

Coffee Breaks 2025

OPCIÓN A

Zumo de Naranja
Agua con gas - Agua sin gas
Café e Infusiones
Leche y bebidas vegetales

6,00€ por persona
Duración 30'

9.50€ por persona
Permanente. Max. 4 h

OPCIÓN B

Zumo de Naranja
Agua con gas - Agua sin gas
Café e Infusiones
Leche y bebidas vegetales
Surtido de mini bollería (4 tipos)
Fartons

9,00€ por persona
Duración 30'

12.00€ por persona
Permanente. Max. 4 h

OPCIÓN C

Zumo de Naranja
Agua con gas - Agua sin gas
Café e Infusiones
Leche y bebidas vegetales
Pops Dots de avellana
Pops Dots de caramelo
Bizcocho de calabaza
Mini magdalena

12,00€ por persona
Duración 30'

16.00€ por persona
Permanente. Max. 4 h

Coffee Breaks 2025

OPCIÓN D

Zumo de Naranja

Agua con gas - Agua sin gas

Café e Infusiones

Leche y bebidas vegetales

Zumo DTox

Brochetas de fruta

Wrap vegetal

Sandwich de pavo & queso fresco

12,50€ por persona

Duración 30'

17,00€ por persona

Permanente. Max. 4 h

OPCIÓN E

Zumo de Naranja

Agua con gas - Agua sin gas

Café e Infusiones

Leche y bebidas vegetales

Tosta de pan de cristal con jamón ibérico

Croissant semillas con lacón y queso brie

Brioche de salmón, queso crema y rúcula

16,00€ por persona

Duración 30'

20,00€ por persona

Permanente. Max. 4 h

Coffee Breaks 2025

SUPLEMENTOS

Refrescos	2,00€ por persona
Cerveza	3,00€ por persona
Cápsula Nespresso	2,00€ por persona
Palmeritas	1,00€ por persona

SUPLEMENTOS COFFEE PERMANENTE

Refresco	2,00€ por consumo
Capsula Nespresso	2,00€ por consumo
Cerveza	3,00€ por consumo
Palmeritas	1,00€ por persona

CONTACTO

portalicante.comercial@porthotels.es
+34 96 515 61 85



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

APERITIVOS

APERITIVO

10€

Frutos secos, Chips con sal de especias, Aceitunas marinadas

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante
Agua mineral, refrescos y cervezas

QUESOS Y VINOS

16€

Queso Brie, Gouda, Rulo de cabra, Curado, Azul

Nueces, Frutos secos, Mermeladas y mebrillo, Crackers y picos

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante
Agua mineral, refrescos y cervezas

LA VERMUTERÍA

18€

Selección de encurtidos
Fuet de la Sierra de Alicante
Tacos de jamón ibérico
Croquetas de langostinos
Chips con sal de especias

Vinos Puerto de Alicante, D.O. Alicante
Vermut de Alicante
Agua mineral, refrescos y cervezas

Servicio cóctel de 45' en salón o foyer. Mínimo 15 personas.
Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos. Los aperitivos no deben considerarse como sustitutos de almuerzos o cenas.
Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

CÓCTELES

SAN JUAN

25€

Embutido tradicional de la sierra de Alicante (3 variedades)
Queso Curado de Oveja
Marinera con boquerón
Coca de pisto
Guacamole, fetas y olivas
Gazpacho de temporada
Pulpo - patata - pimiento
Croquetas de langostinos y salsa tártara
Mini cheese burgers
Repostería variada

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

ALMADRA

30€

Lascas de jamón Duroc Gran Reserva
Ceviche de corvina y gambas
Escalibada con anchoas
Coca de tonyina y ceba
Queso fresco, tomate seco y tapenade
Nems vietnamitas de arroz y verduritas
Bombón de dátil y queso brie
Croquetas de langostinos y salsa tártara
Pollo teriyaki
Arroz A banda y Arroz de magra y verduras
Repostería variada

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

Servicio cóctel de 90' en salón privado.

Mínimo 25 personas.

Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

CÓCTELES

TABARCA

35€

Corte de foie
Lomo ibérico
Surtido de sushi, maki y california
Blini de salmón ahumado y queso crema
Tartar de atún, tomate y aguacate
Sobrasada con miel
Samosas al curry
Langostino crujiente
Bao de pulled pork
Fideuá de atún y calamares
Repostería variada

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

MEJORA LA EXPERIENCIA

Suplemento por persona

Jamón ibérico al corte (en vivo, mínimo 100 personas)	6€
Barra de chacinas de la sierra	6€
Mesa de quesos internacionales	7€
Sushi preparado en vivo	8€

Servicio cóctel de 90' en salón privado.

Mínimo 25 personas.

Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

FINGER LUNCH

MEDITERRÁNEO

30€

Crema fría de temporada
Marinera con boquerón
César de pollo a la parrilla
Bikini de lacón y mozzarella
Croquetas de langostinos y salsa tártara
Pollo teriyaki
Fideuá de atún y calamares
Brochetas de fruta fresca

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

CITY & BEACH

30€

Roastbeef en ensalada
Ensalada de col
Cocas de tonyina-ceba y pisto
Samosas al curry
Surtido de sushi
Mini Cheese burgers
Mini Sandwich Club
Bocados de brownie

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

Servicio cóctel de 60' en foyers.
Mínimo 25 personas.
Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

FINGER LUNCH

PORT ALICANTE

40€

Roastbeef en ensalada
Ensalada de col
Cocas de tonyña-ceba y pisto
Samosas al curry
Surtido de sushi
Nems vietnamitas
Vitello tomato
Bao de pulled pork
Fideuá de atún y calamares
Bocados de brownie

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

Servicio cóctel de 60' en foyers.
Mínimo 25 personas.
Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

ALMUERZOS

GRANADELLA

30€

Ensalada de queso de cabra con mango y frutos secos

Degustación de Arroces: Arroz A banda | Arroz de pollo, conejo y setas

Crema dulce de queso fresco, chutney de membrillo y módena

Vinos Puerto del Alicante. D.O. Alicante

FUSTERA

35€

Crema fría de almendras, tartar de atún y tomate confitado

Plato principal a elegir

Solomillo de cerdo salteado de setas y boniato cremoso

Lomo de merluza, cous cous de coliflor y guiso de calabaza
y tomates secos

Carpaccio de piña y fruta de la pasión

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

Servicio banquete de 90' en salón privado.

Mínimo 25 personas.

Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

ALMUERZOS

CANTALAR

40€

A compartir en centro de mesa

Embutido tradicional alicantino

Ensaladilla de merluza y vinagreta de encurtidos

Berenjena asada con pericana alicantina y molletes

Croquetas de langostinos y salsa tártara

Plato principal a elegir

Carrillera de ternera y parmentier de patata

Lomo de corvina, salteado de sepietas y su tinta

Brownie templado con helado de vainilla

Vino blanco Dilema, verdejo. D. O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal, tempranillo. D.O. La Rioja

Servicio banquete de 90' en salón privado.

Mínimo 25 personas.

Precios por persona IVA incluido.

CENAS

ALBUFERETA

46€

Ensaladilla de merluza y langostinos
Huevo mollet, patata al tartufo y crema de foie
Pluma ibérica marinada, ajetes y setas de temporada
Coulant de chocolate con sorbete de frambuesa

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

MUCHAMIEL

50€

Hígado de pato, hojaldre caramelizado, manzana y frutos rojos
Lomo de corvina, puerros salteados y salsa romescu
Cordero deshuesado, calabaza y cous cous de frutos rojos
Torrija caramelizada y helado de nocciola

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante

SALADAR

60€

Tartar de corvina y quisquillas con vinagreta de piparras
Lomo de bacalao provenzal y yema curada
Solomillo de ternera, patata asada y bearnesa de trufa
Milhoja de vainilla con helado de café

Vino blanco Dilema, verdejo. D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal, tempranillo. D.O. La Rioja

Servicio cóctel de 60' en foyers.
Mínimo 25 personas.
Precios por persona IVA incluido.



PORT ALICANTE

SHAPED BY YOU

Avenida de Cataluña, 20, 03540 Alicante
+34 965 156 185 | portalicante@porthotels.es