



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

Cre moso de foie Grass y boletus con vinagreta de turrón y salvia
Canelón de dát il, 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