

1. Visita Museo de la Sal y Cristalizador (1 hora) 12.00 a 13.00 horas
2. Despesque de uno de nuestros esteros de forma tradicional, para la extracción del pescado con redes y marineros. (1 hora) 13.00 a 14.00 horas
  - 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**

#### **Tortillitas de camarones**

#### **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 un único plato, el mismo para todos los comensales)

- Dorada de nuestro Estero al Horno**
- Garbanzos con algas**
- Solomillo de Cerdo al Oloroso**
- Carrillada ibérica al vino tinto con piñones**

#### **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)