

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Para enriquecer la experiencia del evento, ofrecemos la posibilidad de incorporar un cóctel de bienvenida, totalmente personalizado con las opciones que encontrarán a continuación.

BEBIDAS

Vino blanco y tinto, cervezas, vermouths, refrescos y zumos	8,00€
-------------------------------------------------------------	-------

OPCIONES FRÍAS

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima	4,00€
Cucharitas de aguacate y salmón marinado	4,00€
Pan de cristal con anchoas y pimientos	4,00€
Pan de cristal con lomo ibérico y tomate Raf	4,00€
Selección de canapés	5,00€

OPCIONES CALIENTES

Pan soufflé relleno de crema de queso con virutas de jamón	4,00€
Mini croissant de dátil con bacon	3,00€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	3,00€
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	4,00€
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	4,00€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ A

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tomate relleno de brandada de bacalao con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi

Terrina de espárragos verdes y jamón ibérico, con compota de tomate

PRINCIPALES

Milhojas de salmón y espinacas con muselina de estragón

Solomillo de cerdo con chutney de mango y salsa de miel y especias

POSTRE

Nuestra tarta de queso con coulis de albaricoque y tulipa de sorbete de frambuesa

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

42€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate relleno de brandada de bacalao con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi

Terrina de espárragos verdes y jamón ibérico, con compota de tomate

Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparra

Croquetas de jamón ibérico con crema de queso manchego y crujiente de cebolla

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de verduras y mandonguilles de secreto ibérico y boletus

Arroz de atún, calamarcitos y habas

Milhojas de salmón y espinacas con muselina de estragón

Solomillo de cerdo con chutney de mango y salsa de miel y especias

POSTRE

Nuestra tarta de queso con coulis de albaricoque y tulipa de sorbete de frambuesa

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

42€

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ C

ENTRANTES INDIVIDUALES

Taco de langostinos con guacamole de anchoas, cebolla encurtida y mahonesa de jalapeños

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

PRINCIPALES

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína

Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shitake

POSTRE

Nuestra tarta de queso con coulis de albaricoque y tulipa de sorbete de frambuesa

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

47€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ D

ENTRANTES A COMPARTIR

Taco de langostinos con guacamole de anchoas, cebolla encurtida y mahonesa de jalapeños

Terrina de espárragos verdes y jamón ibérico, con compota de tomate

Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

Buñuelos de rabo de toro con glaseado de comino

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz con costra

Arroz a banda

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína

Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shitake

POSTRE

Tarta de Elche con tulipa de helado de mantecado

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

47€

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ E

ENTRANTES INDIVIDUALES

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

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Vieiras emparrilladas con pisto de tomates secos al gratén de alioli de kimchi

PRINCIPALES

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína

Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shitake

POSTRE

Coulant de chocolate con tulipa de helado de mantecado

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

55€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ F

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate relleno de brandada de bacalao con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi

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

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparra

Croquetas de jamón ibérico con crema de queso manchego y crujiente de cebolla

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de pollo campero, manitas de cerdo y garbanzos, al romero

Arroz a banda

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína

Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shitake

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

55€

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ G

ENTRANTES A COMPARTIR

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Taco de langostinos con guacamole de anchoas, cebolla encurtida y mahonesa de jalapeños

Boquerones rellenos de espinacas y queso de cabra con compota de tomate

Raviolis de rabo de toro con puré de boniato y salsa de comino

Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de pollo campero, manitas de cerdo y garbanzos, al romero

Arroz a banda

Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca

Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

Coulant de chocolate con tulipa de helado de mantecado

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Viña Pomal D.O. Rioja

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

60€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ H

ENTRANTES A COMPARTIR

- Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
- Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
- Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos
- Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas, salsa de trufas y chips de boniato
- Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz meloso de presa ibérica, boletus y ajos tiernos al romero
- Arroz de rape alcachofas y cigalas
- Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca
- Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

- Crocanti de vainilla, con tulipa de helado de fruta de la pasión

BODEGA

- Vino Blanco Clamor de Raimat D.O. Costers del Segre
- Vino Tinto Viña Pomal D.O. Rioja
- Agua, refrescos, cervezas
- Café e infusiones

65€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ I

ENTRANTES INDIVIDUALES

Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas, salsa de trufas y chips de boniato

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína
Lomo de Angus, crema de cebollas asadas y salsa de curry

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal D.O. Rioja
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

70€

CONDICIONES DE RESERVA

Para garantizar la disponibilidad total del menú elegido, es imprescindible confirmarlo con al menos 20 días de antelación.

Del mismo modo, cualquier alergia o intolerancia alimentaria deberá comunicarse en ese mismo plazo, a fin de que nuestro equipo pueda adaptar cada propuesta con la máxima atención y cuidado.

A partir de 16 comensales el servicio podrá realizarse en uno de nuestros salones privados. Para grupos inferiores a 16 personas, la utilización en exclusiva de uno de nuestros salones conllevará un suplemento de 75,00€ (IVA incluido) en concepto de servicio de camarero.

DEPARTAMENTO DE EVENTOS

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

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



DEPARTAMENTO DE EVENTOS
huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Porta de la Morera, 14, 03203 Elx, Alicante
+34 966 610 011 | huertodelcura@porthotels.es