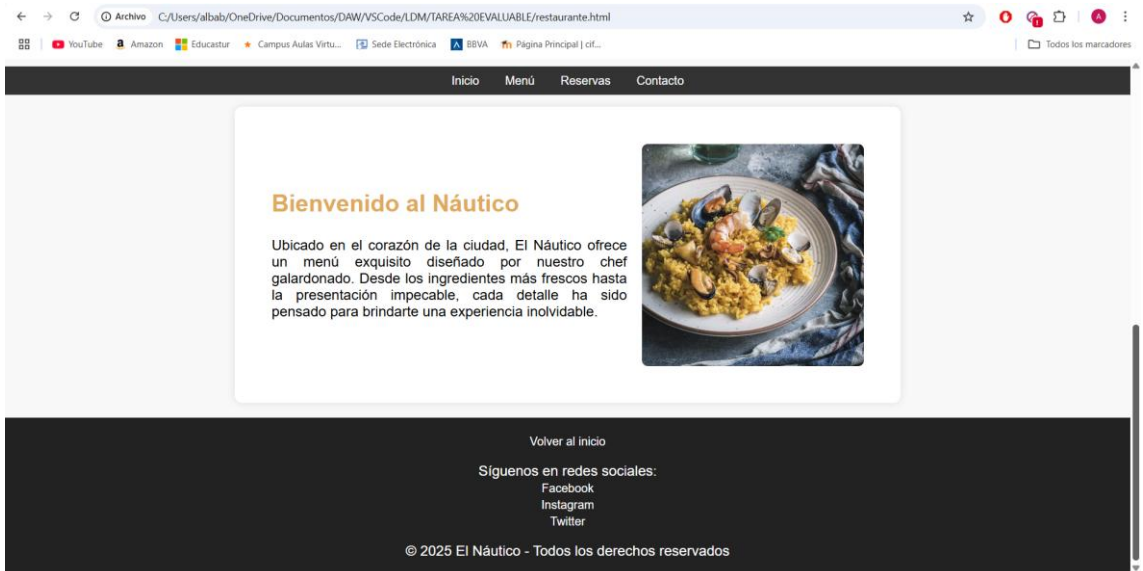
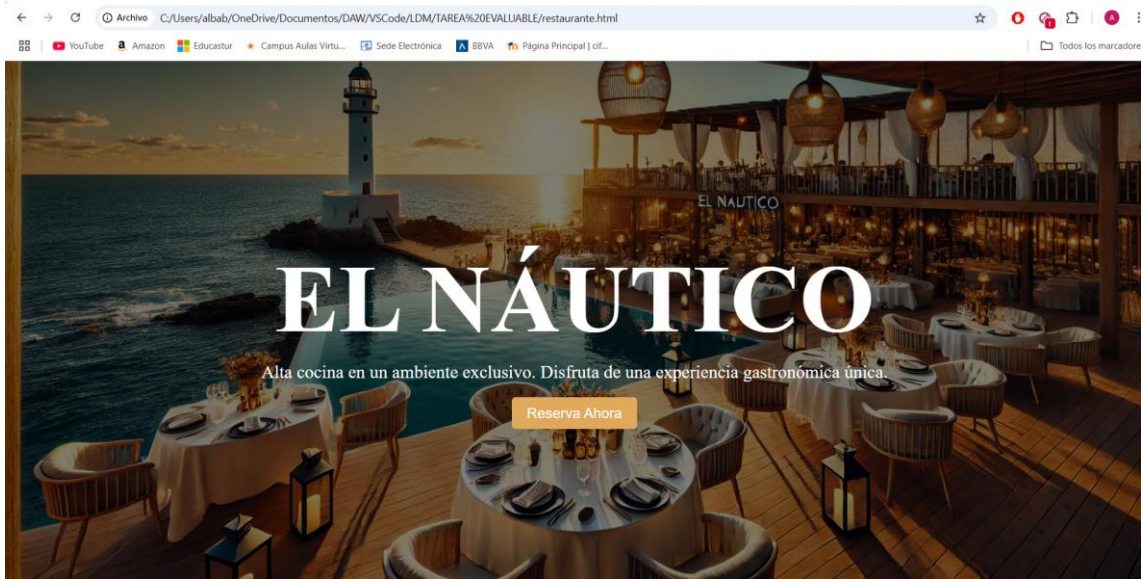


EL NÁUTICO



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.

Platos principales

1. Filete de pescado blanco a la parrilla con salsa de mantequilla y alcaparras - 24€

Fresco pescado blanco a la parrilla, bañado con una salsa de mantequilla, alcaparras 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.

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€

2. Mousse de chocolate blanco con frutas rojas - 7€

Suave mousse de chocolate blanco con un toque de frambuesas y moras frescas. Un final perfecto para una comida delicada.

3. Helado artesanal - 5€

Helados hechos en casa con los mejores ingredientes, disponibles en sabores como vainilla, fresa, y maracuyá.

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.

