

1. Visita Museo de la Sal y Cristalizador
2. Despesque de uno de nuestros esteros de forma tradicional, para la extracción del pescado con redes y marineros.
  - Degustación de Vinos Generosos de Chiclana en la compuerta
  - Explicación de los esteros y de la forma tradicional de despescarlo.
3. Comida en el Restaurante "Salinas de Chiclana" con el pescado anteriormente cogido.

## **MENÚ**

### **PLATOS A COMPARTIR EN MESA**

#### **Ensalada Garum**

(Canónigos, tomate, aguacate, lisa crujiente, alga y cebolla frita, pasas, vinagreta de flor de Garum y flor de sal Ahumada)

#### **Revuelto Chiclanero**

(Patatas, longaniza, butifarra, morcilla, pimientos rojos, pimientos verdes, cebolla y huevo)

#### **Lisas en adobo**

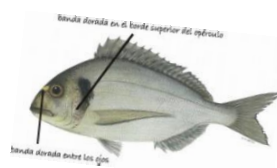
### **PLATO PRINCIPAL** (A elegir uno)

**Dorada de nuestro Estero al Horno**  
**Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela**  
**Solomillo de Cerdo al Oloroso**  
**Carrillada ibérica al vino tinto con piñones**  
**Berenjena rellena de Dorada**

### **POSTRE CASERO**

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

Fino / Moscatel  
Tinto de la Casa / Blanco Sauvignon blanc  
Cerveza / Refresco / Agua mineral



**Dorada** (*Sparus Aurata*)

Precio por persona: **43,00 €** (a partir de 40 comensales)

+5,00 € (de 30 a 39 comensales)

+14,00 € (de 20 a 29 comensales)

Alema Turismo y Medio Ambiente, S.L b11522851

C/Santo Cristo, 7 - 11130 Chiclana de la Frontera

[salinasdechiclana.es](http://salinasdechiclana.es)

[info@salinasdechiclana.es](mailto:info@salinasdechiclana.es)

667.664.844 / 670.465.909