

CAFETERÍA • SNACK BAR

PARA PICAR • APPETISERS

Delicias de Elche con Mermelada de Tomate Delights from Elche with Tomato Marmalade	6,00€
Ensaladilla de Mojama Alicantina Salad with Mojama (Dry Tuna) from Alicante	7,00€
Croquetas de Bogavante con Salteado de Boletus y Salsa Teriyaki Lobster Croquettes with Sautéed Shiitakes and Teriyaki Sauce	10,00€
Calamar a la Romana con Salsa Tártara Fried Squid with Tartare Sauce	12,00€
Tabla de Ibéricos Iberian Meat Platter	15,50€

DE NUESTRA HUERTA • FROM OUR GARDEN

Milhojas de Tomate, Queso de Cabra y Anguila Ahumada con Ali-Prebe Blanc Tomato, Goat Cheese, Smoked Eel Mille-Feuille with White Spicy Pepper Seasoning	10,00€
Canutillos de Patata y Rabo de Toro con Puré de Brócoli y Verduras Encurtidas Potato and Oxtail Eclairs with Broccoli Purée and Pickled Vegetables	10,00€
Ensalada Mixta Mixed Salad	10,00€
Emparrillado de Verduras Grilled Vegetables	10,00€
Corazones de Alcachofas Rellenos de Pulpo al Gratin de Alioli Artichoke Hearts Stuffed with Octopus au Pepper Gratin	10,00€

NUESTROS PRINCIPALES • MAIN COURSES

Pizza Huerto del Cura Pizza Huerto del Cura	10,00€
Espalda de Corvina con Salteado de Setas Siitake y Langostinos Crujientes al Curry Amarillo Corvina with Sautéed Shiitake Mushrooms and Crispy Prawns in Yellow Curry	18,00€
Popietas de Merluza con Alcachofas y Almejas Wrapped Hake in Artichokes and Clams	18,50€
Carrillera de Ternera Estofada con Ñoquis de Patata, Salsa de Oporto Braised Veal Cheek with Potato Gnocchi, Port Sauce	12,00€
Entrecote de Ternera con Pimientos Confitados, Virutas de Patata y Reducción de Vino Viejo Veal Chop with Candied Peppers, Potato Chips and Wine Reduction	15,00€

SÁNDWICHES, BAGUETTES & BURGERS

Sándwich Mixto Ham and Cheese Sandwich	6,00€
Sándwich Vegetal Veggie Sandwich	7,00€
Wrap de Pollo y Verduras con Queso Fundido Cheesy Chicken Wrap	8,00€
Baguette de Bacon y Queso Bacon and Cheese Baguette	8,00€
Baguette de Jamón Ibérico Iberian Ham Baguette	10,00€
Sándwich Huerto del Cura Huerto del Cura Sandwich	10,00€
Taco de Guacamole y Salmón Marinado Marinated Salmon and Guacamole Taco	10,00€

PARA ENDULZAR • SWEET TOOTH

Chibouse de Vainilla con Sorbetes de Frutos Rojos Vanilla Chibouse with Berry Sorbet	6,00€
Coulant de Chocolate con Tulipa de Sorbete de Frambuesa Chocolate Coulant with Wild Strawberries Tulip	6,00€
Sacher de Chocolate y Coco con Dátiles, Tulipa de Helado de Plátano Caramelizado Sacher Chocolate and Coconut Cake, with Dates, Caramelised Ice Cream Tulip and Orange Crêpe Suzette	6,00€
Sinfonía de Sorbetes Sorbet Symphony	7,00€
Abanico de Frutas de Temporada Fruit Platter	7,00€

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

*If you require information regarding allergens, please ask the restaurant staff.



C/ Porta de la Morera, 14, 03203, Elche, Alicante
+34 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es
www.porthotels.es

Síguenos en nuestras redes sociales
Follow us in our social networks

