

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

CELEBRACIONES 2022

CELEBRACIONES 2022

Para grupos a partir de 150 personas, confirmaremos si se puede ofrecer íntegramente el menú elegido una vez recibido.

Consúltenos la posibilidad de elegir al momento entre dos platos principales máximo, siempre que el número de comensales sea inferior a 50 personas.

Menú elegido, es muy importante indicarlo con 15 días de antelación para poder garantizar que se puede ofrecer íntegro

Se puede privatizar un salón (sujeto a disponibilidad) a partir de 16 comensales o abonando 75,00€ IVA incluido, en concepto de servicio de camarero.

En caso de querer personalizar la celebración, el hotel proporcionará el contacto de profesionales externos para asesorarles y ayudarles cumpliendo con todos los requisitos legalmente exigidos de los siguientes servicios:

- Audiovisuales
- Espectáculos
- Fotomatón
- Iluminación y decoración floral o general
- Maestra de Ceremonias
- Animación
- etc

Si se contratan servicios externos con empresas ajenas al hotel, se deberá aportar la documentación legalmente exigida y el hotel quedará exento de cualquier responsabilidad al respecto.

NOTA: VÁLIDOS HASTA MARZO 2023 - IVA INCLUIDO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(opcional)

BEBIDAS

COCTELERÍA, VINO BLANCO Y TINTO, CERVEZAS, VERMUTS,
REFRESCOS Y ZUMOS 6,50€

OPCIONES FRÍAS

TARDALETAS DE CANGREJO	3,50€
VASITO DE MOUSSE DE QUESO CON SARDINA AHUMADA Y CONCASSE DE TOMATE	3,50€
SELECCIÓN DE COCAS HUERTO DEL CURA (ESCALIVADA CON ANCHOAS, TOMATE CONCASÉE CON MOJAMA Y MOUSSE DE CENTOLLO)	3,50€
BROCHETA DE PIÑA Y LANGOSTINOS	3,50€
CUCHARITAS DE AGUACATE Y SALMÓN MARINADO	3,50€
BLINIS DE CAVIAR DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE RÁBANOS	3,50€
PAN DE CRISTAL CON ANCHOAS Y PIMIENTOS	4,00€
PAN DE CRISTAL CON LOMO IBÉRICO Y TOMATE RAF	4,00€
NUESTRA SELECCIÓN DE CANAPÉS	5,00€
SELECCIÓN DE SUSHI (MAKI, SASHIMI, NIGIRI, TEMAKI Y URAMAKI)	7,00€

OPCIONES CALIENTES

CRUJIENTE DE DÁTIL CON COULIS DE TOMATE	3,00€
COCA DE SOBRASADA Y HUEVOS DE CODORNIZ	3,00€
BOMBONES DE QUESO CAMEMBERT Y MEMBRILLO CON CEBOLLA CARMELIZADA	3,00€
PIRULETA DE QUESO DE CABRA CON CREMA DE CALABAZA	3,00€
SAQUITOS DE PULPO Y BOLETUS	3,50€
BROCHETAS DE PULPO EN TEMPURA CON MOJO PICÓN	4,00€
MINI PAN BAO CON PATO AGRIDULCE Y VERDURAS	3,50€
MINI PAN BAO SÁNDWICH CLUB	3,50€
WANTÓN DE LANGOSTINOS Y PUERROS CON MAHONESA TEMPLADA DE AJÍ	3,50€
BROCHETA DE LANGOSTINO CRUJIENTE, AL CURRY ROJO	4,00€
PULPO A FEIRA (PULPO GALLEGO Y PATATA CON ACEITE DE OLIVA Y PIMENTÓN)	6,00€

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ Nº1 ENTRADAS A COMPARTIR 42,00€

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASES

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON PURÉ DE PATATA AHUMADA

GYOZAS DE RABO DE TORO AL JUGO DE LAUREL

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)
Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ A BANDA

ARROZ CON COSTRA

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA AL VINO BLANCO Y PARMENTIER DE APIONABO

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N° 2 ENTRADAS INDIVIDUALES 42,00€

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASSES
LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA
BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

PRIMER PLATO (1/2 ración)

