



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



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

Mini blini con steak tartar	3,00€
Cucharita de tabulé y virutas de salmón ahumado	3,00€
Pan de cristal con Jamón Ibérico y Mojama	3,00€
Chupa chups de paté de perdiz con chocolate y almendras	3,00€
Mortadela, pesto de almendras y perlas de mozzarella	3,00€
Gazpachuelo de pimientos verdes escabechados y sardina ahumada	3,00€

OPCIONES CALIENTES

Mini gofres de patatas bravas	3,00€
Mini mollete de papada ibérica confitada con pimientos asados	3,00€
Fartons de morcilla y peras al vino tinto	3,00€
Mini croquetas de ternera ahumada con mayo chimi	3,00€
Bao de calamares en su tinta con alioli de pimiento de piquillo	3,50€
Mini brioche con pulled pork con salsa BBQ	4,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ A

ENTRANTE INDIVIDUAL

Gazpachuelo de bloody mary con tartar de apio nabo, aguacate y atún marinado

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de magra ibérica, tomates secos y setas

Lomo de San Pedro con patatas confitadas y salsa romesco

Taco de solomillo de cerdo a la brasa con salsa de higos y gorgonzola

POSTRE

Fundido de chocolate con sorbete de frambuesa

BEBIDA

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

Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)

Agua, cerveza y café

30€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Carpaccio de tomates semi secos con vinagreta de almendras y olivas negras
Mousse de pistachos y merluza con sabayón de espirulina
Croquetas de mac&cheese y dulce de jalapeño
Camote asado, cochinita pibil y jugo de su cocción

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de sepia, ajos tiernos y alcachofas
Lomo de San Pedro con patatas confitadas y salsa romesco
Presa de cerdo "Durok" a la brasa, polenta grillada ,crema de cacahuete y
curry amarillo

POSTRE

Sopa de chocolate blanco y yogurt con frutos rojos macerados en balsámico,
tierra de pistachos y helado de vainilla

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Agua, cerveza y café

34€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Cremoso de Foie grass y boletus con vinagreta de turrón y salvia

Mousse de pistachos y merluza con sabayón de espirulina

Crujiente de bacalao con pil pil de coliflor

Camote asado, cochinita pibil y jugo de su cocción

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de sepia, alcachofas y ajos tiernos

Lomo de atún a la brasa, shitake salteados y emulsión de piparras

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con crema de cacahuete y curry amarillo

POSTRE

Sopa de chocolate blanco y yogurt con frutos rojos macerados en balsámico, tierra de pistachos y helado de vainilla

BEBIDA

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

Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)

Agua, cerveza y café

38€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENÚ D

ENTRANTES INDIVIDUALES

Cremoso de foie Grass y boletus con vinagreta de turrón y salvia
Canelón de dátíl, ricotta y nueces con crema de rúcula y parmesano

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de rodaballo con ajos tiernos, calamar y all i oli de Kimchi
Lomo de bacalao confitado con chop-suey de verduras crujientes, salsa txacoli
Ojo de bife alto a la parrilla con pimientos del piquillo y ajos tiernos

POSTRE

Chiboust de dulce de leche con helado de vainilla

BEBIDA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Agua, cerveza y café

42€



CONDICIONES DE RESERVA

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 30 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.

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

Fotomatón

Iluminación y decoración floral o general

Maestra de Ceremonias

Animación

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.



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

DEPARTAMENTO DE EVENTOS

huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Curtidors, 17, 03203 Elx, Alicante
+34 966 612 033 | jardinmilenio@porthotels.es



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

WELCOME COCKTAIL

If you wish, you can add a cocktail to your menu by adding the price of each option. All our appetizers will be served separately, with 2 units per item.

