PUERTA DEL 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

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 con patatas y pimientos de Padrón *(+7,5€)*

POSTRE
Naranja preparada

55€
Pan, bebida y café incluido

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

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

POSTRE
Naranja preparada

63€
Pan, bebida y café incluido

PUERTA DEL MAR

Menú vegetariano

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

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

POSTRE
-Naranja preparada



45€
Pan, bebida y café incluido

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
-Entrecot de vaca madurada a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón

POSTRE
-Naranja preparada

55€
Pan, bebida y café incluido

PUERTA DEL MAR

Menú infantil

ENTRANTES
-Croquetas de jamón ibérico
-Patatas bravas

SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR
-Huevos fritos con patatas
-Paella valenciana (min 2 pers.)
-Nuggets de pollo con patatas

POSTRE
-Helado de chocolate

29€

Pan, bebida y café incluido

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

reservas

BODEGA PREMIUM 2 (+4€ POR PERSONA):

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

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



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

Condiciones generales

-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.

-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.

-Menús disponibles desde el 20 de noviembre de 2026

-Menús no disponibles el 24, 25 y 31 de diciembre.

-El día del evento obraremos 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 10€ por comensal en concepto de fianza al realizar la reserva