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA AL VINO BLANCO Y PARMENTIER DE APIONABO

SEGUNDO PLATO (1/2 ración)

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO
Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N°3 ENTRADAS A COMPARTIR 45,00€

COCA AURORA CON VERDURAS ESCALIVADAS Y JAMÓN IBÉRICO

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

MILHOJAS DE TOMATE, QUESO DE CABRA Y SARDINA AHUMADA, CON ALI PREBE BLANCO Y TAPENADE DE ACEITUNAS

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

CROQUETAS DE LANGOSTINOS CON BOLETUS Y SALSA TERIYAKI

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ DE SEPIETAS Y GAMBAS CON AJOS TIERNOS Y ALCACHOFA

ARROZ CON COSTRA

SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N° 4 ENTRADAS INDIVIDUALES 45,00€

COCA AURORA CON VERDURAS ESCALIVADAS Y JAMÓN IBÉRICO
CRÈME BRÛLÉE DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y COULIS DE MANZANA
BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL
CROQUETAS DE LANGOSTINOS CON BOLETUS Y SALSA TERIYAKI

PRIMER PLATO (1/2 ración)

SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

SEGUNDO PLATO (1/2 ración)

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON TULIPA DE SORBETE DE ARÁNDANOS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)
TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)
CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)
CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N°5 ENTRADAS A COMPARTIR 47,00€

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASSES

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANAS Y DULCE DE CALABAZA

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN
DE LA VERA

GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO CON PERAS CARAMELIZADAS Y SALSA DE TRUFA

CROQUETAS DE LANGOSTINOS CON BOLETUS Y SALSA TERIYAKI

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)
Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ DE SEPIETAS Y GAMBAS, CON AJOS TIERNOS Y ALCACHOFA

ARROZ DE VERDURAS CON SETAS Y PRESA IBÉRICA AL TOMILLO

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y
PIL-PIL DE AJOS TIERNOS

LOMO DE TERNERA EMPARRILLADO, CON ÑOQUIS A LA CREMA DE PARMESANO
Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

POSTRE

CROCANTI DE VAINILLA Y TURRÓN CON TULIPA DE SORBETE
DE FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N°6 ENTRADAS INDIVIDUALES 47,00€

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS AL ALIÑO DE PIPES I CARASSES
LINGOTE DE FOIE Y SETAS CON CRUMBLE DE AVELLANAS Y DULCE DE CALABAZA
CROQUETAS DE LANGOSTINOS CON BOLETUS Y SALSA TERIYAKI
GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO CON PERAS CAMELIZADAS Y SALSA DE TRUFA

PRIMER PLATO (1/2 ración)

LOMO DE BACALAO CON PIMIENTOS ASADOS, CREMA DE MORCILLA Y PILPIL DE AJOS TIERNOS

SEGUNDO PLATO (1/2 ración)

LOMO DE TERNERA EMPARRILLADO CON ÑOQUIS A LA CREMA DE PARMESANO, SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

POSTRE

CROCANTI DE VAINILLA Y TURRÓN CON TULIPA DE SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ Nº 7 ENTRADAS A COMPARTIR 49,00€

ENSALADA TEMPLADA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO DE CABRA Y VIRUTAS DE JAMÓN

CAUSA LIMEÑA CON CEVICHE DE QUISQUILLA

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

BROCHETA DE SEPIA ADOBADA CON ALIOLI DE PEREJIL

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSA TONKA

PLATO PRINCIPAL (Elegir un mismo plato para todos los comensales)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ MELOSO DE RAPE Y ALMEJAS

ARROZ DE VERDURAS Y SETAS CON PRESA IBÉRICA AL TOMILLO

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA DE ALMEJAS Y PARMENTIER DE APIONABO

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PATATA, SALSA DE GRIOTTE

POSTRE

SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL CON TIERRA DE GALLETA Y SORBETE DE FRUTOS TROPICALES

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N° 8 ENTRADAS INDIVIDUALES 49,00€

CAUSA LIMEÑA CON CEVICHE DE QUISQUILLA

LINGOTE DE FOIE Y SETAS CRUMBLE DE AVELLANA Y DULCE DE CALABAZA

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

RAVIOLIS DE RABO DE TORO CON SALSA TONKA

PRIMER PLATO (1/2 ración)

