

Lomo de bacalao confitado / La Sal / Santa Cruz ☆☆☆☆☆ 0.00

26 noviembre, 2014 16:51

Descripción o Resumen:

Debajo del Hotel Contemporáneo ahora con nueva dirección y equipo de jóvenes entusiastas, capitaneando la cocina la joven Chef canaria Libertad Rodriguez.

Materias primas de calidad como base de una alta cocina.

El Lomo de Bacalao confitado un platos estrella

Dirección:

Doctor Guigou,37, bajos Hotel Contemporáneo, Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife 38001

Horarios de Atención: Abierto de 13 a 16 y de 20 a 23 horas. cerrado Domingos

📞 922241910

Precio medio por persona incl. bebida:

- 15 - 20 €

Categoría: Pescados ↕

¿ Qué te apetece comer hoy ?: Lomo de bacalao confitado

Capacidad de la Sala: 70 personas

Ambiente-Decoración:

- Clásico
- En Familia
- Con Amigos
- Romántico
- De negocios
- Moderno-Lujoso

Servicios:

- Reservas
- Bebidas y Copas

Tags: Hotel Contemporáneo ↕ La Sal ↕ Lomo Bacalao Confitado ↕ Platos Estrellas ↕

Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies para que usted tenga la mejor experiencia de usuario. Si continúa navegando está dando su consentimiento para la aceptación de las mencionadas cookies y la aceptación de nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

ACEPTAR

Translate »

