

HOTEL
HUERTO
DEL CURA
* * * *

ELS CAPELLANS
Restaurante

ELS CAPELLANS

Restaurante

AL CORTE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	32,00 €
--------------------------	---------

PARA PICAR

MONAGUILLOS	28,00 €
-------------	---------

QUISQUILLA HERVIDA DE LA BAHÍA (100gr)	18,00 €
--	---------

NIDO DE CROQUETAS DE BOGAVANTE Con salsa tártara	11,00 €
---	---------

BOMBÓN DE FOIE Y CHOCOLATE Con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias	20,00 €
---	---------

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA TEMPLADA De espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	16,00 €
--	---------

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS Al aliño de pipes y carases	13,00 €
--	---------

TARTAR DE SALMÓN Con crema de aguacate, helado de wasabi y mayonesa de encurtidos	14,00 €
--	---------

CARPACCIO DE PULPO Con ensalada de rúcula al aliño de pico de gallo	16,50 €
--	---------

ESPÁRRAGOS BLANCOS RELLENOS DE ENSALADILLA DE MERLUZA Con muselina de naranja	10,00 €
--	---------

TEJAS DE HUMMUS Con langostinos y anguila ahumada, gazpachuelo de remolacha	14,00 €
--	---------

COCA DE BRANDADA DE BACALAO Y PIMIENTOS CONFITADOS Con mayonesa de aceitunas negras	10,00 €
--	---------

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

ELS CAPELLANS

Restaurante

ENTRANTES CALIENTES

CREMA DE CALABAZA Y COCO	9,00 €
Con quenelle de queso de cabra	
SOPA DE VERDURA Y AVE DE CORRAL	9,00 €
Con rabiolis de sus menudillos	
GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO	11,00 €
Con peras confitadas y salsa de trufa	
FLOR DE CALABACÍN EN TEMPURA, RELLENO DE QUESO DE CABRA Y ESPINACAS	16,00 €
Con mermelada de tomates	
BUÑUELOS DE PULPO	11,00 €
Con mayonesa de piparras	
CRUJIENTES DE CORDERO Y DÁTILES	12,00 €
Con salsa de turrón	
FLOR DE ELCHE CONFITADA	15,00 €
Con virutas de jamón y salsa romescu	
RAVIOLIS DE CIGALAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA	16,00 €
Con secreto ibérico a la brasa y salsa Thai	

ARROCES (mínimo 2 personas)

ARROZ CON COSTRA	14,00 €
RISOTTO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BOLETUS	12,00 €
ARROZ DE SEPIETAS	20,00 €
Con alcachofas, ajos tiernos y gambas	
ARROZ DE SALMONETES Y CIGALAS	16,50 €
ARROZ DE ATÚN Y CALAMARES	16,00 €
Con ajos tiernos y habitas	

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

ELS CAPELLANS

Restaurante

PESCADOS

MEDALLONES DE RAPE	22,00 €
Con alcachofas, boletus y langostinos	
PULPO A LA BRASA	25,00 €
Con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico	
LOMO DE BACALAO EN COSTRA DE PATATA	16,00 €
Con concassé de tomates secos y alioli de albahaca	
SUPREMA DE MERLUZA	22,00 €
Con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán	
ESPALDA DE CORVINA EMPARRILLADA	22,00 €
Con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa	

CARNES

PRESA IBÉRICA AL CARBÓN	20,00 €
Con compota de peras, streusel de cacao y salsa de miso	
ENTRECOT DE ANGUS A LA PARRILLA	24,00 €
Con chutney de pimientos, wantón de camembert y salsa de tuétanos	
SOLOMILLO DE TERNERA	32,00 €
Con salteado de espárragos verdes, patatas soufflé y reducción de vino viejo	
CHULETA DE ÁVILA A LA BRASA	36,00 €
Con virutas de patata y pimientos de Padrón	
PLUMA IBÉRICA CONFITADA	20,00 €
Con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon	
PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA	26,00 €
Con crema de cebollas asadas, patatas fondant y glaseado de romero	

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

ELS CAPELLANS

Restaurante

POSTRES

LIMONCELLO	7,00 €
Con tulipa de helado de leche preparada	
CRÈME BRÛLÉE DE CAFÉ	7,00 €
Con tulipa de helado de ron	
PASTEL DE CHOCOLATE Y BAILEYS	7,00 €
Con tulipa de helado de moka	
COULANT DE CHOCOLATE	7,00 €
Con tulipa de sorbete de frambuesa	
SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL	7,00 €
Con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales	
CRUJIENTE DE PERA Y CHOCOLATE	7,00 €
Con helado de vainilla bourbon	
SINFONÍA DE SORBETES	7,00 €
ABANICO DE FRUTAS	8,00 €

Tenemos a su disposición la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.
Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA
* * * *

ELS CAPELLANS
Restaurante