



PORT ELCHE | EVENTOS 2023

PORTELCHE@PORTHOTELS.ES | +34 966 651 551

MENÚ 1 29 €

Entradas

Ensaladilla de merluza
Con vinagreta de piparras y picos

Focacia
Con tomates, verduras asadas y queso de cabra

Patatitas rellenas de boletus y parmesano
Con huevo de codorniz y salsa cazadora

Croquetas de sobrasada
Con cebolla caramelizada

Plato Principal (A elegir antes del evento)

Arroz de pollo
Con setas y verduras

Suprema de merluza
Con salteado de verduras y sepionets

Escalopines de solomillo de cerdo a la brasa
Con setas, rúcula y parmesano

Postre

Brownie
De remolacha

Bebidas

Vino blanco Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre
Vino tinto Finca del Mar. D.O. Valencia
Cava Roger de Flor. D.O. Cava
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, infusiones

Precio por persona IVA incluido

MENÚ 2 31 €

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 antes del evento)

Arroz de secreto
Con alcachofas y ajetes

Suprema de bacalao confitado
Con pisto y crema de verduras

Presa de cerdo "duroc" a la brasa
Con ajetes y patata panadera

Postre

Tarta de queso
Con helado de fresa

Bebidas

Vino blanco Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre
Vino tinto Finca del Mar. D.O. Valencia
Cava Roger de Flor. D.O. Cava
Agua mineral, cerveza y refrescos
Café, infusiones

Precio por persona IVA incluido

MENÚ 3 34 €

Entradas

Pastel de alcachofas y merluza
Con remouladde de apionabo

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 sobrasada
Con cebolla caramelizada

Plato Principal (A elegir antes del evento)

Arroz
Con atún y calamares

Suprema de merluza
Con salteado de verduras y sepionets

Medallón de ternera
Con salsa de setas y parmentier de patata

Postre

Coulant de chocolate
Con helado de vainilla

Bebidas

Vino blanco Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre

Vino tinto Finca del Mar. D.O. Valencia

Cava Roger de Flor. D.O. Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café, infusiones

Precio por persona IVA incluido

MENÚ 4 37 €

Entradas

Lomo ibérico y queso curado

Parfait de hígado de pato

Con sable de sésamo y compota de frutos rojos

Pastel de alcachofas y merluza

Con remoulade de apio nabo

Calabacín relleno de bacalao

Y pimientos confitados gratinados

Croquetas caseras de boletus

Y espárragos trigueros

Plato Principal (A elegir antes del evento)

Arroz a banda

Lomo de atún marinado en miel y soja

Con salteado de cebolletas, judías verdes y sésamo

Medallón de ternera

Con salsa de setas y parmentier de patata

Postre

Tarta de queso

Con helado de fresa

Bebidas

Vino blanco Raimat Clamor. D.O. Costers del Segre

Vino tinto Puerto de Alicante. D.O.P. Alicante

Cava Roger de Flor. D.O. Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café, infusiones

Precio por persona IVA incluido

MENÚ INFANTIL OPCIÓN 1

14 €

Entradas centro de mesa

Patatas fritas

Aceitunas

Queso manchego semicurado

Plato Principal (Elegir previo al evento el mismo plato para todos los invitados)

Pasta con salsa napolitana o boloñesa

Arroz a banda

Postre (a elegir entre las 2 opciones)

2 bolas de helado

Cono de helado de vainilla o chocolate

Bebidas

Agua mineral y refrescos

Precio por persona IVA incluido

MENÚ INFANTIL OPCIÓN 2

20 €

Entradas centro de mesa

Patatas chips

Aceitunas

Jamón serrano bodega

Queso manchego semicurado

Croquetas de jamón ibérico o Nuggets

Plato Principal (Elegir previo al evento el mismo plato para todos los invitados)

Arroz a banda

Pizza de jamón dulce y mozzarella

Hamburguesa de ternera con bacon

Fingers de pollo caseros

Postre (a elegir entre las 2 opciones)

2 bolas de helado

Tarta de chocolate y trufa

Bebidas

Agua mineral y refrescos

Precio por persona IVA incluido



PORT ELCHE | EVENTOS 2023

PORTELCHE@PORTHOTELS.ES | +34 966 651 551