

14.02.2026

— SAN VALENTÍN —

# MENÚ

*una noche para enamorarse*

— HOTEL PORT JARDÍN MILENIO —

WWW.POROTHOTELS.ES

# MENÚ

*una noche para enamorarse*

HOTEL PORT JARDÍN MILENIO

— 3TIEMPOS —

*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 SALSA 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

WWW.POROTHOTELS.ES

# MENÚ

*una noche para enamorarse*

HOTEL PORT JARDÍN MILENIO

— 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.PORTHOTELS.ES