

PRÍNCIPE DE ASTURIAS
RESTAURANTE

Restaurante PRÍNCIPE DE ASTURIAS

Desde nuestra cocina elaboramos una gastronomía que cuida el planeta y respeta el entorno. Además, nuestros equipos, con sus buenas prácticas, fomentan el compromiso sobre el impacto positivo en el medio ambiente.

Una cuidada selección de platos incluidos en nuestra carta han sido elaborados con productos locales de proximidad y de temporada; frutas y verduras cultivadas de acuerdo con ciclo natural de las estaciones y procedentes de cultivos ecológicos; pesca respetuosa con las especies y carnes procedentes de ganaderías sostenibles certificadas.

Nuestros proveedores cuentan con las siguientes certificaciones:

Global Gap: Buenas prácticas agrícolas y respeto por el bienestar animal.

MSC: Pesca sostenible certificada.





MENÚ DEGUSTACIÓN

Burrata, trigo sarraceno, granada y calabaza agridulce 

Codorníu Collecta Grand Rosé Reserva D.O. Cava

Pinot Noir, Trepát, Xarel·lo

Gazpachuelo malagueño con anguila ahumada 

La Ola del Melillero D.O. Sierras de Málaga

Pedro Ximénez

Salteado de setas silvestres con huevo a baja temperatura 

Don José Oloroso D.O. Jerez

Palomino Fino

Lomo de bacalao con maíz y salsa de tinta 

Cuvée Madame A.O.P. Côtes de Provence

Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Garnacha

Magret de pato ahumado con chirivía 

Acontia 365 D.O. Toro

Garnacha tinta

Trifle de manzana, canela y vino dulce de Málaga 

Pajarete D.O. Málaga

Moscatel, Pedro Ximénez

Menú disponible solo con previa reserva, última solicitud para el almuerzo a las 15:00 hrs, última solicitud para la cena a las 21:00 hrs.

Precio sin maridaje















115 € p/p

Precio con maridaje

145 € p/p



LISTADO DE ALÉRGENOS

- | | |
|--|--|
|  Apio |  Lácteos |
|  Crustáceos |  Molusco |
|  Cacahuets |  Sésamo |
|  Gluten |  Pescado |
|  Huevo |  Mostaza |
|  Frutos con cáscara |  Sulfitos |
|  Altramuces |  Soja |

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.
Es muy importante consultar previamente a nuestro personal.