

Menú Empresas

PONIENT VILA CENTRIC

PONIENT
HOTELS

By PortAventura[®] WORLD

MENÚ 1

Aperitivos

Degustación de jamón al corte
Pizarra de queso curado
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen

Primer plato

Ensalada de rucula con queso parmesano, langostinos, granada y un toque de soja cítrica
O
Carpaccio de ternera con parmesano, aceite de albahaca y tortitas de maíz crujiente

Segundo plato

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con parmentier de patata y reducción de oporto
O
Lomo de bacalao confitado con tomate concassé y "all i oli" de miel

Postre

Degustación de frutas naturales con cazuelita de chocolate caliente
O
Crep relleno de chocolate con helado de vainilla

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

28 € / PERSONA

MENÚ 2

Aperitivos

Degustación de jamón al corte
Pizarra de queso curado
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen

Primer plato

Ravioli relleno de alcachofa con salsa suave de gambas
O
Tataki de atún con sésamo negro sobre lechuga de mar y salsa teriyaki

Segundo plato

Entrecot de ternera con verduras a la plancha y patatas
O
Filete de dorada al horno con salsa de almendra al eneldo

Postre

Tarta tiramisú de fresas
O
Copa de brownie con nata y coulis de toffe

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

32 € / PERSONA

MENÚ 3

Aperitivos

Degustación de jamón al corte
Pizarra de queso curado
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen
Fritura de verduras en tempura con chili dulce y soja

Primer plato

Saquito de espárragos verdes y gambas con salsa fina de queso y semillas de amapola
O
Coca tibia de foie con cebolla caramelizada, rúcula y frutos del bosque

Segundo plato

Milhojas de secreto ibérico sobre patata, manzana al horno y reducción de oporto
O
Poupiete de lubina rellena de langostino y salsa de marisco

Postre

Coulant de chocolate con crema inglesa y fresas almíbar
O
Helado de leche merengada con un toque de canela

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

36 € / PERSONA

MENÚ 4

Aperitivos

Degustación de jamón al corte
Pizarra de queso curado
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de fideua con un toque all i oli de remolacha

Primer plato

Vieiras confitadas sobre lecho de canónigos y espuma de guisantes
O
Canelón de carne con foie, trufa, setas shitake y crema de gírgolas

Segundo plato

Terrina de cordero con demiglás de verduras y reducción de miel y romero
O
Pulpo a la brasa con patata y crema suave al pimentón

Postre

Leche frita con helado de chocolate
O
Tartaleta rellena de crema con frambuesas y chocolate caliente

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

40 € / PERSONA

MENÚ 5

Aperitivos

Degustación de jamón al corte
Pizarra de queso curado
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen
Tatin de ternera con pimientos asados
Mini risotto de boletus

Primer plato

Langostinos en tempura con sésamo negro sobre “all i oli” de mango y salsa teriyaki
O
Mil hojas de pato con manzana y parmentier de patata gratinado

Segundo plato

Delicias de cochinitillo sobre mermelada de naranja
O
Bocaditos de rape crujiente con salsa romesco

Postre

Tarta de queso con chocolate y frutos del bosque
O
Tatin de manzana con crema suave de vainilla

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

42€ / PERSONA

MENÚ 6

Entrantes

Crema de marisco con crujiente de puerro
Surtido de quesos y jamón ibérico con pan de cristal
Gyozas de verduras con salsa soja suave
Coquita de foie con crema de higos
Mini risotto de boletus con queso parmesano
Langostinos con crujiente de nori con all i oli de mango y salsa teriyaki

Plato Principal

Solomillo de ternera a la plancha con pastel de patata gratinado
O
Suprema de rodaballo con muselina suave de langostino

Postre

Tocinillos de cielo con helado de cítricos y bouquet de arándanos
O
Cannoli italiano relleno de crema de ricota azucarada y canela

Aguas minerales
Vinos D.O
Cafés e infusiones

48€ / PERSONA

Menú Empresas

COFFEE BREAKS



PONIENT VILA CENTRIC

PONIENT
HOTELS

By PortAventura[®] WORLD



PONIENT VILA CENTRIC

COFFEE BREAKS

SERVICIO NESPRESSO

3 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche

COFFEE LÍQUIDO

7 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Infusiones

COFFEE DULCE

9 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche
- Bollería variada
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Infusiones

COFFEE DULCE Y REFRESCANTE

10 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche
- Variedad de fruta natural
- Aguas minerales
- Horchata
- Variedad de infusiones y té refrescantes
- Variedad de golosinas

COFFEE SALADO

12 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche
- Surtido de mini bocadillos y sándwiches
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Infusiones

COFFEE COMPLETO

15 € Por persona/IVA incluido

- Servicio de cafetera Nespresso con cápsulas de café intenso, descafeinado y leche
- Surtido de mini bocadillos y sándwiches
- Bollería variada
- Aguas minerales
- Zumos de frutas
- Infusiones
- Refrescos

