



Experiencia Omakase – **HAI** **SÁBADO 15 AGOSTO**

Una secuencia creada por el **Chef Ernesto Garrido** de **Restaurante HAI**, inspirada en el producto del Mediterráneo y la sensibilidad de la cocina japonesa.

Tartar de Atún de Crianza (Ricardo Fuentes)

Chirashi de Anguila Ahumada del Delta del Ebro

Soyudashi de Verduras y Pez Limón

Escabeche Japonés Frío de Pescado de Lonja

Uramaki de Atún con Foie Caramelizado

Selección de Nigiris: Salmón, Akami, Vieira con Ibérico, Chutoro, Wagyu

Gyozas de Pato Asado con Salsa Hoisin

Tarta de Queso con Miso Blanco y Yuzu Curd

**Esta experiencia estará acompañada y maridada
con los siguientes vinos**

La Riva Manzanilla Fina Miraflores Baja

Colet Tradicional 2019

Abel Mendoza Jarrarte Blanco 2024

Dominio de Greda 2023

ADEMÁS, LOS ASISTENTES A LA CENA TENDRÁN
INCLUIDA LA ENTRADA AL CONCIERTO

**RESERVAS EN ELNAUTICOMARMENOR.ES,
EN EL ENLACE DE LA BIO O LLAMANDO AL 611 95 81 72**



JUEVES 20 DE AGOSTO

CATA DE VINOS BLANCOS & Concierto de Karp Diem

Una **experiencia diferente** que propone un recorrido por algunos de los paisajes vitivinícolas más singulares de nuestro país, **acompañado por una cocina creada para la ocasión.**

TARTELETA DE SALMÓN, YOGUR DE NATA Y LIMA KAFIR

MARIDADO CON GUTIÉRREZ DE LA VEGA COSECHA DORADA 2024

TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE ALMENDRAS, HINOJO FRESCO Y CEREZAS

MARIDADO CON RAMIRO IBÁÑEZ UVE MIRAFLORES 2023

LANGOSTINOS CON BEURRE BLANC DE GODELLO Y CÍTRICOS

MARIDADO CON ALGUEIRA BRANDÁN 2025

CALAMAR ASADO SOBRE SU ESTOFADO CON HUEVO CAMPERO A BAJA TEMPERATURA

MARIDADO CON DO FERREIRO 2024

POSTRE: BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA CON CREMA DE LIMÓN Y HELADO DE ALMENDRA TIERNA Y AMARENAS

MARIDADO CON VALDESPINO MOSCATEL PROMESA

ADEMÁS, LOS ASISTENTES A LA CENA TENDRÁN INCLUIDA LA ENTRADA AL
CONCIERTO DE 'KARP DIEM'

PRECIO 60€



JAPÓN URBANO

CENA TEMÁTICA

VIERNES 21 DE AGOSTO



APERITIVOS & STREET FOOD TOKIO

TARTAR DE ATÚN ROJO CON PONZU CÍTRICO Y AOVE
SALMÓN MARINADO CON CREMA LIGERA DE MISO
EDAMAME SALTEADO CON FLOR DE SAL Y SHICHIMI TOGARASHI
SUNOMONO DE PEPINO ENCURTIDO
ONIGIRI DE UMEBOSHI Y AGUACATE
CALIFORNIA ROLL CLÁSICO
CORVINA EN ESCABECHE JAPONÉS
BERENJENA ASADA EN DASHI CON YOGUR DE MISO
BAO ESPONJOSO DE PANCETA TERIYAKI
TSUKUNE YAKITORI GLASEADO
GYOZA CRUJIENTE CON TAMARI Y MOSTAZA JAPONESA

