



## Aperitivos a compartir

Ensalada verde con pulpo a la brasa y vinagreta de ñora  
Coca de escalivada con bonito marinado  
Croqueta de marisco  
Patatitas con cebolla ibérico y pimientos de padrón

## Plato principal

Arroz con verduras del bancal (1/2 ración)  
Carrillada al vino tinto (1/2 ración)

## Postre

Tarta de chocolate con mermelada de naranja  
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

Escalivada con bonito marinado  
Ensaladilla de merluza  
Croqueta de rabo de toro  
Revuelto de patatas con migas de bacalao y piquillos

## Plato principal

Carrillada al vino tinto

## Postre

Tarta de queso  
Café/Infusión.

## Bebidas

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

**Precio por persona 53€** (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)