

Menú
NOCHEVIEJA
2025



HOTEL PORT ELCHE
ELCHE



Menú NOCHEVIEJA

HOTEL PORT ELCHE

Cocktail de bienvenida

Turrón de foie, caviar de peras al limón y velo de vino dulce
Mini causitas crujientes de gamba blanca, huevas de trucha y emulsión asiática
Bocadito de Cigalas con emulsión de su caviar

Entrantes individuales

Carpaccio de atún con hueva de trucha, vinagreta de jengibre y naranja, uvas y gel de calabaza
Canelón de carrillera de ternera con cremoso de trufa y romero

Primer Plato

Corvina a la parrilla con romesco de anacardos, piquillos braseados y nido de patatas

Segundo Plato

Lingote de cordero confitado con crema de calabaza y coco, y salsa de higo

Postre

Crujiente de avellana y chocolate con frutos rojos
Uvas de la suerte, cotillón, resopón y dulces navideños

Bodega

Vino Blanco Dilema (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Arienzo Marques de Riscal Crianza (D.O. Rioja)
Cava Prima Vides de Codorniu (D.O. Cava)
Agua, cervezas, refrescos, café e infusiones

120€