

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

2025

CELEBRACIONES

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando el precio de cada opción. Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades por cada referencia.

BEBIDAS

Vino blanco y tinto, cervezas, vermouths, refrescos y zumos 6,50€

OPCIONES FRÍAS

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima 3,50€
Cucharitas de aguacate y salmón marinado 3,50€
Pan de cristal con anchoas y pimientos 4,00€
Pan de cristal con lomo ibérico y tomate Raf 4,00€
Selección de canapés 5,00€

OPCIONES CALIENTES

Pan soufflé relleno de crema de queso con virutas de jamón 3,50€
Mini croissant de dátil con bacon 3,00€
Nuestro hojaldre con frutos del mar 3,00€
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón 4,00€
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo 4,00€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ A

ENTRANTES A COMPARTIR

Tomate relleno de ensaladilla de merluza con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras
Puding de foie y boletus con crumble de avellanas y dulce de calabaza
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparras
Croquetas de Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz con costra
Arroz de atún y calamarcitos con habitas
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías y jugo de granada

POSTRE

Limoncello con tulipa de helado de leche preparada

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

49€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, mahonesa de aceitunas negras
Terrina ibérica con membrillo y crumble de sésamo
Milhojas de tomate, queso de cabra y sardina ahumada con all i prebe blanco y tapenade de aceitunas
Raviolis de langostinos con salsa moai thai
Croquetas de bacalao con salsa vizcaína

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de sepietas con alcachofas y ajos tiernos
Arroz con costra
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías y jugo de granada

POSTRE

Crujiente de pera y chocolate con helado de vainilla bourbon

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

53€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, mahonesa de aceitunas negras
Bombón de foie y chocolate con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias
Tomate relleno de ensaladilla de merluza con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras
Buñuelos de rabo de toro con salsa de comino
Croquetas de Jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de sepietas con alcachofas y ajos tiernos
Arroz de verduras y setas con delicias ibéricas al tomillo
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Carrillera de ternera estofada con crema de cebolla asada y salsa de miso

POSTRE

Limoncello con tulipa de helado de leche preparada

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

57€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ D

ENTRANTES A COMPARTIR

Carpaccio de pulpo con ensalada de rúcula al aliño de pico gallo
Lingote de foie y setas con crumble de avellanas y dulce de calabaza
Gozas de secreto ibérico con peras confitadas y salsa de trufa
Croquetas de bacalao con salsa vizcaína
Ensalada templada de espárragos verdes con queso de cabra y jamón

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de atún y calamarcitos con habitas
Arroz de verduras y setas con delicias ibéricas al tomillo
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Entrecote de Angus con chutney de pimientos, wanton de camembert y salsa de tuétano

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutos tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

61€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ E

PLATOS INDIVIDUALES

Coca de terrina de morcilla con uvas pasas y membrillo
Ensalada templada de espárragos verdes con queso de cabra y jamón
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparras
Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

POSTRE

Crujiente de pera y chocolate con helado de vainilla bourbon

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

49€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ F

PLATOS INDIVIDUALES

Milhojas de tomate queso de cabra y sardina ahumada con alioli prebe blanco y tapenade de aceitunas
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparras
Flor de elche confitada con virutas de jamón y salsa romescu
Lomo de bacalao en costra de patata concassé de tomates secos, alioli de albahaca
Carrillera de ternera estofada crema de cebollas asadas, patatas fondant, glaseado de romero

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutos tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

53€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ G

PLATOS INDIVIDUALES

Tartar de salmón con crema de aguacate, helado de wasabi y mahonesa de encurtidos
Puding de foie y boletus con crumble de avellanas y dulce de calabaza
Raviolis de langostinos con salsa thai
Espalda de corvina emparrillada con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

POSTRE

Soufflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutos tropicales

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

57€

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

MENÚ H

PLATOS INDIVIDUALES

Tomate relleno de ensaladilla de merluza con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras
Bombón de foie y chocolate con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias
Buñuelos de pulpo con mahonesa de piparras
Espalda de corvina emparrillada con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa
Entrecote de Angus con chutney de pimientos, wanton de camembert y salsa de tuétano

POSTRE

Limoncello con tulipa de helado de leche preparada

BODEGA

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. La Rioja)
Cava Roger de Flor (D.O. Cava)
Café e infusiones

61€

CONDICIONES DE RESERVA

Todas las celebraciones en el Hotel Huerto del Cura son personalizables gracias a nuestros especialistas en eventos. Desde cualquier tipo de animación, mesas dulces, photocalls, música en directo, fotomatón, espectáculos o cualquier deseo especial de las familias.

Para garantizar la disponibilidad total del menú elegido, es imprescindible confirmarlo con al menos 15 días de antelación, incluyendo el plato principal y postre de los adultos, así como el plato principal de los niños. En ambos casos sería el mismo para todos.

DEPARTAMENTO DE EVENTOS

huertodelcura.eventos@porthotels.es
+96 661 34 18

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

DEPARTAMENTO DE EVENTOS
huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Porta de la Morera, 14, 03203 Elx, Alicante
+34 966 610 011 | huertodelcura@porthotels.es