

MENÚ CORPORATIVOS

Hotel

Port Jardín Milenio





PORT JARDÍN MILENIO

EVENTOS CORPORATIVOS 2023

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación.

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

- Audiovisuales
- Espectáculos
- Fotomatón
- Iluminación y decoración floral o general
- Maestra de Ceremonias
- Animación
- etc

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.

NOTA: VÁLIDOS HASTA MARZO 2024 - IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando el precio de cada opción.

Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades por cada referencia

Bebidas

Coctelería, vino blanco y tinto, cervezas, vermouths, refrescos y zumos 6.50€

Opciones frías

Maki de atún y cangrejo 2€

Pericana alicantina con habitas y berenjena 2€

Brocheta de capresse con tapenade 2€

Tartaleta de tataki de salmón y aguacate 2.50€

Mini sándwich de pastrami 3€

Tartaleta de pastel de langostinos y guacamole 3€

Opciones calientes

Cigarritos de lacón y champiñones 2€

Buñuelos de langostinos con salsa tártara 2€

Brochetas de pollo a la barbacoa marinado en teriyaki 2.50€

Fajitas de cerdo ibérico asado 2.50€

Tempura de calamarritos 2.50€

Bizcochitos de sobrasada con huevo de codorniz 3€

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ A

29€

Entrada

Croquetas de langostinos
con mayokimchi

Plato Individual

Ensalada de queso de cabra gratinado,
con vinagreta de frutos rojos

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Arroz a banda

Arroz de magra ibérica,
con verduras

Lomo de merluza al horno,
con falso risotto de calabaza

Solomillo de cerdo a la brasa,
con setas del bosque, rúcula y lascas de parmesano

Postre

Coulant de chocolate,
con helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ B

32€

Entradas

Baba ganoush,
con azúcar de caña quemada, queso feta y vinagreta de encurtidos

Bombones de dátil,
rellenos de queso brie y chutney de tomate

Bocaditos de ternera a la brasa,
con emulsión de chimi churri

Buñuelos de bacalao,
sobre torta de maíz y espuma de parmesano

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Arroz de rape y coliflor

Lomo de merluza al horno,
con falso risotto de calabaza

Solomillo de cerdo a la brasa,
con setas del bosque, rúcula y lascas de parmesano

Postre

Nuestra tarta de 4 quesos
con compota de frutos rojos

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ C

36€

Entradas

Cremoso de foie y boniatos asados,
con tierra de sésamo tostado

Falso guacamole de guisantes,
con menta, mousse de queso de cabra y vinagreta de fruta de la pasión

Crujientes de cochinita pibil,
con crema de aguacate y lima

Bocaditos de langostinos,
con mayokimchi

Bombones de dátiles rellenos,
de queso brie y chutney de tomates

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Fideuá de rape y calamares

Lomo de atún a la brasa,
con patatines confitados y salsa romesco

Lágrima de cerdo ibérico,
con cous cous , uvas pasas y salsa de turrón

Postre

Coulant de chocolate
con helado de vainilla

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ D

40€

Entradas

Lomo ibérico y queso manchego

Pastel de langostinos,
con mayonesa Thai

Croquetas de ternera ahumada,
con emulsión de chimi churri

Bocaditos de bacalao,
sobre torta de maíz y espuma de parmesano

Bombones de dátíl,
rellenos de queso brie y chutney de tomate

Plato Principal a elegir entre las siguientes opciones

Fideuá de sepia, alcachofas y ajos tiernos

Lomo de bacalao gratinado en alioli de almendras,
con puré de guisantes y menta

Medallón de ternera a la brasa,
con salsa Batayosu

Postre

Milhojas de plátano,
y dulce de leche

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)

Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO