



## Menú 1 Cena

• Mínimo 8 pax •

**Todos los platos a centro de mesa**

Patatas bravas

Burrata con ceviche de tomate y membrillo

Tartar de atún con guacamole y vinagreta de soja

Puntilla crujiente con mahonesa de lima

Solomillo de cerdo con setas salteadas,  
cremoso de patata y estofado de cebollitas con pasas

Pan con tomate y all i oli

**DEGUSTACIÓN DE POSTRES**

**40 €**

**\*Bebida incluida**

Bebida durante la cena y café incluido  
(Agua, refrescos, vino, cerveza Heineken)



## Menú 2 Cena

•Mínimo 8 pax•

### ENTRADAS a centro de mesa

Ensalada de salmón ahumado con manzana, crema agria y guacamole

Buñuelos de bacalao con all i oli y piñones

Chipirón a la plancha con escabeche de boletus y aceite de su tinta

MiCuit de foie con manzana y tostas con pasas

### PLATO PRINCIPAL a elegir

Lomos de bacalao con verduras de temporada y ajoarriero

Brocheta de garreta con salsa cajún, patata rústica y maíz tostado

Berenjena a la llama con queso de cabra y sirope de agave

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES

# 45 €

**\*Bebida incluida**

Pan, bebida durante la cena y café incluido  
(Agua, refrescos, vino, cerveza Heineken)



**Portolito**  
GRUPO

**Portolito**  
CARMEN

**Portolito**  
CENTRO

**Portolito**  
PLAYA

## CONDICIONES MENÚS DE GRUPO

**MENÚ MÍNIMO PARA 8 PERSONAS Y SIEMPRE CON RESERVA PREVIA**

**LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENÚ PROPUESTOS SON:**

**REFRESCOS, AGUA, VINO BLANCO Y TINTO, CERVEZA DE BARRIL, TINTO DE VERANO Y SANGRÍA**

**LAS BEBIDAS SE COMENZARÁN A SERVIR CUANDO TODOS LOS COMENSALES ESTÉN SENTADOS**

**LAS BEBIDAS QUE SE CONSUMAN ANTES DEL SERVICIO TENDRÁN QUE ABONARSE A PARTE**

**48 HORAS ANTES DEL DÍA DE LA RESERVA TENDRÁN QUE COMUNICARNOS**

**EL MENÚ ELEGIDO Y LOS PLATOS PRINCIPALES**

**PARA FORMALIZAR LA RESERVA SERÁ NECESARIO UN DEPÓSITO DEL 30%**

**SE COBRARÁN LOS MENÚS CONFIRMADOS 24 HORAS ANTES DEL EVENTO**

**TODAS LAS GESTIONES SOBRE LA RESERVA**

**DEBEN HACERSE POR WHATSAPP EN EL 637 696 111**

