



PORT ALICANTE

CITY & BEACH

**MENÚS DE EMPRESA 2022-2023**

**EL COFFEE BREAK PARA TU EVENTO P.1**

**APERITIVOS P.2**

**CÓCTELES P.3**

**FINGER LUNCH P.4**

**ALMUERZOS P.5**

**CENAS P.6**

## **RESERVA TU EVENTO CON NOSOTROS**

**WEB: [WWW.POROTHOTELS.ES](http://WWW.POROTHOTELS.ES)  
MAIL: [PORTALICANTE@POROTHOTELS.ES](mailto:PORTALICANTE@POROTHOTELS.ES)  
TELÉFONO: +34 96 515 61 85**

**ESTAMOS AQUÍ  
AV. CATALUÑA 20, 03540  
ALICANTE (PLAYA DE SAN JUAN)**

### EJECUTIVO Nº1

4€

Cafés - Infusiones  
Zumo de naranja natural  
Selección de zumos - Agua mineral

### SALADO Nº4

9€

Cafés - Infusiones - Zumo de naranja  
Zumo de piña - Agua mineral  
Pulguitas de ibéricos  
Tostadas de tomate con queso fresco  
Surtido de cocas rellenas

### HEALTHY Nº5

10€

Cafés - Infusiones - Zumo de naranja  
Zumo de piña - Agua mineral  
Sándwiches nórdicos (pavo, vegetal...)  
Tomate cherry & mozzarella  
Yogurt con frutos rojos

### CLÁSICO Nº2

6€

Cafés - Infusiones  
Zumo de naranja - Zumo de piña  
Agua mineral  
Bollería variada

### DULCE Nº3

7€

Cafés - Infusiones  
Zumo de naranja - Zumo de piña  
Agua mineral  
Tarta de zanahoria  
Mini muffins - Cookies - Brownie

### AÑADE TUS FAVORITOS

Brochetas de fruta	1,5€
Pulgas de Ibéricos	2€
Surtido de cocas rellenas	2€
Surtido de sándwiches	2€
Tarta de zanahoria	1€
Brownie	1€

**Precios por persona IVA incluido**

**Suplemento por persona**

## **APERITIVO**

**10€**

Frutos secos  
Chips con sal de especias  
Aceitunas marinadas

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante  
Agua mineral, refrescos y cervezas

## **QUESOS Y VINOS**

**16€**

Brie  
Gouda  
Rulo de cabra  
Curado  
Azul

---

Nueces  
Frutos secos  
Mermeladas y mebrillo  
Crackers y picos

Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante  
Agua mineral, refrescos y cervezas

**Precios por persona IVA incluido**

## **LA VERMUTERÍA**

**18€**

Selección de encurtidos  
Fuet de la Sierra de Alicante  
Tacos de jamón ibérico  
Croquetas de langostinos  
Chips con sal de especias

Vermut de Alicante

Vinos Puerto de Alicante, D.O. Alicante

Agua mineral, refrescos y cervezas

Servicio cóctel de 45' en salón o foyer

Mínimo 15 personas

Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos

Los aperitivos no deben considerarse como sustitutivos de almuerzos o cenas

## SAN JUAN

**25€**

Embutido tradicional de la sierra de Alicante (3 variedades)

