

Nuestra propuesta:

Disfrutar de una manera única y diferente la reinterpretación de la cocina marinera del S.XXI por Ángel León y su tripulación.

Poder disfrutar en cada turno de comida o cena, la vivencia que les proponemos alrededor de nuestra mesa.

Ofrecemos un menú degustación dividido en actos que combinan aperitivos, platos fríos, platos calientes, postres y petit fours.

Lo puede vivir acompañado de un maridaje o si lo prefiere de cualquiera de nuestras referencias en vinos tanto nacionales como internacionales.

¿Cómo llegar a Aponiente?

Estamos situados en el Molino de Mareas del Caño de La Madre Vieja del Río Guadalete (ver en Google Maps), detrás de la estación de tren de El Puerto de Santa María. Contamos con numerosas plazas de parking. También recomendamos venir en tren (puede ver horarios en www.renfe.com)

Código de vestimenta

Aponiente no exige un código formal de vestimenta, pero la etiqueta recomienda pantalón largo y calzado cerrado.

¿Puedo venir acompañado de niños pequeños?

La duración de nuestros menús hace difícil que los más pequeños disfruten de nuestra propuesta.

Si viene a Aponiente con los más pequeños es necesario que se pongan en contacto directamente con el departamento de reservas de Aponiente para estar al corriente de todos los detalles. No ofrecemos tronas ni servicio de babysitter. Por motivos de espacio no permitimos la presencia de carritos durante el servicio.

¿Cuánto tiempo se tarda en comer?

Entre 3 y 3:30 horas. Dependiendo del ritmo que el propio comensal nos vaya marcando. Sugerimos, además, que si es fumador pacte con la sala las pausas a realizar.

Voy en silla de ruedas, ¿tengo acceso completo al restaurante?

Aponente se ubica en un edificio histórico y disponemos de accesibilidad completa. Es importante comunicarlo al equipo de reservas, quien se encargará de los detalles necesarios para su satisfacción.

Si soy alérgico, celíaco, intolerante a algún tipo de alimento o no me gusta alguno de los ingredientes ¿Hay alternativas?

Sí, siempre y cuando lo notifique al departamento de reservas antes de formalizar la misma. Hablaremos con el chef para modificar el menú en la medida de lo posible y adecuarlo a sus necesidades.

Las alergias que se notifiquen el mismo día de la reserva no podrán ser atendidas.

¿Soy vegetariano, tienen menú?

No tenemos menú exclusivo para vegetarianos, ya que nuestros menús están basados exclusivamente en productos del mar.

¿Sólo existe la opción de maridaje con el menú?

Tenemos además una carta con numerosas referencias, y aconsejados por nuestro sumiller, puede hacer la elección que más le guste. Además, contamos también con bebidas sin alcohol.

¿Qué pasa si no me presento el día de la reserva o si quiero anular la misma?

Debería considerar la opción de modificar la reserva con mínimo 72 horas de antelación a la fecha de la reserva inicial para no incurrir en gastos de cancelación.

En caso de que modifique o anule su reserva con menos de 72 horas de antelación, supondrá un cargo de 150€ por comensal, retirado de la tarjeta facilitada en el momento de realizar la reserva.

Si su reserva es de 7 comensales o más, deberá avisar con al menos 5 días de antelación.

¿Podemos modificar la fecha, hora y/o servicio de la reserva? ¿Y ampliarla a más comensales?

Sí, si lo hace mínimo con 72 horas de antelación a la fecha de la reserva inicial.

Debe comunicarse con el departamento de reservas, a través de nuestro número de teléfono [+34 606 22 58 59](tel:+34606225859), o si lo prefiere a través de nuestra dirección de correo electrónico reservas@aponiente.com.

El cambio de reserva estará siempre sujeto a disponibilidad del Restaurante.

Si su reserva es de 7 comensales o más, deberá avisar con al menos 5 días de antelación.

¿Qué pasa si reservamos para cuatro personas y al final sólo seremos dos? (reducir comensales de la reserva inicial)

La reducción como tal, está permitida, si lo gestiona con un mínimo de 72 horas de antelación a la reserva inicial. Debe comunicarse con el departamento de Reservas, a través de nuestro número de teléfono [606 22 58 59](tel:606225859), o si lo prefiere a través de nuestra dirección de correo electrónico reservas@aponiente.com.

¿Se pueden juntar mesas en caso de que la reserva sea de un grupo?

La particularidad de nuestras mesas redondas nos impide unir las. La máxima capacidad que disponemos en una sola mesa es de hasta 8 comensales.

¿Es importante cumplir el horario establecido de llegada?

Es imprescindible la puntualidad.

Los horarios de reserva se acomodan para facilitar el mejor servicio de sala y cocina. Ser puntual a la hora de reservas es de máxima importancia.

En caso de retraso Aponiente se reserva la opción de no ofrecer aperitivos o parte del menú, por respeto a los demás comensales.

¿Regalar Bono de Aponiente? ¿Puedo pagar los menús y/o bebidas por adelantado una vez he confirmado la reserva?

Le damos la posibilidad de que regale la experiencia Aponiente. Para ello puede comprar la experiencia completa en nuestro apartado web Bono Regalo. Debe completar los campos que se solicitan. El pago se hace a través de la plataforma y recibirá en su email una confirmación de su compra.

Llámenos al [+34 606 225 859](tel:+34606225859) o envíanos un mail a reservas@aponiente.com, estaremos encantados de ayudarte con la gestión.

¿Puedo sacar fotos y videos?

Sí, mientras sea para su uso personal y privado, sin entorpecer el correcto funcionamiento de servicio ni fotografiando o grabando a otros comensales. No está permitida la publicación sin autorización previa por parte de nuestros tripulantes.