

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA

\* \* \* \*

MENÚS EMPRESAS 2022

# MENÚS 2022

Menús válidos de de lunes a viernes al mediodía (excepto festivos)

Consultar opciones para fines de semana y festivos

Menú elegido, es muy importante indicarlo con 15 días de antelación para poder garantizar que se puede ofrecer íntegro

Para grupos a partir de 150 personas, confirmaremos si se puede ofrecer íntegramente el menú elegido una vez recibido.

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre dos platos principales máximo, siempre que el número de comensales sea inferior a 50 personas.

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

- Audiovisuales
- Espectáculos
- Fotomatón
- Iluminación y decoración floral o general
- Maestra de Ceremonias
- Animación
- etc

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.

NOTA: VÁLIDOS HASTA MARZO 2023 - IVA INCLUIDO

# CÓCTEL DE BIENVENIDA

(opcional)

## BEBIDAS

COCTELERÍA, VINO BLANCO Y TINTO, CERVEZAS, VERMUTS,  
REFRESCOS Y ZUMOS 6,50€

## OPCIONES FRÍAS

TARDALETAS DE CANGREJO	3,50€
VASITO DE MOUSSE DE QUESO CON SARDINA AHUMADA Y CONCASSE DE TOMATE	3,50€
SELECCIÓN DE COCAS HUERTO DEL CURA (ESCALIVADA CON ANCHOAS, TOMATE CONCASÉE CON MOJAMA Y MOUSSE DE CENTOLLO)	3,50€
BROCHETA DE PIÑA Y LANGOSTINOS	3,50€
CUCHARITAS DE AGUACATE Y SALMÓN MARINADO	3,50€
BLINIS DE CAVIAR DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE RÁBANOS	3,50€
PAN DE CRISTAL CON ANCHOAS Y PIMIENTOS	4,00€
PAN DE CRISTAL CON LOMO IBÉRICO Y TOMATE RAF	4,00€
NUESTRA SELECCIÓN DE CANAPÉS	5,00€
SELECCIÓN DE SUSHI (MAKI, SASHIMI, NIGIRI, TEMAKI Y URAMAKI)	7,00€

## OPCIONES CALIENTES

CRUJIENTE DE DÁTIL CON COULIS DE TOMATE	3,00€
COCA DE SOBRASADA Y HUEVOS DE CODORNIZ	3,00€
BOMBONES DE QUESO CAMEMBERT Y MEMBRILLO CON CEBOLLA CARAMELIZADA	3,00€
PIRULETA DE QUESO DE CABRA CON CREMA DE CALABAZA	3,00€
SAQUITOS DE PULPO Y BOLETUS	3,50€
BROCHETAS DE PULPO EN TEMPURA CON MOJO PICÓN	4,00€
MINI PAN BAO CON PATO AGRIDULCE Y VERDURAS	3,50€
MINI PAN BAO SÁNDWICH CLUB	3,50€
WANTÓN DE LANGOSTINOS Y PUERROS CON MAHONESA TEMPLADA DE AJÍ	3,50€
BROCHETA DE LANGOSTINO CRUJIENTE, AL CURRY ROJO	4,00€
PULPO A FEIRA (PULPO GALLEGO Y PATATA CON ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN)	6,00€

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ Nº1    ENTRADAS A COMPARTIR    32,00€

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASES

COCA DE VERDURAS ASADAS CON JAMÓN IBÉRICO Y SALSA ROMESCU

CROQUETAS DE SEPIA CON ALL I OLI DE PEREJIL

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSA TONKA

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ CON COSTRA

ARROZ DE SEPIETAS CON AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS

CALAMAR EMPARRILLADO CON SALSA BILBAÍNA

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 2 ENTRADAS INDIVIDUALES

32,00€

COCA DE VERDURAS ASADAS CON JAMÓN IBÉRICO

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

PRIMER PLATO ( 1/2 ración)

CALAMAR EMPARRILLADO CON SALSA BILBAÍNA

SEGUNDO PLATO ( 1/2 ración)

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y  
GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

