

RESTAURANTE

PARA PICAR

Croquetas de Bogavante con Salteado de Boletus y Salsa Teriyaki	10,00€
Lingote de Foie y Turrón con Crumble de Sésamo, Coulis de Albaricoque y Brioche Crujiente	11,50€
Quisquilla Hervida de la Bahía	16,00€ (100 gr)
Gamba Roja de Santa Pola	18,00 € (100 gr)
Jamón Ibérico de Bellota	25,00€

ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

Dátil Relleno de Queso Manchego Curado en Camisa de Jamón de Pato, Coca de Avellana y Dulce de Mango	8,50€
Milhojas de Tomate, Queso de Cabra y Anguila Ahumada con Ali-Pebre Blanco y Tapenade de Aceitunas	10,50€
Carpaccio de Ventresca de Atún con Escalivada y Aceite de Alcaparras	14,50€
Timbal de Salmón Marinado, Aguacate y Apionabo con Salsa de Yogurt y Manzana	12,50€
Tartar de Quisquilla con Huevos de Codorniz y Caviar de Trucha, Gazpachuelo de Lima	13,50€
Monaguillos	19,00€

ENTRANTES CALIENTES Y SOPAS

Crema de Coliflor a la Brasa, con Yema Curada, Salteado de Bacon y Crujiente de Patata	7,00€
Pequeña Marmita de Verduras con Raviolis de Setas	7,00€
Canutillos de Patata y Rabo de Toro con Puré de Brócoli y Verduras Encurtidas	10,00€
Corazones de Alcachofas Rellenos de Pulpo al Gratén de Vera	10,00€
Ensalada Templada de Espárragos Verdes, Queso de Cabra y Virutas de Jamón Ibérico	10,50€
Raviolis de Zamburiñas Emparrilladas, Compota de Cebolla y Lomo Ibérico con Leche de Coco	12,00€
Vieiras Emparrilladas con Risotto de Setas Caramelizado	12,50€
Ensalada Templada de Cigalitas y Foie	21,50€

ARROCES

Arroz con Costra	13,50€
Arroz de Manitas de Cerdo Deshuesadas, con Boletus y Pollo Campero	14,00€
Arroz de Habitas Tiernas, Ventresca de Atún y Pimientos Asados	14,00€
Arroz de Sepietas, Alcachofas, Ajos Tiernos y Gambas	16,00€
Arroz a Banda	16,00€
Arroz Meloso de Gallineta, Patata y Almeja	29,00€

PESCADOS

Lomo de Bacalao Relleno de Sobrasada, Compota de Manzana Ácida y Gratén de Ali-Oli	16,50€
Espalda de Corvina con Salteado de Setas Shiitake y Langostinos Crujientes, al Curry Amarillo	18,00€
Popietas de Merluza con Alcachofas y Almejas	18,50€
Pulpo a la Brasa con Crema de Patatas Riojanas y Chips de Chorizo Ibérico	19,00€
Suprema de Rodaballo con Habitas Tiernas y Percebes, Emulsión de Guindilla Dulce	27,00€
Ventresca de Atún Emparrillada con Pisto de Berenjena, Tomates Secos y Aceitunas, al Aceite de Albahaca y Lima	30,00€

CARNES

Pluma Ibérica Confitada con Chutney de Dátil, Crujiente de Queso Brie y Patata, Salsa de Griotte	17,50€
Paletilla de Cordero Deshuesada, con Salteado de sus Mollejas, Espárragos Verdes y Patatas Soufflé, Glaseado de Tomillo	19,00€
Solomillo de Ternera a la Brasa, con Cromesquis de Tuétano a la Provenzal y Jugo de Trufas	22,00€
Lomo de Angus a la Parrilla con Cebollas Tiernas Rellenas y Mostaza Verde de Hierbas	23,00€
Cochinillo Asado y Deshuesado sobre Estofado de Col, Salsa de Mandarina y Crujiente de Patata	24,00€
Chuleta de Ternera de Ávila al Carbón con Pimientos Confitados, Virutas de Patata y Reducción de Vino Viejo	29,50€

POSTRES

Milhojas de Café con Helado de Turrón	6,00€
Chibouse de Vainilla con Sorbete de Frutos Rojos	6,00€
Pastel de Tofe y Mango con Sorbete de Maracuyá	6,00€
Coulant de Chocolate con Tulipa de Sorbete de Fresas Silvestres	6,00€
Sacher de Chocolate y Coco, con Dátiles, Tulipa de Helado de Plátano Caramelizado y Suzette de Naranja	6,00€
Sueño Ilicitano (Bombón de Chocolate, Bizcocho de Almendra, Chibouse de Naranja y Helado de Leche Preparada)	6,00€
Sinfonía de Sorbetes	7,00€
Abanico de Frutas	7,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

(*platos seleccionados por nuestro chef)

3 platos y 1 postre*
35,00€ IVA incluido

MENÚ GASTRONÓMICO

(*platos seleccionados por nuestro chef)

5 platos y 2 postres*
50,00€ IVA incluido

MENÚ BRASAS

(*platos seleccionados por nuestro chef)

3 platos y 1 postre*
35,00€ IVA incluido

*En nuestra parrilla vasca de carbón Josper cocinamos todo tipo de alimentos para conseguir en nuestros platos un sabor único.

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.



C/ Porta de la Morera, 14, 03203, Elche, Alicante
+34 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es
www.porthotels.es

Síguenos en nuestras redes sociales:

