinos al ajillo con guarnición de arroz basmati - 24€**
Langostinos frescos salteados con ajo y perejil, servidos junto a un arroz basmati esponjoso, con un toque de limón para realzar el sabor.
- Salmón en costra de mostaza y miel con espárragos a la parrilla - 30€**
Filete de salmón cubierto con una capa de mostaza y miel, horneado a la perfección y acompañado de espárragos frescos a la parrilla.
- Arroz negro con calamares y alioli de ajo tostado - 22€**
Arroz negro, cocinado con tinta de calamar, acompañado de calamares frescos y un suave alioli de ajo tostado para darle un toque de sabor.
- Pasta fresca con salsa de mariscos y limón - 24€**
Pasta fresca hecha en casa, servida con una salsa cremosa de mariscos, limón y un toque de eneldo fresco.

[Archivo](#) C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/menu.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virt... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif...

Todos los marcadores

Vinos

VINO	TIPO	PRECIO
Mar de Plata	Vino blanco	18€
Gran Reserva Rioja	Vino tinto	30€
Viña Alberdi	Vino tinto	22€
Chardonnay Reserva	Vino blanco	26€
Prosecco D.O.C.	Espumoso	20€
Albariño de Rías Baixas	Vino blanco	19€
Cava Brut Reserva	Espumoso	23€
Porto Vintage	Vino de Oporto	35€

[Volver a la página principal](#)

[Archivo](#) C:/Users/albab/OneDrive/Documentos/DAW/VSCode/LDM/TAREA%20EVALUABLE/reservas.html

YouTube Amazon Educastur Campus Aulas Virt... Sede Electrónica BBVA Página Principal | cif...

Todos los marcadores

Inicio Menú Reservas Contacto

RESERVA TU MESA

Nombre:

Email:

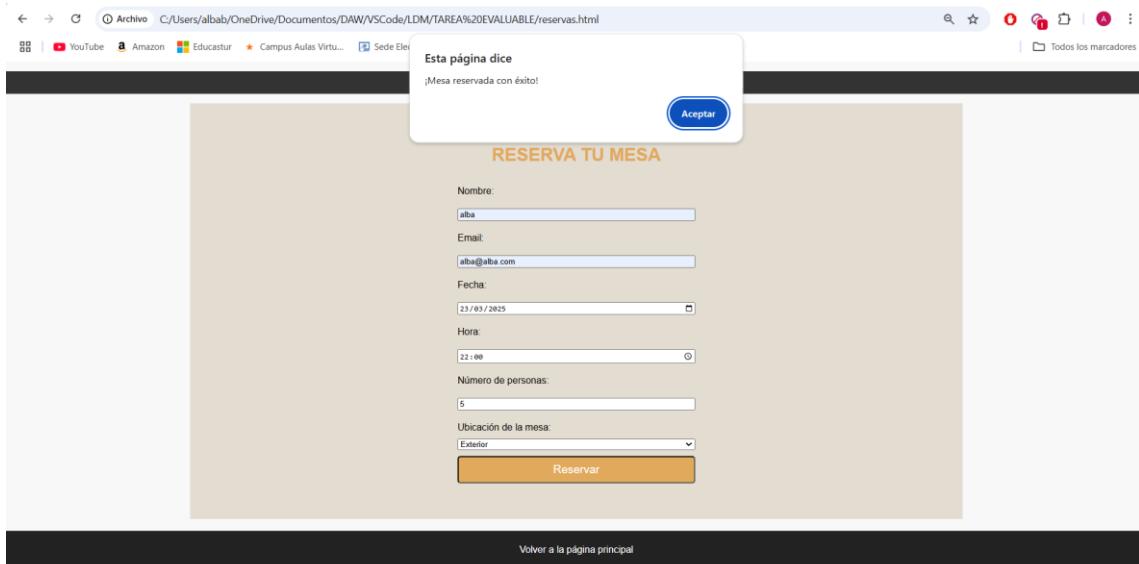
Fecha:

Hora:

Número de personas:

Ubicación de la mesa:

[Volver a la página principal](#)



Volver a la página principal