



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](mailto:eventos.valencia@porthotels.es)