



PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

CEL & MAR

HOTEL PORT AZAFATA

WWW.PORTHOTELS.ES
PORTAZAFATA@PORTHOTELS.ES

ENTRANTES | STARTERS

Tabla de jamón ibérico y queso ahumado Idiazábal Iberian ham and smoked Idiazábal cheese board	22,00€
Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones en escabeche, acompañada de láminas de pan Russian salad with escabeche mussel mayonnaise, served with thin slices of bread	10,00€
Coca de Requena con tartar de atún marinado, vinagreta de piparras y crema de cacao del Collaret Requena flatbread with marinated tuna tartare, piparra vinaigrette, and Collaret cocoa cream	7,00€
Anchoa del Cantábrico, titaina y piñones garrapiñados sobre brioche tostado Cantabrian anchovy, titaina, and caramelized pine nuts on toasted brioche	7,00€
Dúo de croquetas de boletus y trufa con velo ibérico, y longaniza de calabaza con crujiente de parmesano (6 uds.) Duo of boletus and truffle croquettes with Iberian ham veil, and pumpkin sausage with crispy Parmesan (6 pcs.)	10,00€
Buñuelo de bacalao con ajoaceite de miel (6 uds.) Cod fritter with honey ajoaceite (6 pcs.)	10,00€
Fritura de calamares con mayonesa de lima Fried calamari with lime mayonnaise	15,00€
Huevos rotos con gambas salteadas en sobrasada curada y patatas confitadas Broken eggs with prawns sautéed in cured sobrasada and confit potatoes	15,00€

DE LA HUERTA A LA MESA | FROM THE GARDEN TO THE TABLE

Ensalada de la huerta valenciana: tomate, ventresca, mojama, judías verdes, encurtidos, huevo duro y lechuga Valencian garden salad: tomato, tuna belly, mojama (cured tuna), green beans, pickles, hard-boiled egg, and lettuce	12,00€
Burrata con carpaccio de tomate rosa, crema de boletus y ensalada de rúcula con pesto de avellanas Burrata with pink tomato carpaccio, boletus cream, and arugula salad with hazelnut pesto	16,00€

ARROCES | RICES

Paella valenciana Valencian paella	17,00€
Arroz de secreto y sobrasada curada con mistela y setas shiitake Rice with Iberian pork shoulder, cured sobrasada, sweet wine and shiitake mushrooms	17,00€
Arroz de presa ibérica confitada, trigueros y ajos tiernos Rice with confit Iberian pork, wild asparagus, and young garlic	17,00€
Arroz del Senyoret 'Senyoret' rice	20,00€
Arroz negro de rape, cigalas y ajoaceite gratinado Black rice with monkfish, Norway lobsters, and gratinéed ajoaceite	18,00€
Arroz de bacalao y pimientos del piquillo confitados Rice with cod and confit piquillo peppers	17,00€

En mesas de hasta 4 comensales, seleccionar un único arroz. En mesas de más de 4, un máximo de dos.
For tables of up to 4 diners, select a single rice dish. For tables of more than 4, a maximum of two.

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Atún del Mediterráneo con titaina del Cabanyal de tomates, pimientos y piñones Mediterranean tuna with titaina from El Cabanyal (tomatoes, peppers, and pine nuts)	18,00€
Gallo San Pedro sobre cama de arroz verde y mantequilla cítrica John Dory on a bed of green rice and citrus butter	17,00€
Pata de pulpo sobre parmentier clásico con ajo confitado y crujiente de jamón ibérico Octopus leg over classic parmentier with confit garlic and crispy Iberian ham	25,00€
Entrecot de lomo alto de ternera trinchado con patatas confitadas y mermelada de pimientos asados Entrecote of beef tenderloin carved with confit potatoes and roasted pepper marmalade	23,00€
Secreto a baja temperatura con salsa de manzana y mostaza, sobre trigo tierno salteado Slow-cooked Iberian pork with apple and mustard sauce over sautéed tender wheat	18,00€

POSTRES | DESSERTS

Brownie de calabaza con ganache de chocolate blanco, nuez moscada y canela Pumpkin brownie with white chocolate ganache, nutmeg, and cinnamon	7,00€
Torrija de brioche con espuma de horchata y crema de naranja Brioche torrija with horchata foam and orange cream	7,00€
Tarta cremosa de chocolate con sorbete de mandarina y reducción de mistela Creamy chocolate tart with mandarin sorbet and mistela reduction	7,00€
Tiramisú de creamet Creamet tiramisu	7,00€

MENÚ TERRETA

Ensalada de la Casa
House Salad

3 entrantes de nuestra carta a elegir
***Tabla de jamón ibérico y queso ahumado Idiazábal +3,00€ por persona**
3 starters from our menu to choose from
***Iberian ham and smoked Idiazábal cheese platter +3,00€ per person**

Arroz de la carta a elegir (solo un tipo de arroz por mesa)
Rice from the menu to choose from (only one type of rice per table)

Surtido de postres al centro
Assortment of desserts in the middle

Disponible todos los días.
Entrantes al centro para compartir.
Queremos que todos en la mesa participéis.
Mínimo 2 personas. Bebida no incluida.
35,00 € por persona.

Available every day.
Starters in the centre to share.
We want everyone at the table to participate.
Minimum 2 people. Drinks not included.
35,00 € per person.

MENÚ PICAETA

Anchoa del Cantábrico, titaina y piñones garrapiñados sobre brioche tostado
Cantabrian anchovy, titaina, and caramelized pine nuts on toasted brioche

Ensaladilla rusa con mayonesa de mejillones en escabeche
Russian salad with escabeche mussel mayonnaise

Fritura de calamares con mayonesa de lima
Fried calamari with lime mayonnaise

Dúo de croquetas de boletus y trufa con velo ibérico; y de longaniza de calabaza con crujiente de parmesano
Duo of croquettes: boletus and truffle with Iberian ham veil; and pumpkin sausage with crispy Parmesan

Huevos rotos con gambas salteadas en sobrasada curada y patatas confitadas
Broken eggs with prawns sautéed in cured sobrasada and confit potatoes

Brioche de carrillera confitada, setas shiitake en escabeche y parmesano
Brioche filled with confit beef cheek, pickled shiitake mushrooms, and Parmesan

Surtido de postres al centro
Dessert selection to share

Disponible todos los días.
Platos al centro para compartir.
Queremos que todos en la mesa participéis.
Mínimo 2 personas. Bebida no incluida.
28,00 € por persona.

Available every day.
Main courses in the centre to share.
We want everyone at the table to participate.
Minimum 2 people. Drinks not included.
28,00 € per person.

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.

Information on the presence of allergens in our products is available to you.
Please contact our staff for further information.



PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

CEL & MAR | HOTEL PORT AZAFATA

CTA. AEROPUERTO, 15, 46940 MANISES, VALENCIA

WWW.PORTHOTELS.ES | PORTAZAFATA@PORTHOTELS.ES