



PORT ELCHE  
HOTEL & BUSINESS



*Menús Celebraciones*

portelche@porthotels.es  
+34 96 65 15 51



PORT ELCHE

## OPCIONES DE CÓCTEL

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

**Precios por persona**  
**Duración del servicio 30'**

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

## **MENÚ**

**37€**

### **ENTRADAS PARA COMPARTIR**

**LOMO IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO**

**ENSALADILLA DE MERLUZA**

Con mayonesa Thai

**BOCADITOS DE MERLUZA**

Con salsa tártara

**CROQUETAS DE JAMÓN**

Con tomates secos

### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

**ARROZ A BANDA**

**SALMÓN MARINADO**

Con espárragos salteados y salsa teriyaki

**JARRETE DE CERDO CONFITADO A LA CERVEZA**

Con patata crujiente

### **POSTRE**

**DÚO DE FRAMBUESA Y LIMÓN**

Con helado de chocolate

### **BODEGA**

**VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR**

**VINO TINTO BODEGAS ÁBALOS CRIANZA**

**AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN**

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

## CONFIGÚRALO A TU GUSTO

### APERITIVOS FRÍOS

<b>LOMO IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO</b>	<b>6,00€</b>
<b>TIMBAL DE BERENJENA ASADA</b> Con brandada de bacalao y pimientos confitados	<b>5,00€</b>
<b>PARFAIT DE HÍGADO DE PATO Y BONIATO ASADO</b> Con sable de sésamo y compota de frutos rojos	<b>6,00€</b>
<b>ENSALADILLA DE MERLUZA</b> Con mayonesa Thai	<b>5,00€</b>

### APERITIVOS CALIENTES

<b>CROQUETAS DE CARRILLERA</b> Con jamón y salsa tártara	<b>4,50€</b>
<b>BOMBONES DE DÁTILES RELLENOS DE QUESO BRIE</b> Con chutney de tomate	<b>5,00€</b>
<b>BOCADITOS DE MERLUZA</b> Con salsa tártara	<b>5,00€</b>
<b>GYOZAS DE CARRILERA DE CERDO IBÉRICO</b> Con chutney de peras y salsa agridulce de Oporto	<b>5,50€</b>

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

## PLATOS PRINCIPALES

<b>ARROZ A BANDA</b>	<b>15,00€</b>
<b>ARROZ DE SECRETO</b> Con alcachofas y ajetes	<b>16,00€</b>
<b>FIDEUÁ DE POLLO</b> Con sable de sésamo y compota de frutos rojos	<b>16,00€</b>
<b>LOMO DE BACALAO CONFITADO</b> Con verduras salteadas	<b>17,00€</b>
<b>SUPREMA DE MERLUZA</b> Con tallarines de calamar en su tinta	<b>17,00€</b>
<b>JARRETE DE CERDO CONFITADO A LA CERVEZA</b> Con patata crujiente	<b>17,00€</b>
<b>MEDALLÓN DE TERNERA ANGUS</b> Con parmentier trufado	<b>19,00€</b>

## POSTRES

<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> Con helado de vainilla	<b>6,00€</b>
<b>DÚO DE FRAMBUESA Y LIMÓN</b> Con helado de chocolate	<b>6,00€</b>

## BODEGA

VINO BLANCO RAIMAT CLAMOR  
VINO TINTO BODEGAS ÁBALOS CRIANZA  
CAVA ROGER DE FLOR  
AGUA MINERAL, CERVEZA, REFRESCOS, CAFÉS O INFUSIÓN

IVA INCLUIDO