

MENÚS CORPORATIVOS

Hotel
Port Elche





PORT ELCHE

OPCIONES DE CÓCTEL

BEBIDA: Vino, cerveza, refrescos	5,00€
<hr/>	
PERICANA ALICANTINA Con habitas y berenjena	2,50€
GAZPACHUELO DE REMOLACHA Con crema de yogurt y almendras crujientes	2,00€
PAN DE CRISTAL Con jamón ibérico y mojama	3,00€
MINI SANDWICH DE PASTRAMI Con mostaza y pepinillos agridulces	3,00€
DADITOS DE QUESO CON UVAS	3,00€
CIGARRITOS De berenjena y provolone	3,50€
MINI CROQUETAS De langostinos	2,50€
BROCHETA DE POLLO A LA BARBACOA Con salsa teriyaki	3,00€
BAO DE CERDO IBÉRICO MECHADO Con miel y soja	3,50€
BAO DE CALAMARES Con mayonesa de lima	3,00€

Precios por persona
Duración del servicio 30'

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 1

25€

APERITIVO PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE JAMÓN

Con tomates secos

PRIMER PLATO

ENSALADA TEMPLADA

De ventresca de atún y setas shiitake

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE SECRETO

Con alcachofas y ajetes

GALLINETA AL HORNO

Con patatas panadera y ajos tiernos

PRESA DE CERDO DUROC

Con ajetes y patata panadera

POSTRE

LEMON PIE

Con sorbete de frambuesa

BODEGA

VINO BLANCO FINCA DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FINCA DEL MAR CABERNET SAUVIGNON

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 2

29€

ENTRADAS A COMPARTIR

TARTAR DE TOMATE

Con mozzarella, mayonesa de tomates secos y albahaca

PASTEL DE ALCACHOFAS Y MERLUZA

Con remoulade de apio nabo

CALABACÍN RELLENO

Con atún encebollado y crema de pimientos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

FIDEUÁ DE POLLO, BOLETUS Y CALABACÍN

LOMO DE BACALAO CONFITADO

Con verduras salteadas

SECRETO DE CERDO DUROC

Confitado con parmentier de boniato y salsa al vino tinto

POSTRE

MILHOJAS

En textura de cacao y chocolate

BODEGA

VINO BLANCO FINCA DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FINCA DEL MAR CABERNET SAUVIGNON

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

MENÚ 3

34€

ENTRADAS A COMPARTIR

LOMO IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO

TIMBAL DE BERENJENA ASADA

Con brandada de bacalao y pimientos confitados

CRUJIENTE DE SEPIA Y ALCACHOFAS

Con parmentier de pimentón ahumado

CROQUETAS DE JAMÓN

Con tomates secos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

ARROZ DE ATÚN Y CALAMARES

GALLO PEDRO

Con risotto de calabaza y espárragos

JARRETE DE CERDO CONFITADO

A la cerveza con patatas crujientes

POSTRE

MILHOJAS

En textura de cacao y chocolate

BODEGA

VINO BLANCO FINCA DEL MAR CHARDONNAY

VINO TINTO FINCA DEL MAR CABERNET SAUVIGNON

AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO