



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

2026

CELEBRACIONES



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

CÓCTEL

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando el precio de cada opción. Se establece como mínimo la elección de dos opciones frías y dos opciones calientes junto la bodega. Los precios son por persona, IVA incluido.

OPCIONES FRIAS

Brocheta de melón y jamón ibérico	2,00 €
Tosta de anchoa con cherry confitado	3,00 €
Cucharita de tartar de salchichón ibérico	2,00 €
Ajoblanco con almendra crujiente	2,00 €
Bombón de salmón ahumado y queso crema especiado	2,00 €

OPCIONES CALIENTES

Brocheta de pollo yakitori	2,00 €
Albondiga de bacalao	2,50 €
Rollito crujiente de pato y hoisin	2,00 €
Pulpo con parmetier trufado	3,00 €
Pan cristal con secreto, manzana y miel	2,00 €

BODEGA

Vino Blanco Terras del Maña Macabeo D.O. Alicante	6,50 €
Vino Tinto Terras del Maña Monastrell D.O. Alicante	
Agua, Cerveza, Refrescos	

*Opción de Cava con suplemento +2€



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ A

ENTRANTES A COMPARTIR

Brioche con titaína y mojama
Croquetas de longaniza, calabaza y parmesano
Puntillas de calamar con mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL

Ensalada templada de setas y queso de cabra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de bacalao y pimientos del piquillo confitados
Arroz de boletus y trufa, con lagarto trinchado

POSTRE

Brownie de calabaza con ganache de chocolate blanca, nuez moscada y canela

BEBIDA

Vino Blanco Terras del Maña Macabeo D.O. Alicante
Vino Tinto Terras del Maña Monastrell D.O. Alicante
Cava Vega Medien Brut Nature Macabeo y Chardonay D.O. Cava
Agua, Cerveza, Refrescos
Café

48€



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con gambas al ajillo
Brioche con titaína y mojama
Croquetas de longaniza, calabaza y parmesano
Brocheta de langostino y calamar con mahonesa de lima
Ensaladita templada se seta y queso de cabra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de bacalao y pimientos del piquillo confitados
Arroz de boletus y trufa, con lagarto trinchado
Crujiente de bacalao con chutney de piquillos
Lomo de Angus con boniato en Texturas

POSTRE

Cre moso de lima sobre crumble de frutos rojos

BEBIDA

Vino Blanco Florium Sauvignon Blanc D.O. Castilla
Vino Tinto Florium Garnacha D.O. Castilla
Cava Vega Medien Brut Nature Macabeo y Chardonay D.O. Cava
Agua, Cerveza, Refrescos
Café

53€



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con gambas al ajillo

Tartar de atún marinado, vinagreta de piparras y crema de cacao al collaret

Tosta de Brioche con carrillada desmechada

Albóndiga de bacalao con ajomiel

Ensaladita templada de setas y queso de cabra

PLATO PRINCIPAL PESCADO

Lomo de salmón sobre hummus de garrofó y verduras salteadas

PLATO PRINCIPAL CARNE

Presa ibérica confitada con cremoso de apionabo y salsa de Oporto

POSTRE

Tarta de queso casera con cremoso de pistacho

BEBIDA

Vino Blanco Florium Sauvignon Blanc D.O. Castilla

Vino Tinto Florium Garnacha D.O. Castilla

Cava Vega Medien Brut Nature Macabeo y Chardonay D.O. Cava

Agua, Cerveza, Refrescos

Café

56€



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

DEPARTAMENTO DE EVENTOS
eventos.valencia@porthotels.es

Cta. Aeropuerto, 15, 46940 Manises, Valencia
+34 961 54 61 00 | portazafata@porthotels.es