

MENÚS CORPORATIVOS

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



MENÚS 2023

Menús válidos de de lunes a viernes al mediodía (excepto festivos). Consultar opciones para fines de semana y festivos.

Todos nuestros aperitivos se servirán por separado y a razón de 2 unidades por cada referencia.

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación. 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.

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

Coctelería, 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€
Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf	4€
Selección de canapés	5€

Opciones calientes

Pan suflé relleno de crema de queso y virutas de jamón	3.50€
Mini croissant de dátil con bacon	3€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	3€
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	4€
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	4€

IVA INCLUIDO

MENÚ A 33€

Entradas a Compartir

Marinera de salmón,
Con mahonesa de encurtidos

Coca de verduras asadas,
Con jamón ibérico y salsa romescu

Croqueta de jamón ibérico,
Con crema de patata ahumada

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao,
Con salsa vizcaína

Plato Principal a elegir (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

Postre
Postre del Cura

Bodega
Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO

MENÚ B 35€

Entradas a Compartir

Marinera de salmón,
Con mahonesa de encurtidos

Coca de verduras asadas,
Con jamón ibérico y salsa romescu

Croqueta de jamón ibérico,
Con crema de patata ahumada

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao,
Con salsa vizcaína

Plato Principal a elegir (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

Suprema de merluza gratinada,
Con muselina de yuzu

Solomillo de cerdo,
Con compota de manzanas ácidas, crumble de avellanas y salsa marsala

Postre
Postre del Cura

Bodega
Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ C38€

Entradas a Compartir

Coca de verduras escalivadas,
Con virutas de jamón

Ensalada templada de espárragos verdes,
Con queso de cabra y jamón ibérico

Buñuelos de langostinos,
Con mahonesa de kimchi

Croqueta de jamón ibérico,
Con crema de patata ahumada

Plato Principal a elegir (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 gratinada,
Con muselina de yuzu

Pluma ibérica confitada,
Con puré de chirivías y jugo de granada

Postre

Mousse de limón,
con tulipa de sorbete de arándanos

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO

MENÚ D41€

Entradas a Compartir

Lingote de foie y setas,
Con crumble de avellana y dulce de calabaza

Raviolis de rabo de toro,
Con salsa tonka

Croquetas de jamón ibérico,
Con crema de patata ahumada

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao,
Con salsa vizcaína

Plato Principal a elegir (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

Lomo de bacalao crujiente,
Con salteado de judías verdes y jugo cremoso de jamón

Carrillera de ternera estofada,
Con cous cous de pasas y calabaza y salsa de turrón

Postre

Coulant de chocolate,
con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ 35€

Platos Individuales

- Ensalada templada de espárragos verdes,
Con queso de cabra y jamón ibérico
- Brocheta de sepia adobada,
Con ali oli de perejil
- Suprema de merluza gratinada,
Con musselina de yuzu
- Solomillo de cerdo,
Con compota de manzanas ácidas, crumble de avellanas y salsa marsala

Postre
Postre del Cura

Bodega
Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO

MENÚ 38€

Platos Individuales

- Coca de verduras escalivadas,
Con virutas de jamón
- Brocheta de sepia adobada,
Con ali oli de perejil
- Suprema de merluza gratinada,
Con musselina de yuzu
- Pluma ibérica confitada,
Con puré de chirivías y jugo de granada

Postre
Mousse de limón,
Con tulipa de sorbete de arándanos

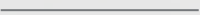
Bodega
Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ 41€

Platos Individuales

Lingote de foie y setas,
Con crumble de avellanas y dulce de calabaza

Ensalada de espárragos verdes,
Con queso de cabra y jamón ibérico



Lomo de bacalao crujiente,
Con salteado de judías verdes y jugo cremoso de jamón

Carrillera de ternera estofada,
Con cous cous de pasas y calabaza y salsa de turrón



Postre

Coulant de chocolate,
Con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

MENÚ 44€

Platos Individuales

Marinera de salmón,
Con mahonesa de encurtidos

Lingote de foie y setas,
Con crumble de avellanas y dulce de calabaza

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao,
Con salsa vizcaína

Espalda de corvina emparrillada,
Con salteado de habas y tomates secos, con crema de ajos y azafrán

Pluma ibérica confitada,
Con puré de chirivías y jugo de granada

Postre

Dúo de café y avellana,
Con tulipa de helado de canela

Bodega

Vino Blanco Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre 2020)
Vino Tinto Abalos Crianza (D.O.C. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos, cafés o infusión

IVA INCLUIDO

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Contacto

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+34 96 661 34 18
