



PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

MENÚS

Celebraciones

HOTEL PORT AZAFATA
CEL & MAR

Cóctel

OPCIONES FRÍAS

Gazpacho de sandía

Tosta de ajoarriero

Cucharita de esgarraet
con mojama

Guacamole con totopos

Salmorejo
con virutas de jamón

OPCIONES CALIENTES

Albóndiga de bacalao

Surtido de croquetas

Piruleta de gambón
al mojo rojo

Fingers de pollo
y mostaza

Crujiente de secreto
y setas

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos, vino

SE ELEGIRÁN 2 OPCIONES FRÍAS
Y 2 OPCIONES CALIENTES

Las bebidas serán las del menú elegido

Duración 45 minutos

PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

**12.50€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO**

Menú 1

ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido de ibéricos

Albóndigas de bacalao y
pimientos de piquillo

Langostino crujiente
con quicos

PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de brotes tiernos con
membrillo, medallón de queso de cabra
y vinagreta de pistachos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de ajetes, gambones
y crujiente de alcachofas

Arroz de carrillera y setas
Shiitake

POSTRE

Brownie de calabaza con ganache de chocolate
blanco, nuez moscada
y canela

BODEGA

Vinos blanco y tinto Alerys
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

44€ IVA INCLUIDO

Menú 2

ENTRADAS A COMPARTIR

Surtido de ibéricos

PLATO INDIVIDUAL

Ensaladita de brotes tiernos con
membrillo, medallón de queso de cabra
y vinagreta de pistachos

Croquetas de sobrasada con cebolla
caramelizada

Pan al vapor con pato desmechado, setas y Hoisin

Langostino crujiente con quicos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de secreto, boletus y foie

Arroz de rape y cigalitas

Lubina con tallarines de verduras salteadas con
calamares

Lomo alto de ternera con chutney de peras y
cardamomo

POSTRE

Brownie de calabaza con ganache de chocolate
blanco, nuez moscada y canela

BODEGA

Vinos blanco y tinto Alerys
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

49€ IVA INCLUIDO

Menú 3

A COMPARTIR

Surtido de ibéricos

ENTRADA INDIVIDUAL

Bao de langostinos y mayonesa
de siracha

Albóndigas de bacalao y pimientos
de piquillo

Bocado satay de pollo

PESCADO

Suprema de bacalao gratinado sobre crema de
espinacas y pasas

CARNE

Medallón de ternera con patatas parisinas y
pimientos confitados

POSTRE

Tarta de queso con cremoso de pistachos
y frutos rojos

BODEGA

Vinos blanco y tinto Alerys
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

PORT HOTELS

SHAPED BY YOU

52€ IVA INCLUIDO



PORT AZAFATA

eventos.valencia@porthotels.es