ESPALDA DE CORVINA CON SALSA DE ALMEJAS Y PARMENTIER DE APIONABO

SEGUNDO PLATO (1/2 ración)

PLUMA IBÉRICA CONFITADA CON CHUTNEY DE DÁTIL, CRUJIENTE DE QUESO BRIE Y PATATAS CON SALSA DE GRIOTTE

POSTRE

SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL CON TIERRA DE GALLETA Y SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS DE EVENTOS

MENÚ N°9 ENTRADAS A COMPARTIR 54,00€

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y COMPOTA DE MANZANA

COCA DE VERDURAS ESCALIVADAS CON VENTRESCA DE ATÚN CURADA, TOMATES ASADOS Y MAHONESA DE ACEITUNAS NEGRAS

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

CROQUETA DE BOGAVANTE CON BOLETUS, SALSA TÁRTARA Y TERIYAKI

GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO CON PERAS CONFITADAS, SALSA DE TRUFA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES)

Se podrá elegir al momento hasta máximo 50 comensales

ARROZ MELOSO DE RAPE CON ALMEJAS Y CIGALAS

ARROZ DE VERDURAS Y SETAS, CON PRESA IBÉRICA AL TOMILLO

SUPREMA DE MERLUZA CONFITADA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

LOMO DE TERNERA EMPARRILLADO CON ÑOQUIS A LA CREMA DE PARMESANO Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO CON TULIPA DE HELADO DE BAILEYS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

MENÚS EVENTOS

MENÚ N° 10 ENTRADAS INDIVIDUALES 54,00€

CAUSA LIMEÑA CON CEVICHE DE QUISQUILLA Y ZAMBURIÑAS

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE CON ANGUILA AHUMADA Y COMPOTA DE MANZANA

ALCACHOFAS RELLENAS DE SEPIA AL GRATÉN DE LA VERA

GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO CON PERAS CONFITADAS, SALSA DE TRUFA

PRIMER PLATO (1/2 RACIÓN)

SUPREMA DE MERLUZA CON PURÉ DE HINOJO Y SABAYÓN DE ALGAS

SEGUNDO PLATO (1/2 RACIÓN)

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA CON STICK DE BONIATO Y GLASEADO DE OPORTO

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE Y PLÁTANO CON TULIPA DE HELADO DE BAILEYS

BODEGA

BLANCO CLAMOR DE RAIMAT (D.D. COSTERS DEL SEGRE 2020)

TINTO VIÑA POMAL (D.O.C. RIOJA 2018)

CAVA ROGER DE FLOR BRUT NATURE (D.O. CAVA)

CERVEZAS, REFRESCOS, AGUAS, CAFÉ/INFUSIÓN

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



MENÚS INFANTILES 2022

MENÚS INFANTILES

Es muy importante indicar el menú elegido con 15 días de antelación para poder garantizar que se puede ofrecer íntegro.

Para niños desde 2 hasta 12 años máximo

MENÚ N° 1

17,00€

ALMENDRAS

PATATAS FRITAS

ACEITUNAS RELLENAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

MINI TORTILLAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES)

ARROZ CON POLLO

PIZZA HUERTO DEL CURA

MACARRONES CON SALSA NAPOLITANA

POSTRE

TULIPA CON HELADO

BEBIDAS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

MENÚS INFANTILES

MENÚ N° 2

34,00€

ALMENDRAS

PATATAS FRITAS

ACEITUNAS RELLENAS

JAMÓN SERRANO

QUESO MANCHEGO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CALAMARES A LA ROMANA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES)

ARROZ A BANDA

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

MENÚS INFANTILES

MENÚ N°3

39,00€

ALMENDRAS

PATATAS FRITAS

ACEITUNAS RELLENAS

JAMÓN SERRANO

QUESO MANCHEGO

DÚO DE ENSALADILLAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

CALAMARES A LA ROMANA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UN MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES)

ARROZ A BANDA

MERLUZA REBOZADA CON PATATAS FRITAS

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

Carrer Porta de la Morera, 14 | 03203 Elx - Alicante
www.hotelhuertodelcura.com