



EVENTOS SOCIALES

PORT JARDÍN MILENIO



PORT JARDÍN MILENIO

CELEBRACIONES 2024

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

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 este 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
- Espectáculos
- Fotomatón
- Iluminación y decoración floral o general
- Maestra de Ceremonias
- 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: MENÚS 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

39€

Entrantes Individuales

Rollito de salmón ahumado y mascarpone,
con vinagreta de mostaza

Paté de perdiz y foie gras,
con tapenade de encurtidos

Ajoblanco de almendra y coco,
con bombones de dátil y queso gorgonzola

Canelones crujientes de morcilla y peras al vino,
con salsa teriyaki

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Se podrá elegir al momento, entre dos platos principales en eventos de max. 30 comensales

Arroz a banda

Lomo de atún a la brasa,
con risotto de algas

Pluma ibérica a la brasa,
con salsa de higos y patatas Hasselblack

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)

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ B

39€

Entrantes al Centro para Compartir

Jamón ibérico y queso manchego

Mousse de merluza,
con remoulade de apio nabo

Patatines rellenos de boletus y queso parmesano,
con huevo de codorniz

Croquetas de langostinos,
con emulsión thai

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Se podrá elegir al momento, entre dos platos principales en eventos de max. 30 comensales

Arroz a banda

Arroz de magra ibérica,
con verduras

Lomo de atún a la brasa,
con risotto de algas

Pluma ibérica a la brasa,
con salsa de higos y patatas Hasselblack

Postre

Cre moso de chocolate,
con sorbete de frambuesa y crumble de avena

Bodega

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

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

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ C

43€

Platos Individuales

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

Paté de perdiz y foie gras,
con tapenade de encurtidos

Flor de alcachofa,
con panceta ibérica y salsa romescu

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

Pluma ibérica a la brasa,
con salsa de higos y patatas Hasselblack

Postre

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

Bodega

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

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

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ D

43€

Entrantes al Centro para Compartir

Jamón ibérico y queso manchego

Pastel de alcachofas y langostinos,
con costra de anacardos y emulsión de siracha

Croquetas,
de trufa y papada ibérica

Ajoblanco de almendra y coco,
con bombones de dátil y queso gorgonzola

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Se podrá elegir al momento, entre dos platos principales en eventos de max. 30 comensales

Arroz de magra ibérica,
con verduras

Fideuá,
de ventresca de atún y calamares

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

Ojo de bife alto a la parrilla,
con pimientos del piquillo y ajos tiernos

Postre

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

Bodega

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

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

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ E

48€

Platos Individuales

Bombón de foie gras y setas,
con pipas garrapiñadas y compota de calabaza

Carpaccio de salmón marinado, alga wakame y apio nabo,
con vinagreta de anacardos

Huevo Mollet,
con parmentier de patata trufada y chips de yuca

Yakitori de corvina a la brasa,
con salteado de tirabeques y espuma de zanahoria en
escabeche

Lágrima de cerdo a la brasa,
laqueada con patatas Hasselblack

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)

Cava Roger de Flor (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



EVENTOS SOCIALES

PORT JARDÍN MILENIO