Queso curado de oveja

Marinera con boquerón

Coca de pisto

Guacamole, fetas y olivas

Gazpacho de temporada

Pulpo - patata - pimiento

Croquetas de langostinos y salsa tártara

Mini cheese burgers

Repostería variada

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

## ALMADRABA

**30€**

Lascas de jamón Duroc Gran Reserva

Ceviche de corvina y gambas

Escalibada con anchoas

Coca de tonyna y cebolla

Queso fresco, tomate seco y tapenade

Nems vietnamitas de arroz y verduras

Bombón de dátil y queso brie

Croquetas de langostinos y salsa tártara

Pollo teriyaki

Arroz A banda y Arroz de magra y verduras

Repostería variada

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

## TABARCA

**35€**

Corte de foie

Lomo ibérico

Surtido de sushi, maki y california

Blini de salmón ahumado y queso crema

Tartar de atún, tomate y aguacate

Sobrasada con miel

Samosas al curry

Langostino crujiente

Bao de pulled pork

Fideuá de atún y calamares

Repostería variada

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

## MEJORA LA EXPERIENCIA

*(suplemento por persona)*

Jamón ibérico al corte (en vivo, mínimo 100 personas) 6€

Barra de chacinas de la sierra 6€

Mesa de quesos internacionales 7€

Sushi preparado en vivo 8€

Servicio cóctel de 90' en salón privado

Mínimo 25 personas

**Precios por persona IVA incluido**

**MEDITERRÁNEO**

**30€**

Crema fría de temporada  
Marinera con boquerón  
César de pollo a la parrilla  
Bikini de lacón y mozzarella  
Croquetas de langostinos  
y salsa tártara  
Pollo teriyaki  
Fideuá de atún y calamares

Brochetas de fruta fresca

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

**CITY & BEACH**

**30€**

Roastbeef en ensalada  
Ensalada de col  
Cocas de tonyna-ceba y pisto  
Samosas al curry  
Surtido de sushi  
Mini Cheese burgers  
Mini Sandwich Club

Bocados de brownie

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

**PORT ALICANTE**

**40€**

Roastbeef en ensalada  
Ensalada de col  
Cocas de tonyna-ceba y pisto  
Samosas al curry  
Surtido de sushi  
Nems vietnamitas  
Vitello tomato  
Bao de pulled pork  
Fideuá de atún y calamares  
Bocados de brownie

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

**Precios por persona IVA incluido**

Servicio cóctel de 60' en foyers  
Mínimo 25 personas

## GRANADELLA

30€

Ensalada de queso de cabra con mango y frutos secos

### Degustación de Arroces

Arroz A banda | Arroz de pollo, conejo y setas

Crema dulce de queso fresco, chutney de membrillo y módena

*Vinos Puerto del Alicante. D.O. Alicante*

## FUSTERA

35€

Crema fría de almendras, tartar de atún y tomate confitado

### Plato principal a elegir

Solomillo de cerdo salteado de setas y boniato cremoso

Lomo de merluza, cous cous de coliflor y guiso de calabaza y tomates secos

Carpaccio de piña y fruta de la pasión

*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

**Precios por persona IVA incluido**

## CANTALAR

40€

### A compartir en centro de mesa

Embutido tradicional alicantino

Ensaladilla de merluza y vinagreta de encurtidos

Berenjena asada con pericana alicantina y molletes

Croquetas de langostinos y salsa tártara

### Plato principal a elegir

Carrillera de ternera y parmentier de patata

Lomo de corvina, salteado de sepietas y su tinta

Brownie templado con helado de vainilla

*Vino blanco Dilema, verdejo. D. O. Rueda*

*Vino tinto Viña Pomal, tempranillo. D.O. La Rioja*

Servicio banquete de 90' en salón privado  
Mínimo 25 personas

## ALBUFERETA

46€

Ensaladilla de merluza y langostinos  
Huevo mollet, patata al tartufo y crema de foie  
Pluma ibérica marinada, ajetes y setas de temporada  
Coulant de chocolate con sorbete de frambuesa  
*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

## MUCHAMIEL

50€

Hígado de pato, hojaldre caramelizado, manzana y frutos rojos  
Lomo de corvina, puerros salteados y salsa romescu  
Cordero deshuesado, calabaza y cous cous de frutos rojos  
Torrija caramelizada y helado de nocciola  
*Vinos Puerto de Alicante. D.O. Alicante*

**Precios por persona IVA incluido**

## SALADAR

60€

Tartar de corvina y quisquillas con vinagreta de piparras  
Lomo de bacalao provenzal y yema curada  
Solomillo de ternera, patata asada y bearnesa de trufa  
Milhoja de vainilla con helado de café  
*Vino blanco Dilema, verdejo. D.O. Rueda*  
*Vino tinto Viña Pomal, tempranillo. D.O. La Rioja*

Servicio banquete de 90' en salón privado  
Mínimo 25 personas





**PORT ALICANTE**

CITY & BEACH

## **CONTACTO**

**WWW.PORTHOTELS.ES**  
**AV. CATALUÑA 20, 03540, ALICANTE (PLAYA DE SAN JUAN)**  
**PORTALICANTE@PORTHOTELS.ES**  
**+34 96 515 61 85**