

2024 Menús Corporativos



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

MENÚS 2024

Menús válidos de de lunes a viernes al mediodía (excepto festivos). Consultar opciones para fines de semana y festivos.

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 ese número de comensales, se deberá elegir el mismo plato principal para todos los asistentes. Para aquellas personas que sufran alguna intolerancia o alergia, se adaptará el menú.

Los precios del menú pueden variar en función del coste de mercado.

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.

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 - PARA COMPARTIR

35€

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 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 calamarcitos,
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 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

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



#HuertoDelCura

Contacto

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+34 96 661 34 18

