



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚS CORPORATIVOS



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



PORT JARDÍN MILENIO

EVENTOS CORPORATIVOS 2024

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación.

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre máximo dos platos principales, siempre que el número de comensales sea inferior a 30 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 en consecuencia

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

Espectáculos

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.

NOTA: VÁLIDOS HASTA MARZO 2025 - IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

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

Maki de atún y cangrejo 3.00€

Pericana alicantina con habitas y berenjena 2.50€

Gazpachuelo de remolacha, crema de yogur y almendras 2.00€

Pan de cristal con jamón ibérico y mojama 3.00€

Mini sándwich de pastrami con mostaza y pepinillos 3.00€

Daditos de queso con uvas 3.00€

Opciones calientes

Cigarritos de berenjena y provolone 3.50€

Mini croquetas de langostinos 2.50€

Brochetas de pollo a la barbacoa con salsa teriyaki 3.00€

Bao de cerdo ibérico mechado con miel y soja 3.50€

Bao de calamares con mayonesa de lima 3.00€

Bizcochitos de sobrasada con huevo de codorniz 3.00€

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ A

30€

Plato Individual

Brotos tiernos con ventresca de atún a la brasa,
con vinagreta de naranja y sésamo

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Fideuá de rape y calamares

Arroz de magra ibérica,
con verduras

Lomo de gallineta,
con all i pebre y mayonesa de ajo y perejil

Presa de cerdo “Durok” a la brasa,
con patatas confitadas y mojo verde

Postre

Cre moso de chocolate,
con sorbete de frambuesa

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ B

34€

Entradas a compartir

Escalivada de verduras,
con brandada de bacalao y tierra de olivas negras

Croquetas de ternera ahumada,
con emulsión de chimi churri

Patatines rellenos de boletus,
con emulsión de chimi churri

Samosas de langostinos y verdura,
con mayonesa de rábano picante

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Fideuá de ventresca de atún y calamares

Lomo de gallineta,
con all i pebre y mahonesa de ajo y perejil

Presa de cerdo “Durok” a la brasa,
con patatas confitadas y mojo verde

Postre

Chiboust de fruta de la pasión
con helado de avellanas

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ C

38€

Entradas a compartir

Paté de perdiz y foie gras,
con tapenade de encurtidos

Ensaladilla de merluza,
con alga wakame y sus totopos

Samosas de langostinos,
con mayonesa de rábano picante

Bombón de dátil,
con queso gorgonzola y chutney de mango y piña

Canelón crujiente de morcilla y pera,
con salsa Hoisin

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Arroz de sepia, alcachofas y ajos tiernos

Lomo de atún a la brasa,
con risotto de algas

Pluma ibérica a la brasa,
con salsa de higos y patata Hasselback

Postre

Streusel de cacao
con compota de mango, crema de plátanos y helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ D

42€

Entradas al Centro

Paté de perdiz y foie gras,
con tapenade de encurtidos

Croquetas de langostinos,
con emulsión Thai

Canelón crujiente de morcilla y pera,
con salsa Hoisin

Plato Individual

Flor de alcachofa
con panceta ibérica y salsa romescu

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Fideuá de ventresca de atún y calamares

Lomo de bacalao confitado,
con vichyssoise de hinojo y chips de alcachofas

Pluma ibérica a la brasa,
con salsa de higos y patata hasselback

Postre

Mousse de turrón,
con sorbete de fruta de la pasión, crema de dátil y agua de azahar

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO