



PORT BENIDORM

* * * * S

Entrante individual

Ensalada de mango & mini mozzarella, con vinagreta de granada

Plato principal a elegir

Arroz de magra ibérica con ajos tiernos y alcachofas

Arroz a Banda

Postre

Tarta de queso con salsa de frutos rojos y crumble de almendras

Bebida

Vino Blanco Dilema Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Altos de Raiza Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Cerveza, refrescos y agua

Café

Precio por persona 36,00 €

IVA incluido

Entrantes individuales

Tartar de atun marinado, vinagreta de piparras y vegetales crujientes
Canelones de carrillera con crema de setas

Plato principal a elegir

Arroz de Sepia, alcachofa y ajos tiernos
Salmón al azafrán con risotto de trigo mote
Secreto a baja temperatura con salsa mostaza antigua,
gratín de manzana y apio

Postre

Torrija de pan brioche a la plancha con helado de avellana

Bebida

Vino Blanco Dilema Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Altos de Raiza Tempranillo D.O. Ribera del Duero
Cerveza, refrescos y agua
Café

Precio por persona 42,00 €

IVA incluido

Entrantes individuales

Ensaladilla de sepia y gambas con regañás

Alcachofa con panceta ibérica y salsa Romesco

Plato principal pescado

Merluza con puré de coliflor trufado y cebollinos salteados

Plato principal carne

Pluma ibérica confitada con parmentier rustico y salsa de shitake

Postre

Lemon Pie

Bebida

Vino Blanco Dilema Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Altos de Raiza Tempranillo D.O. Ribera del Duero

Cerveza, refrescos y agua

Café

Precio por persona 48,00 €

IVA incluido

Entrantes individuales Opcionales

Ensaladilla rusa con lascas de bonito y lamina de pan

Coca de sardina ahumada con crema de aguacate

Coca de verduras escalivadas, con sardinas ahumadas y aliño de pericana

Tataki de atún con sésamo con salsa agridulce y compota de boniatos

Platos Principales Opcionales

Corvina con yema de espárragos, cebolla encurtida y salsa de pimientos

Rodaballo a la brasa con espárragos verdes, crema de bulbo de hinojo.

Cordero prensado a baja temperatura, parmentier de patata y setas de temporada

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

Solomillo de ternera, chalotas, shiitake y salsa café Paris

Jamón Ibérico

Jamón Ibérico Cebo de Campo **675€ la pieza**

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroches **850€ la pieza**

Se recomienda 1 pieza de jamón ibérico hasta un máximo de 100 – 125 asistentes.

Los precios indicados incluyen el servicio de cortador profesional.

Vinos Blancos

- Laudum Chardonay** Chardonnay D.O. Alicante **Sin suplemento**
Semsum2 Moscatel D.O. Alicante **2€**
Pepe Mendoza Casa Agrícola Macabeo, Merseguera, Moscatel D.O. Valencia **4€**
O Luar do Sil Godello D.O. Valdeorras **6€**

Vinos Rosados

- Nebula Verdejo** Tempranillo D.O. Castilla **Sin suplemento**
Estrella Murviedro Frizzante Moscatel D.O. Valencia **Sin suplemento**

Vinos Tintos

- Laudum Roble** Monastrell D.O. Alicante **Sin suplemento**
Viña Pomal Crianza Tempranillo D.O. La Rioja **2€**
Sericis Cepas Viejas Monastrell D.O. Valencia **2,50€**
Enrique Mendoza Ladecam Monastrell D.O. Alicante **3€**

Cavas

- El Miracle Brut rosado** Garnacha D.O. Cava
Copa 4,50€ Servicio Completo 7€ Botella 18€
Ars Collecta Blanc de Blancs Chardonnay D.O. Cava
Copa 8€ Servicio Completo 14€ Botella 30€

Champagne

- Nicolas Feuillate Brut** Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Champagne AOC
Copa 12€ Servicio Completo 20€ Botella 50€

Aperol Spritz

Copa 5 € Servicio Completo 7 €

Nuestras mezclas

Ofrecemos una selección de 3 mezclas naturales exclusivas, elaboradas con fruta fresca, hierbas y especias. Cada mezcla está pensada para combinar con un destilado específico, así como en versión sin alcohol.

Mediterráneo Fizz Cítricos, jengibre y ginebra

Brisa Tropical Naranja, mango, maracuyá y ron

*Posibilidad sin alcohol / sin ron

Red Garden Frutos rojos, albahaca, jengibre y vodka

*Posibilidad sin alcohol / vodka

Mesa de Coctelería 20€ / por persona

2 referencias durante 2 horas

Barra libre 20€ / por persona

Durante 2 horas

Mesa de Coctelería + Barra Libre 32€ / por persona

Contratando la barra libre, la Mesa de Coctelería tendrá un precio especial reducido de 12 €/persona (2 referencias durante 2 horas)



PORT BENIDORM

* * * * S