



Portolito
CENTRO

Portolito
PLAYA

DÍA DE NAVIDAD

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con queso curado de oveja

Milhojas de foie Grass y manzana Golden caramelizada al Px con láminas de pan

Croqueta cremosa de gamba roja y chalotas tostadas con mayonesa de su coral

Bullabesa de carabineros con ragú de berberechos y tostón de pan rústico

Plato Principal a elegir

Arroz meloso de rape, calamar de playa, gambas y cangrejo azul -min. 2 pax-

Terrina de cordero confitado con crema de patata al rescoldo y chips de ajo

Corvina braseada con gratén de hortalizas y salsa Menier al cava

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia

Pastre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado

50€

NO incluye bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactovegetariano-



Sin gluten

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



Portolito
CENTRO

Portolito
PLAYA

DÍA DE NAVIDAD

Menú Vegetariano

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos

Profiterol con tofu jorim, encurtidos y mayonesa kewpie

Velouté de calabaza asada con chantilly de remolacha y croutons de pipas

Plato Principal a elegir

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia

Arroz meloso con verduras de temporada y trompeta negra -min. 2 pax-

Postre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado

50€

NO incluye bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolactovegetariano-



Sin gluten

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



DÍA DE NAVIDAD NIÑOS



ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Jamón ibérico, langostinos crujientes, croquetas de jamón
y Coca-pizza Margarita

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga empanada con patatas fritas
Macarrones con tomate y queso
Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRE A ELEGIR

Tarta de chocolate con petazetas
Helado de vainilla con Mikados
Fruta del tiempo

26€

NO incluye la Bebida

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR



*Plato vegetariano
-Ovolácteo vegetariano-



Sin gluten

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