DULCES DEL SOL NACIENTE

HELADO ARTESANAL DE ALMENDRA TIERNA Y CEREZAS
DORAYAKI RELLENO DE CHOCOLATE

BEBIDAS

SAKE SELECCIONADO
CERVEZA JAPONESA
TÉ VERDE FRÍO

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CENA

PRECIO 50€



EL NÁUTICO

MAR MENOR

SÁBADO 22 DE AGOSTO

PRE-APERITIVO EN MESA

PATATAS CHIPS CON CREMA DE MEJILLÓN

ACEITUNA GORDAL

PAN DE CAMPO CON TOMATE Y ALI-OLI

PLATOS AL CENTRO

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS DE BELLOTA ACOMPAÑADOS DE PAN DE CAMPO TOSTADO

BUÑUELOS DE BACALAO CON MAHONESA DE CÍTRICOS Y ALIOLI DE SABORES

CANELÓN GRATINADO DE BERENJENA ASADA RELLENO DE RABO DE TORO SOBRE CAMA DE SALSA POMODORO

PRIMER PLATO

GAMBON Y PARPADELE EN ENSALADA ALIÑADA CON SALSA DE PIMIENTA ROSA DE MALÍ

PLATO PRINCIPAL

WELLINGTON CON DUXELLE TRUFADA Y SALSA DE VINO AMONTILLADO

O

BACALAO CON PASTEL DE PUERRO AL CAVA CON COULIS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

POSTRE SERVIDO AL CENTRO

FRUTA VARIADA

MINI BOMBONES HELADOS

BODEGA SERVIDA EN MESA

CAFÉ

PRECIO 60€



EL NÁUTICO

MAR MENOR

JUEVES 27 DE AGOSTO

CATA DE CHAMPAGNE & Concierto de Ana Ruiz

MANON BOUTILLET NOX

ACOMPAÑADO CON HUEVA DE MÚJOL, TURRÓN Y NUEZ DE MACADAMIA

FLAVIEN NOWACK AUTE CRU

ACOMPAÑADO CON MOJAMA PIQUILLOS Y FRAMBUESA

FALLET GOURRON RESERVE

ACOMPAÑADO CON SALCHICHA OREADA CON PARMESANO Y TRUFA

PHILLIPE LANCELOT LES HAUTS D'EPERNAY 2018

ACOMPAÑADO CON OSTRA GILLARDEAU Nº2, KIWI Y GRANIZADO DE COCO

DAVID LECLAPART L'ARTISTE 2020

ACOMPAÑADO CON VENTRESCA GEL DE REMOLACHA, CÍTRICOS Y
BROTES DE AMARANTO

TIMOTHEÉ STROEBEL HERACLITE PINOT NOIR 2019

ACOMPAÑADO CON BRIOCHE TOSTADO, MANTEQUILLA AHUMADA, HUEVAS
DE TRUCHA Y LIMÓN

PAUL DETHUNE LE BOUT DU CLOS 2018

ACOMPAÑADO CON VIEIRA CURADA, TEXTURAS DE COLIFLOR Y
ARENQUE PERLADO

TARLANT CUVÉE LOUIS 2004

ACOMPAÑADO CON SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON

PERTOIS MORISET LES JUTEES 2016

ACOMPAÑADO CON LANGRES FERMIER

JESTIN MILLESIMÉ 2009

ACOMPAÑADO CON LIMÓN, CHOCOLATE BLANCO Y SABLE DE AVELLANAS

ADEMÁS, LOS ASISTENTES A LA CENA TENDRÁN INCLUIDA LA ENTRADA AL
CONCIERTO DE ANA RUIZ

PRECIO 150€



ITALIA

CENA TEMÁTICA

VIERNES 28 DE AGOSTO

ESTACIÓN DE PAN & QUESOS

FOCACCIA Y GRISSINI ARTESANOS

AOVE Y ACETO BALSÁMICO

SELECCIÓN DE PARMESANO, GORGONZOLA, PECORINO Y TALEGGIO

ANTIPASTI & ESPECIALIDADES

CAVIAR DE BERENJENA

BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA

ARANCINI SICILIANOS

FOCACCIA DE 'NDUJA Y PECORINO

BURRATA FRESCA CON FRESAS Y PARMESANO

BRESAOLA CON RÚCULA Y PIQUILLOS

PANZEROTTI PUGLIESI

VITELLO TONNATO

VERDURITAS CON BAGNA CAUDA

TALLARINES A LA PUTTANESCA

PENNE RAGÚ A LA BOLOÑESA

POSTRE

PANETTONE TRADICIONAL

PANNA COTTA DE VIOLETAS

TIRAMISÚ CLÁSICO

BEBIDAS

PETRONI SPRITZ

PROSECCO

CERVEZA ITALIANA

* BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA CENA

PRECIO 45



EL NÁUTICO

MAR MENOR

SÁBADO 29 DE AGOSTO

PRE-APERITIVO EN MESA

PATATAS CHIPS CON CREMA DE MEJILLÓN

ACEITUNA GORDAL

PAN DE CAMPO CON TOMATE Y ALI-OLI

PLATOS AL CENTRO

LACÓN GALLEGO COCIDO, ALIÑADO CON AVOE Y PIMENTÓN DE LA VERA

CREPS DE CABRACHO CON SALSA GRIBICHE Y HUEVAS DE CABALLA

ALCACHOFA CRUJIENTE CON TORREZNOS DE SORIA Y YEMA DE HUEVO

PRIMER PLATO

ENSALADA DE SALMÓN Y MANGO CON VINAGRETA DE MOSTAZA

PLATO PRINCIPAL

PINTADA CONFITADA SOBRE POLENTA CREMOSA Y VERDURITAS

O

LOMO LUBINA CON BOUQUET DE CUSCÚS AL AROMA DEL CALDERO REGADO
CON SALSA D.O CAVA

POSTRE SERVIDO AL CENTRO

FRUTA VARIADA

MINI BOMBONES HELADOS

BODEGA SERVIDA EN MESA

CAFÉ

PRECIO 60€