## MENÚ Nº 3 ENTRADAS A COMPARTIR

34,00€

ENSALADA TEMPLADA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO

COCA DE VERDURAS ASADAS Y SARDINA AHUMADA

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSAS TONKA

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

## PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ DE VERDURAS Y SETAS CON DELICIAS IBÉRICAS

ARROZ DE SEPIA CON AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y PIL-PIL DE AJOS TIERNOS

SOLOMILLO DE CERDO CON AJOS TIERNOS Y PATATAS PANADERA

## POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

## BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 4 ENTRADAS INDIVIDUALES

34,00€

ENSALADA TEMPLADA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

PRIMER PLATO (1/2 ración)

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y PIL-PIL DE AJOS TIERNOS

SEGUNDO PLATO (1/2 ración)

SOLOMILLO DE CERDO CON AJOS TIERNOS Y PATATAS PANADERA

POSTRE

MOUSSE DE LIMÓN CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ Nº 5 ENTRADAS A COMPARTIR

36,00€

TIMBAL DE ENSALADILLA DE MERLUZA CON MAHONESA DE ENCURTIDOS

COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS CON JAMÓN IBÉRICO

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

CROQUETAS DE SEPIA CON ALIOLI DE PEREJIL

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSA TONKA

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ A BANDA

ARROZ CON COSTRA

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA DE VINO BLANCO Y PARMENTIER DE APIO NABO

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PATATA CON SALSA DE GRIOTTE

POSTRE

CROCANTI DE VAINILLA Y TURRÓN CON TULIPA DE SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN



# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 6 ENTRADAS INDIVIDUALES

36,00€

COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

PRIMER PLATO ( 1/2 ración)

SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

SEGUNDO PLATO ( 1/2 ración)

CARRILLERA DE TERNERA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL CON TIERRA DE GALLETA Y  
SORBETE DE FRUTOS TROPICALES

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ Nº 7 ENTRADAS A COMPARTIR 38,50€

COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

BUÑUELOS DE LANGOSTINOS CON MAHONESA DE KIMCHI

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO CON CREMA DE PATATA AHUMADA

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ A BANDA

ARROZ CON COSTRA

SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

CARRILLERA DE TERNERA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

## POSTRE

SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL CON TIERRA DE GALLETAS  
Y SORBETE DE FRUTOS TROPICALES

## BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 8 ENTRADAS INDIVIDUALES

38,50€

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO

PRIMER PLATO ( 1/2 ración)

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y PIL-PIL DE AJOS TIERNOS

SEGUNDO PLATO ( 1/2 ración)

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PATATAS CON SALSA DE GRIOTTE

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 9 ENTRADAS A COMPARTIR 41,00€

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO DE CABRA Y JAMÓN IBÉRICO

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON CREMA DE PATATA AHUMADA

RAVIOLIS DE RABO DE OTRO CON SALSA TONKA

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)  
Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ A BANDA

ARROZ CON COSTRA

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y PIL-PIL DE AJOS TIERNOS

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PATATAS CON SALSA DE GRIOTTE

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

# MENÚS DE EMPRESA

MENÚ N° 10    ENTRADAS INDIVIDUALES    41,00€

TIMBAL DE ENSALADILLA DE MERLUZA CON MAHONESA DE ENCURTIDOS

COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS CON JAMÓN IBÉRICO

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

## PRIMER PLATO ( 1/2 ración)

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA DE VINO BLANCO Y PARMENTIER  
DE APIO NABO

## SEGUNDO PLATO ( 1/2 ración)

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE  
DE QUESO BRIE Y PATATAS CON SALSA DE GRIOTTE

## POSTRE

CROCANTI DE VAINILLA Y TURRÓN CON TULIPA DE SORBETE  
DE FRUTA DE LA PASIÓN

## BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO OTOÑAL (D.O.C. RIOJA 2020)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA

\* \* \* \*

Carrer Porta de la Morera, 14 | 03203 Elx - Alicante  
[www.hotelhuertodelcura.com](http://www.hotelhuertodelcura.com)