



## Aperitivos a compartir

Ensalada verde con pulpo a la brasa y vinagreta de ñora  
Coca de escalivada con bonito marinado  
Nísperos de Callosa rellenos de foie  
Cesta de gambosí

## Plato principal

Degustación de arroces:

Arroz a banda  
Arroz con magro y verduras

## Postre

Leche frita con dátiles y helado de vainilla  
Café/Infusión

## Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Alicante  
Agua mineral, cervezas, refrescos

**Precio por persona 46€** (IVA incluido)

*Menú revisado enero 2025, vigencia de 3 meses.*

*Los sábados y domingos este menú solo estará disponible en nuestros comedores privados.*

Menú para un mínimo de 12 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el café. Contratación con un mínimo de 48 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.



## Aperitivos a compartir

Ensalada de tomate con mojama y encurtidos  
Coca queso azul con cebolla y panceta ibérica  
Níspero de Callosa relleno de foie  
Cesta de gambosí

## Plato principal

Degustación de arroces:

Arroz a banda  
Arroz con magro y verduras

## Postre

Torrija con helado de turrón de Xixona  
Café/Infusión

## Bebidas

Vino blanco y tinto D.O. Alicante  
Agua mineral, cervezas, refrescos

**Precio por persona 50€** (IVA incluido)

*Menú revisado enero 2025, vigencia de 3 meses.*

Menú para un mínimo de 12 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el café. Contratación con un mínimo de 48 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.

Mejoramos la experiencia de siempre  
[www.darsena.com](http://www.darsena.com)

Perfecto Palacio de la Fuente, 6. 03001 Alicante  
T:965 207 399  
Mail: [comercial@darsena.com](mailto:comercial@darsena.com)