PUERTA MAR

# Menú 1

**ENTRANTES AL CENTRO**
-Buñuelitos de bacalao con all i oli casero
-Mejillones a la brasa con piparras
-Tempura de berenjenas con salsa de soja y miel
-Ensalada de burrata, con mango, aguacate, tomate macerado con vinagre de módena y nuestra vinagreta especial
-Pan de masa madre

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**
-Arroz del senyoret (min. 2 pers.)
-Paella valenciana (min. 2 pers.)
-Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca
-Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
-Arroz meloso de bogavante (min. 2 pers. +9€)
-Entrecot de vaca madurada a la brasa
con patatas y pimientos de Padrón (+7,5€)

**POSTRE**
-Naranja preparada
-Café

# 50€

*Barra libre de bebida incluida,*
*consultar condiciones en la última página*

PUERTA MAR

# Menú 2

**ENTRANTES AL CENTRO**
-Atún rojo en sashimi con aceituna de Kalamata,
salsa ponzu y huevas de tobiko
-Ensalada César con carabineros
-Huevos rotos con jamón ibérico, patatas, y aceite de trufa
-Pulpo a la brasa con parmentier de pimentón
de la Vera, con refrito gallego y patata primor
-Pan de masa madre

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**
-Chuletón de vaca gallega con patatas y pimientos de Padrón (+11,5€ pp)
-Paella de marisco, langostinos, gamba roja y cigala (min. 2 pers.)
-Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
-Paella de bogavante (min. 2 pers.) (+9€)
-Carrillera con parmentier de patata, salsa de setas y crujiente de yuca
-Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

**POSTRE**
-Naranja preparada
-Café

# 58€

*Barra libre de bebida incluida,*
*consultar condiciones en la última página*

PUERTA MAR

# Menú Vegetariano

**ENTRANTES A ELEGIR**
-Tempura de berenjenas con reducción de soja y miel
-Ensalada verde de la huerta valenciana
-Flores de alcachofa fritas

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**
-Paella de verduras de temporada (min. 2 personas)
-Pasta al pesto con tomate seco y parmesano
-Coliflor a la brasa con picada de almendra, parmesano, aceituna y albahaca y puré rostizado de coliflor

**POSTRE**
-Naranja preparada
-Café



# 45€

*Barra libre de bebida incluida,*
*consultar condiciones en la última página*

PUERTA MAR

# Menú sin gluten

**ENTRANTE**
-Ensalada de burrata y mango, con tomate macerado
y nuestra vinagreta especial
- Espárragos a la brasa

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**
-Bacalao al horno con muselina suave de ajo y pisto valenciano
-Arroz meloso de campo con pollo de corral, setas y calabaza

**POSTRE**
-Naranja preparada
-Café

# 45 €

*Barra libre de bebida incluida,*
*consultar condiciones en la última página*

PUERTA MAR

# Menú Infantil

**ENTRANTES**
-Croquetas de jamón ibérico
-Patatas bravas

**SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR**
-Huevos fritos con patatas
-Espagueti con tomate y atún
-Arroz meloso de campo
-Nuggets de pollo con patatas

**POSTRE**
-Helado de chocolate

# 29€

*Bebida incluida, consultar condiciones en la última página*

PUERTA MAR

# Opciones de bodega

**BODEGA PREMIUM VALENCIANA (+4€ POR PERSONA):**

**Vino Blanco:** *Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena*
*Vino blanco ecológico de la variedad Chardonnay fermentado en barrica presentado en botellas magnum*

**Vino Tinto:** *Nodus Merlot Delirium D.O. Utiel Requena*
*Vino tinto ecológico de variedad Merlot presentado en botellas Magnum*

**BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):**

**Vino Tinto:** *Rippa Dorii - D.O Ribera del Duero*

**Vino Blanco:** *La Camioneta - D.O. Rueda*



PUERTA MAR

# Condiciones

-Los menús incluyen pan, bebida y café.

-Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino.
Vino blanco: En la parra - D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel. Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

-Menús no disponibles del 19 de noviembre al 7 de enero,
ni del 1 al 19 de marzo.

-72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

-El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Se abonará 100€ en concepto de fianza al realizar la reserva.