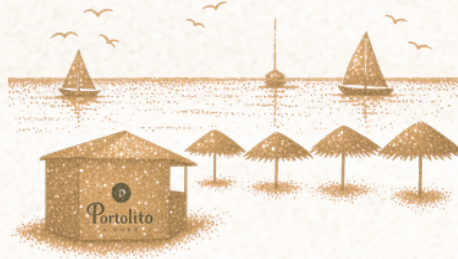


# MENÚ GRUPOS

Mínimo 8 personas



2026

Portolito  
PLAYA


## Menú 1


### ENTRADAS centro de mesa

Pan Payés con all i oli y tomate rallado (cada 4 personas) 1,4,7

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y huevas de tobiko (cada 4 personas) 1,4,7,10,13,14


Croquetas de jamón Ibérico (2 por persona) 1,2,4,7


Patatas Bravas con all i oli (cada 4 personas) 1,4,7 



Mejillones al vapor con pimentón ahumado (cada 4 personas) 10 


### PLATO PRINCIPAL a elegir


Máximo 2 tipos de arroz o Fideuá por grupo



Arroz del Senyoret (min. 2 pax) o Fideuá 4,10,13,14 

Paella Valenciana, con pollo y conejo (min. 2 pax) 4 

Paella de verduras (min. 2 pax) o Fideuá  

Dorada al grill con salteado de verduras 4,10,13,14 

Pollo asado a las finas hierbas acompañado de patatas estilo Mediterráneo 

Berenjena rellena con bechamel de almendra y Parmesano 2,4,9  

Degustación de postres caseros

50€ \*Bebida durante la comida/cena y café incluido (Agua, refrescos, vino, cerveza de barril)  
\*Las bebidas que se consuman antes o después de la comida deberán abonarse aparte



\*Plato vegetariano  
-Ovolacteovegetariano-



Sin gluten



1. GLUTEN



2. LACTEOS



3. MOSTAZA



4. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



5. CACAHUETES



6. ALTRAMUCES



7. HUEVOS



8. SOJA



9. FRUTOS DE CÁSCARA



10. MOLUSCOS



11. GRANOS DE SESAMO



12. APIO



13. PESCADO



14. CRUSTACEOS

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacañuetes, 6. Altramuces, 7. Huevo, 8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos

# MENÚ GRUPOS

Mínimo 8 personas



2026

Portolito  
P L A Y A

## Menú 2 Degustación

-SOLO EN CENAS-

### Platos a centro de mesa

Pan Payés con tomate rallado y all i oli 1,4,7

Tartar de atún con salsa ponzu cítrica, guacamole y alga wakame 1,4,10,13,14

Croquetas caseras de jamón Ibérico 1,2,4,7

Sepia fresca con mayonesa de lima y cebolla encurtida 4,7,10,13,14



Alcachofas a la plancha con yema curada, mousse de foie y polvo de jamón 2,4,7



Abánico de cerdo Ibérico de bellota con patatas fritas y pimientos de Padrón



Degustación de postres

**50€** \*Bebida durante la comida/cena y café incluido (Agua, refrescos, vino, cerveza de barril)  
\*Las bebidas que se consuman antes o después de la comida deberán abonarse aparte



\*Plato vegetariano  
-Ovolacteovegetariano-



Sin gluten



1. CONTIENE GLUTEN



2. LACTEOS



3. MOSTAZA



4. DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



5. CACAHUETES



6. ALTRAMUCES



7. HUEVOS



8. SOJA



9. FRUTOS DE CÁSCARA



10. MOLLISCOS



11. GRANOS DE SESAMO



12. APIO



13. PESCADO



14. CRUSTACEOS

1. Gluten, 2. Lácteos, 3. Mostaza, 4. Sulfitos, 5. Cacahuets, 6. Altramuces, 7. Huevo, 8. Soja, 9. Frutos de cáscara, 10. Moluscos, 11. Sesamo, 12. Apio, 13. Pescado, 14. Crustaceos



## CONDICIONES MENÚS DE GRUPO

**MENÚS MÍNIMO PARA 8 PERSONAS Y MÁXIMO PARA 30 PERSONAS**

**GRUPOS CON NIÑOS \*CONSULTAR**

**SIEMPRE CON RESERVA PREVIA MÍNIMA HECHA 48 HORAS ANTES**

**\*LAS BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENÚS PROPUESTOS SON:**

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

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

**Y TERMINARÁN AL SERVIRSE EL POSTRE**

\*LAS BEBIDAS QUE SE CONSUMAN ANTES O DESPUÉS DEL SERVICIO TENDRÁN QUE ABONARSE APARTE

**\*72 HORAS ANTES DEL DÍA DE LA RESERVA TENDRÁN QUE COMUNICARNOS EL MENÚ ELEGIDO**

\*EN LOS MENÚS CON PLATO PRINCIPAL SE DEBERÁN ELEGIR LOS PLATOS CON ANTELACIÓN

**\*PARA FORMALIZAR LA RESERVA SERÁ NECESARIA UNA TARJETA DE CRÉDITO COMO GARANTÍA  
DEPÓSITO DE 15€/PAX (HASTA 30 PERSONAS)**

**LA SOLICITUD DE MENÚ NO SE CONSIDERA RESERVA**

**\*SE COBRARÁN LOS COMENSALES CONFIRMADOS 24 HORAS ANTES DEL EVENTO**

**-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.**

**-No está permitido consumir alimentos ni bebidas de fuera del restaurante.**

TODAS LAS GESTIONES SOBRE LA RESERVA **DEBEN HACERSE POR WHATSAPP EN EL 637 696 111**

