

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Eventos
SOCIALES
2024



huertodelcura.eventos@porthotels.es | +34 96 661 34 18
www.hotelhuertodelcura.com

MENÚS 2024

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación. Para grupos a partir de 150 personas, confirmaremos si se puede ofrecer íntegramente el menú elegido una vez recibido.

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre dos platos principales máximo, siempre que el número de comensales sea inferior a 50 personas.

A partir de 50 personas, se debe elegir el mismo plato principal para todos los asistentes.

Para aquellas personas que sufran alguna alergia o intolerancia, se adaptará el menú.

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

Los precios de los menús pueden variar en función del coste de mercado.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

Audiovisuales
Fotomatón
Iluminación y decoración floral o general
Animación
etc

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando el precio de cada opción.

Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades por cada referencia

Bebidas

Vino blanco y tinto, cervezas, vermouths,
refrescos y zumos 6.50€

Opciones Frías

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima	3.50€
Cucharitas de aguacate y salmón marinado	3.50€
Pan de cristal con anchoas y pimientos	4.00€
Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf	4.00€
Selección de canapés	5.00€

Opciones Calientes

Pan soufflé relleno de crema de queso con virutas de jamón	3.50€
Mini croissant de dátil con bacon	3.00€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	3.00€
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	4.00€
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	4.00€

MENÚ A -

46€

Entradas a Compartir

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja

Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias

Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras

Croquetas de jamón ibérico

Plato Principal a elegir

(Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir un máximo de 2 platos principales al momento hasta un máximo 50 comensales

Arroz con costra

Arroz de atún y calamarcitos, con habitas

Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Pluma ibérica confitada, con puré de chirivías y jugo de granada

Postre

Coulant de chocolate, con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

MENÚ B -

50€

Entradas a Compartir

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras

Terrina ibérica, con membrillo y crumble de sésamo

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja

Buñuelos de rabo de toro, con salsa de comino

Croquetas de bacalao, con salsa vizcaína

Plato Principal a elegir

(Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir un máximo de 2 platos principales al momento hasta un máximo 50 comensales

Arroz con costra

Arroz de sepietas con alcachofas y ajos tiernos

Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Pluma ibérica confitada, con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Dúo de chocolate y turrón, con tulipa de helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

MENÚ C -

55€

Entradas a Compartir

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras
Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias
Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja
Buñuelos de rabo de toro, con salsa de comino
Croquetas de bacalao, con salsa vizcaína

Plato Principal a elegir

(Elegir un mismo plato para todos los comensales)
Se podrá elegir un máximo de 2 platos principales al momento hasta un máximo 50 comensales

Arroz de sepietas, con alcachofas, ajos tiernos y gambas
Arroz de salmonetes y cigalas
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Carrillera de ternera estofada, con crema de cebolla asada y salsa de miso

Postre

Limocello, con tulipa de helado de leche preparada

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

MENÚ D -

59€

Entradas a Compartir

Carpaccio de pulpo, con ensalada de rúcula al aliño de pico de gallo
Terrina ibérica, con membrillo y crumble de sésamo
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas
Croquetas de bacalao, con salsa vizcaína
Ensalada templada de espárragos verdes, con queso de cabra y jamón

Plato Principal a elegir

(Elegir un mismo plato para todos los comensales)
Se podrá elegir un máximo de 2 platos principales al momento hasta un máximo 50 comensales

Arroz de salmonetes y cigalas
Arroz de verduras y setas, con presa ibérica al tomillo
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Entrecote de Angus, con chutney de pimientos, wonton de camembert y salsa de tuétano

Postre

Soufflé de queso y dáttil, con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

MENÚ E -

46€

Entradas individuales

Ensalada templada de espárragos verdes, con queso de cabra y jamón ibérico

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras

Buñuelos de rabo de toro con salsa de comino

Pescado

Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Carne

Carrillera de ternera estofada, con crema de cebolla asada y glaseado de romero

Postre

Coulant de chocolate, con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

*Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión*

MENÚ F -

50€

Entradas individuales

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja

Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras

Flor de Elche confitada, con virutas de jamón y salsa romescu

Pescado

Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Carne

Pluma ibérica confitada, con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Crujiente de pera y chocolate, con helado de vainilla bourbon

Bodega

*Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión*

MENÚ G -

55€

Entradas individuales

Tartar de salmón, con crema de aguacate, helado de washabi y mahonesa de encurtidos

Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias

Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas

Pescado

Suprema de merluza, con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán

Carne

Pluma ibérica confitada, con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Dúo de chocolate y turrón, con tulipa de helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

MENÚ H -

59€

Entradas individuales

Tejas de hummus, con langostinos y anguila ahumada y gazpachuelo de remolacha

Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias

Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras

Pescado

Espalda de corvina emparrillada, con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa

Carne

Entrecote de Angus, con chutney de pimientos, wanton de camembert y salsa de tuétano

Postre

Limoncello, con tulipa de helado de leche preparada

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Viña Pomal Crianza | Cava Roger de Flor

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

The image shows an outdoor dining setting. In the foreground, a wooden table is set with a white plate on a woven placemat, a smaller white plate, and several crystal glasses. A centerpiece of greenery and flowers in a silver vase is on the table. In the background, other tables are set, and string lights are visible against a blurred background of trees and a building.

Contacto
huertodelcura.eventos@porthotels.es
+34 96 661 34 18