

MENÚ CORPORATIVOS

Hotel
Port Elche





PORT ELCHE

MENÚ 1

22€

ENTRADAS

CROQUETAS DE SOBRASADA
con cebolla caramelizada

PLATO INDIVIDUAL DE ENSALADA TEMPLADA
de calamarcitos y tomates secos

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DE SECRETO
con setas alcachofas y ajos tiernos

POSTRE

BROWNIE
de chocolate y trufa

BODEGA

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR (D.O. COSTERS DEL SEGRE)
VINO TINTO FINCA DEL MAR (D.O. VALENCIA)
AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 2

24€

ENTRADAS

ENSALADILLA DE MERLUZA
con vinagreta de piparras y picos

FOCACCIA
con tomates, verduras asadas y queso de cabra

BUÑUELO DE BACALAO
con all i oli suave

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE POLLO
con setas y verduras

SUPREMA DE MERLUZA
con salteado de verduras y sepionets

ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE CERDO
con setas, rúcula y lascas de parmesano

POSTRE

BROWNIE
de remolacha

BODEGA

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR (D.O. COSTERS DEL SEGRE)

VINO TINTO FINCA DEL MAR (D.O. VALENCIA)

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 3

27€

ENTRADAS

MILHOJA DE TOMATE CONFITADO
con mozzarella, albahaca y tapenade de anchoas

PARFAIT DE HÍGADO DE PATO
con sable de sésamo y compota de frutos rojos

PATATITAS RELLENAS DE BOLETUS Y PARMESANO
con huevo de codorniz y salsa cazadora

CROQUETAS DE SOBRASADA
con cebolla caramelizada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE SECRETO
con alcachofas y ajetes

SUPREMA DE BACALAO CONFITADO AL HORNO
con pisto y crema de verduras

PRESA DE CERDO "DUROC"
con ajetes y patata panadera

POSTRE

TARTA DE QUESO
con helado de fresa

BODEGA

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR (D.O. COSTERS DEL SEGRE)

VINO TINTO FINCA DEL MAR (D.O. VALENCIA)

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 4

32€

ENTRADAS

PASTEL DE ALCACHOFAS Y MERLUZA
con remoulade de apio nabo

PARFAIT DE HÍGADO DE PATO
con sable de sésamo y compota de frutos rojos

SURTIDO CASTELLANO
con salchichón, chorizo y queso manchego

SALTEADO DE HABITAS
con sepionets y ajetes tiernos

CROQUETAS DE CARRILLERA
con jamón y salsa tártara

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE ATÚN Y CALAMARES

SUPREMA DE MERLUZA
con salteado de verduras y sepionets

CARRILLERA DE TERNERA
con salsa de setas y parmentier de patata

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
con helado de vainilla

BODEGA

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR (D.O. COSTERS DEL SEGRE)

VINO TINTO FINCA DEL MAR (D.O. VALENCIA)

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO