

14.02.2026

— SAN VALENTÍN —

MENÚ

una noche para enamorarse

— HOTEL PORT JARDÍN MILENIO —

WWW.PORTHOTELS.ES

MENÚ

una noche para enamorarse

HOTEL PORT JARDÍN MILENIO

— 3 TIEMPOS —

*Entrantes
individuales*

CARPACCIO DE SALMÓN GRAVLAX CON
VINAGRETA DE VAINILLA Y MANZANA ÁCIDA

CREMOSO DE FOIE GRAS Y BOLETUS CON
CREMA DE TURRÓN, NARANJA Y SALVIA

CANELÓN DE DÁTIL, ESPINACA, NUECES Y
RICOTTA CON SALSAS DE RÚCULA Y PARMESANO

*Principal
de su elección*

LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE
AZAFRÁN Y CREMA DE BONIATO Y SETAS

PRESA IBÉRICA A LA BRASA CON VERDURAS
DE RAÍZ Y SALSA DE MEMBRILLO

Postre

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO Y YOGURT
CON TIERRA DE PISTACHOS, COMPOTA DE
FRUTOS ROJOS AL PERFUME DE BALSÁMICO
Y HELADO DE VAINILLA

MENÚ

una noche para enamorarse

HOTEL PORT JARDÍN MILENIO

— BODEGA —

Tinto

LAUDUM
D.O. ALICANTE

RED WINE

Blanco

RAIMAT CLAMOR
D.O. PENEDES

WHITE WINE

Espumoso

ROGER DE FLOR
D.O. CAVA

SPARKLING WINE

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