



PORT ELCHE

HOTEL & BUSINESS



Menús Celebraciones

portelche@porthotels.es
+34 96 65 15 51



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

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

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

APERITIVOS CALIENTES

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

IVA INCLUIDO



PORT ELCHE

PLATOS PRINCIPALES

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

POSTRES

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

BODEGA

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

IVA INCLUIDO