

# Menu Entreprises

## PONIENT VILA CENTRIC

PONIENT  
HOTELS

By PortAventura<sup>®</sup> WORLD

## MENU 1

### Apéritifs

Dégustation de jambon cru à la coupe  
Ardoise de fromage affiné  
Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra

---

### Entrée

Salade de roquette au parmesan, gambas, grenade et un soupçon de sauce soja aux agrumes  
ou  
Carpaccio de bœuf au parmesan, huile au basilic et tortillas de maïs croustillantes

---

### Plat principal

Moelleux de bœuf cuit à basse température, parmentier de pommes de terre et réduction de porto  
ou  
Dos de cabillaud confit, concassé de tomates et aïoli au miel

---

### Desserts

Dégustation de fruits frais et cassolette de chocolat chaud  
ou  
Crêpe garnie de chocolat et glace à la vanille

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**28 €/PERSONNE**

## MENU 2

### Apéritifs

Dégustation de jambon cru à la coupe  
Ardoise de fromage affiné  
Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra

---

### Entrée

Ravioli farci d'artichaut, sauce légère aux crevettes  
ou  
Tataki de thon au sésame noir sur un lit de laitue de mer, sauce teriyaki

---

### Plat principal

Entrecôte de bœuf, légumes à la plancha et pommes de terre  
ou  
Filet de dorade au four, sauce aux amandes et à l'aneth

---

### Desserts

Tarte de tiramisu aux fraises  
ou  
Coupe de brownie à la chantilly et au coulis de toffee

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**32 €/PERSONNE**

## MENU 3

### Apéritifs

Dégustation de jambon cru à la coupe  
Ardoise de fromage affiné  
Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra  
Légumes en tempura, sauce aux piments doux et soja

---

### Entrée

Petites aumônières d'asperges vertes et crevettes, sauce légère au fromage et graines de pavot  
ou  
*Coca* (tarte fine) tiède au foie gras, oignons caramélisés, roquette et fruits des bois

---

### Plat principal

Millefeuille de *secreto* de porc ibérique sur un lit de pommes de terre, pomme au four et réduction de porto  
ou  
Paupiette de bar farcie de gambas, sauce aux fruits de mer

---

### Desserts

Coulant au chocolat, crème anglaise et fraises au sirop  
ou  
Glace au lait meringué avec une pointe de cannelle

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**36 €/PERSONNE**

## MENU 4

### Apéritifs

Dégustation de jambon cru à la coupe  
Ardoise de fromage affiné  
Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra  
Dégustation de *fideuá*, avec un soupçon d'aïoli à la betterave

---

### Entrée

Coquilles Saint-Jacques confites sur un lit de feuilles de mâche et mousse de petits pois  
ou  
Cannelloni à la viande et au foie gras, truffe, champignons shiitake et crème de pleurotes

---

### Plat principal

Terrine d'agneau, sauce demi-glace aux légumes et réduction de miel et romarin  
ou  
Poulpe au grill, accompagné de pommes de terre et d'une crème légère au paprika

---

### Desserts

*Leche frita* et sa glace au chocolat  
ou  
Tartelette garnie de crème, framboises et chocolat chaud

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**40 €/PERSONNE**

## MENU 5

### Apéritifs

Dégustation de jambon cru à la coupe  
Ardoise de fromage affiné  
Pain de cristal frotté à la tomate et huile d'olive vierge extra  
Tatin de bœuf aux poivrons rôtis  
Mini risotto de cèpes de Bordeaux

---

### Entrée

Gambas en tempura au sésame noir, sur un aïoli à la mangue et sauce teriyaki  
ou  
Millefeuille de canard aux pommes et son parmentier de pommes de terre gratiné

---

### Plat principal

Délices de porcelet sur une confiture à l'orange  
ou  
Petites bouchées de lotte croustillante, sauce *romesco*

---

### Desserts

Cheesecake au chocolat et fruits des bois  
ou  
Tatin aux pommes et sa crème légère à la vanille

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**42 €/PERSONNE**

## MENU 6

### Entrées

Velouté de fruits de mer et son croustillant aux poireaux  
Assortiment de fromages et de jambon cru ibérique, accompagné de pain de cristal  
Gozas aux légumes, sauce au soja légère  
*Coquita* (petite tarte fine) au foie gras et crème de figues  
Mini risotto de cèpes de Bordeaux au parmesan  
Gambas aux algues nori croustillantes, aïoli à la mangue et sauce teriyaki

---

### Plat

Filet mignon de bœuf à la plancha et sa tourte gratinée aux pommes de terre  
ou  
Suprême de turbot et sa mousseline légère de gambas

---

### Desserts

*Tocinillos de cielo*, glace aux agrumes et bouquet de myrtilles  
ou  
*Cannolo* italien fourré à la crème de ricotta sucrée et à la cannelle

Eaux minérales  
Vins D.O.  
Cafés et infusions

---

**48 €/PERSONNE**

# Menu Entreprises

## PAUSES-CAFÉ



# PONIENT VILA CENTRIC

PONIENT  
HOTELS

By PortAventura<sup>®</sup> WORLD



# PONIENT VILA CENTRIC

## PAUSES-CAFÉ

### SERVICE DE CAFÉ

**3 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné

### PAUSE-CAFÉ LIQUIDE

**7 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné
- Eaux minérales
- Jus de fruits
- Infusions

### PAUSE-CAFÉ SUCRÉE

**9 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné
- Assortiment de viennoiseries
- Eaux minérales
- Jus de fruits
- Infusions

### PAUSE-CAFÉ SUCRÉE ET RAFRAÎCHISSANTE

**10 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné
- Assortiment de fruits frais
- Eaux minérales
- Horchata
- Assortiment d'infusions et de thés désaltérants
- Assortiment de friandises

### PAUSE-CAFÉ SALÉE

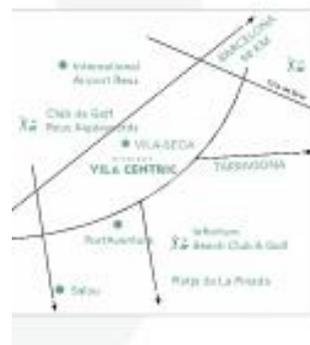
**12 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné
- Assortiment de mini baguettes et sandwiches
- Eaux minérales
- Jus de fruits
- Infusions

### PAUSE-CAFÉ COMPLÈTE

**15 €** par personne (TTC)

- Machine à café avec lait et capsules de café intense et décaféiné
- Assortiment de mini baguettes et sandwiches
- Assortiment de viennoiseries
- Eaux minérales
- Jus de fruits
- Infusions
- Boissons fraîches



[empresas.ponient@ponienthotels.com](mailto:empresas.ponient@ponienthotels.com)

<https://www.hotelvilacentric.com/>

Tél. : (+34) 977 05 08 28