



HOTEL PORT JARDÍN MILENIO

**Celebraciones
2023**

CELEBRACIONES 2023

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre dos platos principales máximo, siempre que el número de comensales sea inferior a 50 personas.

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: MENÚS VÁLIDOS HASTA MARZO 2024 - IVA INCLUIDO

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 calamaritos 2.50€

Bizcochitos de sobrasada con huevo de codorniz 3€



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ A | INDIVIDUAL

37€

Entradas a compartir

Croquetas de ternera a la brasa

Platos Individuales

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

Huevos Mollet,
con parmentier de patata trufada y lascas de
yuca crujientes

Platos a elegir

Arroz a banda

Tataki de atún,
con aguacate, polvo de maíz y pico de gallo

Lágrima de cerdo a la brasa,
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)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ B | A COMPARTIR

37€

Entradas

Lomo ibérico y queso manchego

Ensaladilla de ave de corral,
con encurtido, pan de gambas y geleé de albahaca

Calamares a la andaluza,
sobre torta de maíz y emulsión de ají-lima

Croquetas de langostinos,
con mayokimchi

Platos a elegir

Arroz a banda

Arroz de magra ibérica,
con verduras de temporada

Tataki de atún,
con aguacate, polvo de maíz y pico de gallo

Lágrima de cerdo a la brasa,
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)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión



PORT JARDÍN MILENIO

MENÚ C | INDIVIDUAL 41€

Platos Individuales

Baba ganoush,
con azúcar de caña quemada, queso feta y
vinagreta de fruta de la pasión

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

Gyozas de chistorra y dátil,
con salsa de tomate especiado

Lomo de bacalao gratinado,
al ali oli de almendras y puré de guisantes y menta

Tagliata de black angus,
con salteado de patatas confitadas, tomate cherry
y bacon

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)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ D | A COMPARTIR 41€

Entradas

Lomo ibérico y queso manchego

Ensaladilla de ave de corral,
con encurtido, pan de gambas y geleé de albahaca

Bocaditos de langostinos crujientes,
con mayonesa Thai

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

Platos a elegir

Arroz de rape y coliflor

Arroz de magra ibérica,
con verduras de temporada

Lomo de atún a la brasa,
con salteado de verduras y curry verde

Medallón de ternera,
con salsa Batayosu

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)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ E | INDIVIDUAL

46€

Platos Individuales

Ensaladilla de merluza,
con totopos y alga wakame

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

Huevo Mollet,
con parmentier de patata trufada y chips de yuca

Lomo de bacalao gratinado,
al ali oli de almendras y puré de guisantes y menta

Tagliata de black angus,
con salteado de patatas confitadas, tomate cherry y bacon

Postre

Milhojas de dulce de leche,
con crema de plátanos y merengue

Bodega

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

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

Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)

Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión



MENÚ INFANTIL 1 15€

Entradas a compartir

Frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas rellenas
Croquetas de jamón ibérico

Platos a elegir

Arroz con pollo (mínimo 2 personas)
Pasta boloñesa
Fingers de pollo con patatas fritas

Postre

Cono de helado

Bebidas

Agua y refrescos

MENÚ INFANTIL 2 26€

Entradas a compartir

Frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas rellenas
Queso manchego
Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la romana

Platos a elegir

Arroz con pollo (mínimo 2 personas)
Hamburguesa de ternera Angus
Pizza Margarita con jamón de york

Postre

Cono de helado

Bebidas

Agua y refrescos

MENÚ INFANTIL 3 36€

Entradas a compartir

Almendras
Patatas fritas
Aceitunas rellenas
Queso manchego
Jamón serrano
Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la romana

Platos a elegir

Arroz a banda (mínimo 2 personas)
Hamburguesa de ternera Angus
Wrap de pollo y bacon con mozzarella

Postre

Tarta de chocolate

Bebidas

Agua y refrescos

MENÚ INFANTIL 1 15€

Entradas a compartir

Frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas rellenas
Croquetas de jamón ibérico

Platos a elegir

Arroz con pollo (mínimo 2 personas)
Pasta boloñesa
Fingers de pollo con patatas fritas

Postre

Cono de helado

Bebidas

Agua y refrescos

MENÚ INFANTIL 2 26€

Entradas a compartir

Frutos secos
Patatas fritas
Aceitunas rellenas
Queso manchego
Croquetas de jamón ibérico
Calamares a la romana

Platos a elegir

Arroz con pollo (mínimo 2 personas)
Hamburguesa de ternera Angus
Pizza Margarita con jamón de york

Postre

Cono de helado

Bebidas

Agua y refrescos