Portolito CENTRO

NOCHEBUENA

Coctail de bienvenida

Sobao pasiego con anchoas serie oro y mantequilla ahumada 1,2,4,7,10,13,14

Croqueta cremosa de gamba roja y chalotas tostadas con mayonesa de su coral 1,2,4,7,10,13,14

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado 1, 4, 7

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado 2, 4

Bikini de costilla Ibérica al sarmiento, cebolla encurtida y mayo de Sryracha 1, 2, 4, 7

Bomba de Foie Gras "Rocher" *(trampantojo)* 2, 4

Principales a elegir

Corvina grillé con mantequilla de trufa sobre milhojas de chirivía y calabaza 2,4,10,13,14

Timbal de cordero nacional en su jugo con patatas Robuchón al carbón 2, 4

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava 2, 4

Postre

Soufflé de chocolate 1, 2, 4, 7, 9

90€

Bebida incluida durante la cena

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)
*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO

NOCHEBUENA

Menú Vegetariano

Cóctail de bienvenida

Sobao pasiego con seitán trufado y mantequilla ahumada 1, 2, 4, 7

Profiterol con tofu Jorim, encurtidos y mayonesa kewpie 1, 4, 7

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado 1, 4, 7

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos 2, 4, 9

Nem de calabaza asada, pipas, cebolla crujiente y salsa agridulce 1, 4, 7, 8

Hummus brûlée de remolacha asada con crumble salado de semillas 1, 4, 9

Principal

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava 2, 4

Postre

Soufflé de chocolate 1, 2, 4, 7, 9

90€

Bebida incluida durante la cena

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)
*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO

NOCHEBUENA

NIÑOS

*Hasta 12 años



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€

Bebida incluida durante la cena

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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO Portolito PLAYA

DÍA DE NAVIDAD

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado 1, 4, 7

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con queso curado de oveja 2, 4

Milhojas de foie Grass y manzana Golden caramelizada al Px con láminas de pan 1, 4

Croqueta cremosa de gamba roja y chalotas tostadas con mayonesa de su coral 1,2,4,7,10,13,14

Bullabesa de carabineros con ragú de berberechos y tostón de pan rústico 1, 4, 10, 13, 14

Plato Principal a elegir

Arroz meloso de rape, calamar de playa, gambas y cangrejo azul -min. 2 pax-
4, 10, 13, 14

Terrina de cordero confitado con crema de patata al rescoldo y chips de ajo 2, 4

Corvina braseada con gratén de hortalizas y salsa Menier al cava 2, 4, 10, 13, 14

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia 1, 2, 4, 9

Postre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado 1, 2, 4, 7, 9

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

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.Crustaceos

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 1, 4, 7

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos 2, 4, 9

Profiterol con tofu jorim, encurtidos y mayonesa kewpie 1, 4, 7

Velouté de calabaza asada con chantilly de remolacha y croutons de pipas 1, 4, 7, 8

Plato Principal a elegir

Canelones de espinaca y requesón con bechamel de almendras tostadas y salvia
1, 2, 4, 7, 9

Arroz meloso con verduras de temporada y trompeta negra -min. 2 pax- 4

Postre

Semifrío Nutella con espuma de toffee y caramelo salado 1, 2, 4, 7, 9

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

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.Crustaceos

Portolito Playa

Portolito Centro

DÍA DE NAVIDAD

NIÑOS

*Hasta 12 años



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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO

NOCHEVIEJA

Cóctail de bienvenida

Espárrago blanco de navarra *"cojonudos"* con Anchoa 00 serie oro 1, 2, 4, 7, 9, 13

Viera a la brasa, Micuit de foie caramelizado y reducción de Pedro Ximénez
4, 10, 13, 14

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado 1, 4, 7

Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo y queso manchego curado 2, 4

Sobao pasiego con pastrami de Tomahawk nacional y mantequilla al romero
1, 2, 4, 7

Bombón de Foie Gras "Rocher" *(trampantojo)* 2, 4

Principales

Carré de cordero lechal asado con costra de hierbas y crema de apionabo 2, 4

Corvina braseada, con toffee de coliflor, puerro al cava y aceite de cebollino
2,4,10,13,14

Postre

Soufflé de chocolate 1, 2, 4, 7, 9

Petit fours, para acompañr el café 1, 2, 4, 7, 9

130€

Bebida incluida durante la cena

Uvas de la suerte, Bolsa de cotillón

DJ SESSION

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)
*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO

NOCHEVIEJA

Menú Vegetariano

Cóctail de bienvenida

Espárrago blanco de navarra *"cojonudos"* con seitán trufado 1, 4, 7

Profiterol con tofu Jorim, encurtidos y mayonesa kewpie 1, 4, 7

Entrantes a centro de mesa

Pan Payés artesanal con all i olli y tomate valenciano rallado 1, 4, 7

Tabla de queso manchego curado con membrillo y frutos secos 2, 4, 9

Nem de calabaza asada, pipas, cebolla crujiente y salsa agridulce 1, 4, 7, 8

Hummus brûlée de remolacha asada con crumble salado de semillas 1, 4, 9

Principales

Wellington de tempeh con boletus, toffee de coliflor y puerro al cava 2, 4

Berenjena a la llama con miso, mantequilla trufada y brotes tiernos 1, 2, 4

Postre

Soufflé de chocolate 1, 2, 4, 7, 9

Petit fours, para acompañr el café 1, 2, 4, 7, 9

130€

Bebida incluida durante la cena

Uvas de la suerte, Bolsa de cotillón

DJ SESSION

(Agua, refrescos, vino, cerveza y cava)
*Las bebidas que se consuman antes o después de la cena deberán abonarse aparte

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

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.Crustaceos

Portolito CENTRO

NOCHEVIEJA

NIÑOS

*Hasta 12 años



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

28€

Bebida incluida durante la cena

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

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.Crustaceos

Portolito
GRUPO

CONDICIONES DE RESERVA · MENÚS DE NAVIDAD

1. Reservas y pago anticipado
Para formalizar la reserva será necesario abonar por adelantado el 50 % del importe total.

La solicitud de un menú no implica que la reserva esté confirmada.

No se admitirán pagos fraccionados entre los comensales.

2. Confirmación de comensales y elección de platos
Como máximo, 72 horas antes de la fecha de la reserva, deberán quedar confirmados el número definitivo de comensales y los platos elegidos por cada uno.

El día de la comida o cena se cobrarán los menús correspondientes al número de comensales confirmados 24 horas antes del evento.

3. Bebidas
En los menús con bebidas incluidas, estas serán: agua, refrescos, cerveza de barril y vino.

El servicio de bebidas comenzará cuando todos los comensales estén sentados a la mesa.

Las bebidas consumidas antes o después del servicio del menú no estarán incluidas y se abonarán aparte.

En los menús del Día de Navidad, las bebidas no están incluidas en el precio.

4. Menús
***NOCHEBUENA.** Platos principales a elegir. Bebida Incluida.
***DÍA DE NAVIDAD.** Platos principales a elegir. Bebida **NO** Incluida.
***NOCHEVIEJA.** Salen todos los platos. Bebida Incluida.

4. Condiciones de los arroces
Los platos de arroz se servirán para un mínimo de dos personas.

5. Política de cancelación
Cancelación sin gastos hasta el 20 de diciembre de 2026, incluido.
A partir del 21 de diciembre de 2026, la reserva será no reembolsable.

Gracias por confiar en Grupo Portolito para celebrar estas fechas tan especiales.