



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 de la casa D.O. Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona 47€ (IVA incluido)

Menú revisado enero 2026, 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.

Mejoramos la experiencia de siempre
www.darsena.com

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



Aperitivos a compartir

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

Plato principal

Degustación de arroz
Arroz a banda
Magro y verdura

Postre

Postre de limón con hierbabuena y helado de leche
merengada
Café/Infusión

Bebidas

Vino blanco y tinto de la casa DO Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Precio por persona 50€ (IVA incluido)

Menú revisado enero 2026, 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

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