

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

2026

CELEBRACIONES

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Para enriquecer la experiencia del evento, ofrecemos la posibilidad de incorporar un cóctel de bienvenida totalmente personalizado con las opciones que encontrarán a continuación.

BEBIDAS

Vino blanco y tinto, cervezas, vermouths, refrescos y zumos

OPCIONES FRÍAS

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima
Cucharitas de aguacate y salmón marinado
Pan de cristal con anchoas y pimientos
Pan de cristal con lomo ibérico y tomate Raf
Selección de canapés

OPCIONES CALIENTES

Pan soufflé relleno de crema de queso con virutas de jamón
Mini croissant de dátil con bacon
Nuestro hojaldre con frutos del mar
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ A

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate relleno de brandada de bacalao con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparra
Croquetas de jamón ibérico con crema de queso manchego y crujiente de cebolla

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de presa ibérica, boletus y ajos tiernos al romero
Arroz de rape alcachofas y cigalas
Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína
Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shiitake

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ B

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tomate relleno de brandada de bacalao con emulsión de aceitunas negras y aceite de kimchi
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparra

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína
Pluma ibérica confitada con parmentier tartufado y salsa de shiitake

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Taco de langostinos con guacamole de anchoas, cebolla encurtida y mahonesa de jalapeños
Boquerones rellenos de espinacas y queso de cabra con compota de tomate
Raviolis de rabo de toro con puré de boniato y salsa de comino
Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de pollo campero, manitas de cerdo y garbanzos al romero
Arroz a banda
Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca
Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

Coulant de chocolate con tulipa de helado de mantecado

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ D

ENTRANTES INDIVIDUALES

Taco de langostinos con guacamole de anchoas, cebolla encurtida y mahonesa de jalapeños

Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras

Raviolis de rabo de toro con puré de boniato y salsa de comino

PLATO PRINCIPAL

Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca

Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

Coulant de chocolate con tulipa de helado de mantecado

BODEGA

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

Vino Tinto Laudum Roble (D.O. Alicante)

Agua, refrescos, cervezas

Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ E

ENTRANTES A COMPARTIR

Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos
Gozas de secreto ibérico, con peras confitadas, salsa de trufas y chips de boniato
Croquetas de bogavante con salteado de boletus y salsa tártara

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de presa ibérica, boletus y ajos tiernos al romero
Arroz de rape alcachofas y cigalas
Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca
Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

Crocanti de vainilla, con tulipa de helado de fruta de la pasión

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ F

ENTRANTES INDIVIDUALES

Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos

PLATO PRINCIPAL

Espalda de dorada con pisto de tomates secos y aceitunas al gratén de albahaca
Entrecote de Angus emparrillado con raviolis de setas y salsa de trufas

POSTRE

Crocanti de vainilla, con tulipa de helado de fruta de la pasión

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ G

ENTRANTES INDIVIDUALES

Timbal de aguacate, remolacha y atún rojo, con gazpachuelo de eneldo
Lingote de foie y mango caramelizado, con coulis de bergamota y crumble de almendras
Vieiras en tempura con mahonesa de cítricos
Gozas de secreto ibérico, con peras confitadas, salsa de trufas y chips de boniato

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao sobre lecho de pimientos asados y emulsión bilbaína
Lomo de Angus, crema de cebollas asadas y salsa de curry

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Agua, refrescos, cervezas
Café e infusiones

Todos los comensales deberán escoger el mismo principal.

CONDICIONES DE RESERVA

Para garantizar la disponibilidad total del menú elegido, es imprescindible confirmarlo con al menos 20 días de antelación.

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

A partir de este número de comensales, se deberá elegir el mismo plato principal para todos los asistentes.

Para aquellas personas que sufran alguna intolerancia o alergia, se adaptará el menú.

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.

Todas las celebraciones en el Hotel Huerto del Cura son personalizables gracias a nuestros especialistas en eventos. Desde cualquier tipo de animación, mesas dulces, photocalls, música en directo, fotomatón o cualquier deseo especial.

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.

DEPARTAMENTO DE EVENTOS

huertodelcura.eventos@porthotels.es
+96 661 34 18

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

DEPARTAMENTO DE EVENTOS
huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Porta de la Morera, 14, 03203 Elx, Alicante
+34 966 610 011 | huertodelcura@porthotels.es