

MESÓN DE LA MOLINERA

HOTEL MESÓN
★★★
de la
Molinera 

Hotel Mesón de la Molinera: Avda. Sombrero de Tres Picos nº 17, Urb. El Santiscal. Arcos de la Fra. (Cádiz)



En la monumental ciudad de Arcos de la Frontera, a tan sólo 4 Km del casco urbano y a orillas del Lago de Arcos se encuentra ubicado el Hotel Restaurante Mesón de la Molinera. El edificio, un antiguo molino de aceite, ha sido reformado combinando tradición y modernidad.

La ciudad, declarada de interés turístico nacional por su histórico casco antiguo, se eleva sobre una impresionante peña, rodada por el río Guadalete, que hacen de ella una de las ciudades más bellas de España.

El Mesón de la Molinera cuenta con pesquero y embarcadero propio para los amantes de las actividades acuáticas.

En el Mesón de la Molinera, el restaurante La Molinera aúna tradición y calidad. Nuestros menús combinan productos propios de los Pueblos Blancos y otros de la Comunidad Andaluza. Ofrecemos una línea de platos clásicos aunque actualizados, a la altura de nuestros clientes más exigentes, procurando no perder nuestra identidad, ya que consideramos el arte de cocinar como parte importante de nuestra cultura.

Para ensalzar nuestros platos usamos vinos de nuestra tierra, dulces, generosos de aromas, dado como resultado salsas livianas. Los platos fríos se acompañan con vinagres de Jerez y nuestros asados se condimentan con especias selectas y aromas de monte bajo, como el tomillo y el romero.

Todo ello se complementa con el saber hacer, la profesionalidad y la experiencia de nuestro equipo humano, entusiastas que ponen sentimiento y se esfuerzan en ejecutar todo aquello por lo que se nos distingue: servicio, sencillez, amabilidad y calidad.

*Contamos con **dos salones** con capacidad para **180 y 80 pax** respectivamente y **jardines** con capacidad para **300 pax***

El Restaurante acepta la posibilidad de que los clientes contraten sus propios espectáculos.

Disponemos además de 18 habitaciones dobles de acogedora decoración para los clientes que deseen pernoctar en el Hotel.

MENÚ MOLINERA

(A elegir con antelación entre:)

Opciones de primeros:

*Ensalada mixta de temporada
Paella mixta de carnes y pescados
Saltado de judías con jamón serrano
Gazpacho andaluz con guarnición*

Opciones de segundos:

*Pez espada a la crema de cebolla y setas
Suprema de pescados de roca a la roteña
Solomillo relleno de chacinas de la Sierra*

Opciones de postre:

Flan de huevo y chocolate blanco

*Arroz con leche cremoso
Natillas caseras con galletas
Crema catalana con azúcar moreno de caña*

*Bodega
Agua mineral y vinos de la Tierra de Cádiz (Blanco y Tinto)*

Precio Menú: 25 € IVA incluido

MENÚ CORREGIDOR

*Entrantes
Entremeses de la casa (Tabla serrana)*

*Primer plato
Salmorejo con jamón crujiente*

*Segundo plato
"Pallarda" de ave con verduras y queso*

*Postre
Compota de manzana y frutas exóticas*

*Bodega
Agua mineral y vinos de la Tierra de Cádiz (Blanco y Tinto)*

Precio Menú: 25 € IVA incluido

***MENÚ MARIDAJE COCINA TRADICIONAL
Y VINOS DE JEREZ
(Capital europea del vino 2014)***

*Entrante
"Abajao" serrano con copa de Oloroso "Alfonso"*

*Primer plato
Patatas guisadas con chocos con copa de Jerez Fino "Tío Pepe"*

Segundo plato

Cola de toro al Brandy con copa de Amontillado "Tío Diego"

Postres

Delicia de bodega (tocino de cielo) al oloroso con copa de "Pedro Ximénez"

Precio Menú: 25 € IVA incluido

MENÚ SOMBRERO DE TRES PICOS

(A elegir con antelación entre:)

Opciones de primero

*Langostinos cocidos a la sal
Arroz de verduras y pollo de corral
Sopa de picadillo del Corregidor*

Opciones de segundo

*Dorada al horno con romescu y espárragos verdes
Entrecote de lomo bajo con guarnición de queso curado y rúcula
Medallón de solomillo sobre castellana y panaderas*

Opciones de postres

*Crema de limón con gelatina de café
Mousse de chocolate y naranja
Crema de queso con fruta de temporada*

Bebidas

*Agua mineral
Vinos de la Tierra de Cádiz (Blanco y Tinto)*

Precio Menú: 30 € IVA incluido

MENÚ PEDRO ANTONIO DE ALARCÓN

Para compartir (1 plato para cada 4 pax)

*Tosta de ibéricos
Croquetas de cocido
Daditos de cazón en adobo*

*Primero**Tostada de huevos revueltos con salmón ahumado**Segundo**Carrillera de ibérico glaseada en jugo con crema zanahorias y patatas**Postre**Brownie templado con helado de vainilla**Bebidas**Agua mineral**Vinos de la Tierra de Cádiz (Blanco y Tinto)**Café o infusión**Precio Menú: 30 € IVA incluido***Botellas de vino: 1 para cada 4 pax***CLÁUSULAS**

1. Hasta que no se pague la señal indicada por Mundoweekend, no comenzaremos a hacer ninguna gestión de reservas, con lo cual, hasta que se no se haga efectiva, no se asegura disponibilidad de los servicios. Dicha señal, se podrá realizar mediante transferencia bancaria, pago con tarjeta de crédito o débito, o a través de cuenta de PayPal desde el apartado "[Reservas online](#)" de nuestra web. Recibirá un recibo en su email por la cantidad adelantada.
2. Sí el día del evento, por cualquier motivo, aparecen menos comensales de los previamente reservados, no se devolverá el dinero ya que la cantidad de comida que se necesita se compra con anterioridad, en caso de aparecer más comensales, en caso de haber existencias no habrá ningún problema, ya que se suele comprar siempre comida de más.
3. **POLÍTICA DE CANCELACIONES:** Si el cliente cancela previamente los servicios contratados, el cliente perderá la señal que se le haya solicitado, puesto que con esa cantidad tendremos que resarcir al restaurante por la comida comprada y las reservas perdidas con otros clientes que no pudieron aceptar por su reserva.
4. **RESTO DEL PAGO:** el resto del pago excluyendo la parte adelantada de señal en concepto de reserva, se deberá pagar en el restaurante el día del evento.
5. **Cambio de precios:** Mundoweekend se reserva el derecho de cambio de precios en cualquier momento, excepto cuando se haya pagado la señal de reserva, la cual, mantendrán los precios vigentes al día del pago de la misma.