DRINKS

White and red wine, beers, vermouths, soft drinks and juices	6,50€
--	-------

COLD OPTIONS

Mini Blini with Steak Tartare	3,00€
Tabulé Spoon with Smoked Salmon Shavings	3,00€
Crystal Bread with Iberian Ham and Mojama	3,00€
Partridge Pâté Lollipops with Chocolate and Almonds	3,00€
Mortadella with Almond Pesto and Mozzarella Pearls	3,00€
Gazpachuelo with Pickled Green Peppers and Smoked Sardine	3,00€

HOT OPTIONS

Mini Potato Waffles with Spicy Sauce	3,00€
Mini Soft Roll with Confit Iberian Pork Cheek and Roasted Peppers	3,00€
Black Pudding Fartons with Red Wine Pears	3,00€
Mini Smoked Veal Croquettes with Chimichurri Mayo	3,00€
Squid Ink Bao with Alioli and Piquillo Pepper	3,50€
Mini Brioche with Pulled Pork and BBQ Sauce	4,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENU A

INDIVIDUAL STARTER

Bloody Mary gazpachuelo with celeriac tartare, avocado, and marinated tuna

MAIN COURSE TO CHOOSE

Iberian pork rice with sun-dried tomatoes and mushrooms
John Dory loin with confit potatoes and romesco sauce
Grilled pork tenderloin taco with fig and gorgonzola sauce

DESSERT

Melted chocolate with raspberry sorbet

WINE CELLAR

White Wine Clamor by Raimat (D.O. Costers del Segre)
Red Wine Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Water, beer and coffee

30€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENU B

STARTERS TO SHARE

Semi-dried tomato carpaccio with almond and black olive vinaigrette
Pistachio and hake mousse with spirulina sabayon
Mac & cheese croquettes with sweet jalapeño
Roasted sweet potato with cochinita pibil and its own juices

MAIN COURSE TO CHOOSE

Cuttlefish, spring garlic, and artichoke rice
John Dory loin with confit potatoes and romesco sauce
Grilled Duroc pork shoulder with grilled polenta, peanut cream, and yellow curry

DESSERT

White chocolate and yogurt soup with balsamic-macerated red berries, pistachio crumble, and vanilla ice cream

WINE CELLAR

White Wine Clamor by Raimat (D.O. Costers del Segre)
Red Wine Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Water, beer and coffee

34€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENU C

STARTERS TO SHARE

Creamy Foie Gras and Porcini with Nougat and Sage Vinaigrette
Pistachio and Hake Mousse with Spirulina Sabayon
Crispy Cod with Cauliflower Pil-Pil
Roasted Sweet Potato with Cochinita Pibil and Its Own Juices

MAIN COURSE TO CHOOSE

Cuttlefish, Artichoke, and Spring Garlic Rice
Grilled Tuna Loin with Sautéed Shiitake and Piparra Emulsion
Grilled Iberian Pork Shoulder with Peanut Cream and Yellow Curry

DESSERT

White chocolate and yogurt soup with balsamic-macerated red berries,
pistachio crumble, and vanilla ice cream

WINE CELLAR

White Wine Clamor by Raimat (D.O. Costers del Segre)
Red Wine Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Water, beer and coffee

38€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

MENU D

INDIVIDUAL STARTERS

Creamy foie gras and porcini mushrooms with nougat and sage vinaigrette
Date, ricotta, and walnut cannelloni with arugula cream and Parmesan

MAIN COURSE TO CHOOSE

Turbot rice with spring garlic, squid, and kimchi aioli
Confit cod loin with crispy vegetable chop suey and txakoli sauce
Grilled ribeye steak with piquillo peppers and spring garlic

DESSERT

Dulce de leche chiboust with vanilla ice cream

WINE CELLAR

White Wine Clamor by Raimat (D.O. Costers del Segre)
Red Wine Ábalos Crianza (D.O. La Rioja)
Water, beer and coffee

42€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

RESERVATION CONDITIONS

It is very important to confirm the chosen menu at least 15 days in advance.

Please consult us about the possibility of selecting up to two main dishes at the time of the event, provided the number of guests is fewer than 30.

For groups of 30 or more guests, the same main dish must be chosen for all attendees.

Menus can be adapted for guests with intolerances or allergies.

Private dining rooms can be reserved (subject to availability) for groups of 16 or more guests, or by paying a €75.00 fee (VAT included) for waiter service.

If you wish to personalize the celebration, the hotel will provide contact details of external professionals to advise and assist you, ensuring compliance with all legally required regulations for the following services:

Audiovisuals

Photo booth

Lighting and floral or general decoration

Master of Ceremonies

Entertainment

If external services are contracted with companies outside the hotel, legally required documentation must be provided, and the hotel will be exempt from any related responsibility.



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

EVENTS DEPARTMENT

huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Curtidors, 17, 03203 Elx, Alicante
+34 966 612 033 | jardinmilenio@porthotels.es