

# 2024 Business Menus

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA  
\*\*\*



[huertodelcura.eventos@porthotels.es](mailto:huertodelcura.eventos@porthotels.es) |  
+34 96 661 34 18

## MENUS 2024

Menus valid from Monday to Friday at noon (except holidays). Check options for weekends and holidays.

It is very important to indicate the chosen menu 15 days in advance. For groups of 150 people or more, we will confirm if the chosen menu can be offered in its entirety once received.

Ask us about the possibility of choosing immediately between two main dishes maximum, as long as the number of diners is less than 50 people. From that number of diners, the same main dish must be chosen for all attendees. For those people who suffer from an intolerance or allergy, the menu will be adapted.

Menu prices may vary depending on market cost.

A room can be privatized (subject to availability) for 16 guests or by paying €75.00 VAT included, for waiter service.

If you want to personalize the celebration, the hotel will provide contact with external professionals to advise and help you comply with all the legally required requirements for the following services:

Audiovisuals  
Photo booth  
Lighting and floral or general decoration  
Animation  
etc

If external services are contracted with companies outside the hotel, the legally required documentation must be provided and the hotel will be exempt from any responsibility in this regard.

## WELCOME COCKTAIL

If you wish, you can add a cocktail to your menu, adding the price of each option.

All our appetizers will be served separately and at a rate of 2 units for each reference.

### Drinks

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| White and red wine, beers, vermouths, soft drinks and juices | 6.50€ |
|--------------------------------------------------------------|-------|

### Cold Options

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Marinated salmon blinis with lime butter       | 3.50€ |
| Spoons of avocado and marinated salmon         | 3.50€ |
| Glass bread with anchovies and peppers         | 4.00€ |
| Crystal bread with Iberian loin and Raf tomato | 4.00€ |
| Canapés selection                              | 5.00€ |

### Hot Options

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Soufflé bread filled with cream cheese and ham shavings | 3.50€ |
| Mini date croissant with bacon                          | 3.00€ |
| Our puff pastry with seafood                            | 3.00€ |
| Tempura octopus skewer with mojo picón                  | 4.00€ |
| Crispy prawn skewer with red curry                      | 4.00€ |

## MENU A - TO SHARE

35€

### Starters to share

Iberian terrine,  
*With quince and sesame crumble*

Puff pastry with cod brandade and candied peppers,  
*With black olive mayonnaise*

Croquetas,  
*De jamón ibérico*

Buñuelos de rabo de toro,  
*Con salsa de comino*

### 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 de 50 comensales

Arroz con costra

Arroz de atún y calamaritos,  
*Con habitas*

### Postre

Dúo de chocolate y turrón,  
*Con tulipa de helado de vainilla*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ B - PARA COMPARTIR

39€

### Entradas a Compartir

Terrina ibérica,  
*Con membrillo y crumble de sésamo*

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados,  
*Con mahonesa de aceitunas negras*

Croquetas,  
*De jamón ibérico*

Buñuelos de pulpo,  
*Con mahonesa de piparras*

### 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 de 50 comensales

Arroz con costra

Arroz de verduras y setas,  
*Con delicias ibéricas al tomillo*

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

Solomillo de cerdo,  
*Con compota de peras, streusel de cacao y salsa de miso*

### Postre

Dúo de chocolate y turrón,  
*Con tulipa de helado de vainilla*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ C - PARA COMPARTIR

43€

### Entradas a Compartir

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza,  
*Con muselina de naranja*

Terrina ibérica,  
*Con membrillo y crumble de sésamo*

Flor de Elche confitada,  
*Con virutas de jamón y salsa romescu*

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 de 50 comensales

Arroz con costra

Arroz de sepietas,  
*Con alcachofas y ajos tiernos*

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

Pluma Ibérica confitada,  
*Con puré de chirivías y jugo de granada*

### Postre

Dúo de chocolate y turrón,  
*Con tulipa de helado de vainilla*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ D - PARA COMPARTIR

45€

### Entradas a Compartir

Terrina ibérica,  
*Con membrillo y crumble de sésamo*

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados,  
*Con mahonesa de aceitunas negras*

Flor de Elche confitada,  
*Con virutas de jamón y salsa romescu*

Buñuelos de pulpo,  
*Con mahonesa de piparras*

### 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 de 50 comensales

Arroz de verduras y setas,  
*Con delicias ibéricas al tomillo*

Arroz de atún y calamarcitos,  
*Con habitas*

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

Pluma Ibérica confitada,  
*Con puré de chirivías y jugo de granada*

### Postre

Limoncello,  
*Con tulipa de helado de leche preparada*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ E - Individual

36€

### Entradas

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza,  
*Con muselina de naranja*

Buñuelos de pulpo,  
*Con mahonesa de piparras*

### Pescado

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

### Carne

Solomillo de cerdo,  
*Con compota de peras, streusel de cacao y salsa de miso*

### Postre

Dúo de chocolate y turrón,  
*Con tulipa de helado de vainilla*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza  
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ F - Individual

40€

### Entradas

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados,  
*Con mahonesa de aceitunas negras*

Flor de Elche confitada,  
*Con virutas de jamón y salsa romescu*

### Pescado

Lomo de bacalao en costra de patata,  
*Con 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

Limoncello,  
*Con tulipa de helado de leche preparada*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza  
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ G - Individual

45€

### Entradas

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza,  
*Con muselina de naranja*

Flor de Elche confitada,  
*Con virutas de jamón y salsa romescu*

### Pescado

Suprema de merluza,  
*Con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán*

### Carne

Carrillera de ternera estofada,  
*Con crema de cebollas asadas, patatas fondant y glaseado de romero*

### Postre

Soufflé de queso y dátíl,  
*Con tierra de galleta y sorbete de frutos tropicales*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza

Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO

## MENÚ H - Individual

48€

### Entradas

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados,  
*Con mahonesa de aceitunas negras*

Flor de Elche confitada,  
*Con virutas de jamón y salsa romescu*

Buñuelos de rabo de toro,  
*Con salsa de comino*

### Pescado

Suprema de merluza,  
*Con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán*

### Carne

Carrillera de ternera estofada,  
*Con crema de cebollas asadas, patatas fondant y glaseado de romero*

### Postre

Soufflé de queso y dátil,  
*Con tierra de galleta y sorbete de frutos tropicales*

### Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor | Vino Tinto Ábalos Crianza  
Agua mineral, cerveza, refrescos. Café o infusión

IVA INCLUIDO



Contacto  
[huertodelcura.eventos@porthotels.es](mailto:huertodelcura.eventos@porthotels.es)  
+34 96 661 34 18

