



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

2025

CELEBRACIONES



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Si lo desea, puede añadir un cóctel a su menú, sumando su precio.

Se elegirán 2 opciones frías y 2 opciones calientes.

Las bebidas serán las del menú elegido.

Duración 45 minutos.

OPCIONES FRÍAS

Gazpacho de sandía

Tosta de ajoarriero

Cucharita de esgarraet con mojama

Guacamole con totopos

Salmorejo con virutas de jamón

OPCIONES CALIENTES

Albóndiga de bacalao

Surtido de croquetas

Piruleta de gambón al mojo rojo

Fingers de pollo y mostaza

Crujiente de secreto y setas

12.50€

Precio por persona

IVA incluido



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ A

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de ibéricos
Albóndigas de bacalao y pimientos de piquillo
Langostino crujiente con quicos

PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de brotes tiernos con membrillo, medallón de queso de cabra y vinagreta de pistachos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de ajetes, gambones y crujiente de alcachofas
Arroz de carrillera y setas Shiitake

POSTRE

Brownie de calabaza con ganache de chocolate blanco, nuez moscada y canela

BEBIDA

Vino Blanco Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Vino Tinto Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua, Cerveza, Refrescos, Cafés o Infusiones

44€

Precio por persona
IVA incluido



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ B

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de ibéricos

PLATO INDIVIDUAL

Ensaladita de brotes tiernos con membrillo, medallón de queso de cabra y vinagreta de pistachos
Croquetas de sobrasada con cebolla caramelizada
Pan al vapor con pato desmechado, setas y Hoisin
Langostino crujiente con quicos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de secreto, boletus y foie
Arroz de rape y cigalitas
Lubina con tallarines de verduras salteadas con calamares
Lomo alto de ternera con chutney de peras y cardamomo

POSTRE

Brownie de calabaza con ganache de chocolate blanco, nuez moscada y canela

BEBIDA

Vino Blanco Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Vino Tinto Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua, Cerveza, Refrescos, Cafés o Infusiones

49€

**Precio por persona
IVA incluido**



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de ibéricos

PLATO INDIVIDUAL

Bao de langostinos y mayonesa de siracha
Albóndigas de bacalao y pimientos de piquillo
Bocado satay de pollo

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

Suprema de bacalao gratinado sobre crema de espinacas y pasas

PLATO PRINCIPAL DE CARNE

Medallón de ternera con patatas parisinas y pimientos confitados

POSTRE

Tarta de queso con cremoso de pistachos

BEBIDA

Vino Blanco Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Vino Tinto Alerys (D.O. Utiel-Requena)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)
Agua, Cerveza, Refrescos, Cafés o Infusiones

52€

**Precio por persona
IVA incluido**



PORT AZAFATA

SHAPED BY YOU

DEPARTAMENTO DE EVENTOS
eventos.valencia@porthotels.es

Cta. Aeropuerto, 15, 46940 Manises, Valencia
+34 961 54 61 00 | portazafata@porthotels.es