

# MENÚ

*una noche para enamorarse*

HOTEL HUERTO DEL CURA

— 3TIEMPOS —

*Cocktail*

CROQUETAS DE BOGAVANTE

*Entrantes*

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

VIEIRAS EMPARRILLADAS CON PISTO DE TOMATES SECOS AL GRATEN DE KIMCHEE

*Principal  
de su elección*

ESPALDA DE LUBINA CON ESPÁRRAGOS BLANCOS, RAVIOLIS DE LANGOSTINOS Y SALSA THAI

LOMO DE ANGUS EMPARRILLADO CON CHUTNEY DE PIMIENTOS

*Postre*

CROCANTI DE VAINILLA, CON TULIPA DE HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

70€

# MENÚ

*una noche para enamorarse*

HOTEL HUERTO DEL CURA

— BODEGA —

## *Tinto*

LAUDUM  
D.O. ALICANTE

RED WINE

## *Blanco*

RAIMAT CLAMOR  
D.O. PENEDÈS

WHITE WINE

## *Espumoso*

ROGER DE FLOR  
D.O. CAVA

SPARKLING WINE

AGUA, REFRESCOS  
WATER, SOFT DRINKS  
CERVEZA  
BEER  
CAFÉ E INFUSIONES  
COFFEE & INFUSIONS

WWW.POROTHOTELS.ES