

HOTEL



SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR

ALICANTE

HOTEL



SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR

ALICANTE

Horario de Mediodía / Lunch Time / Horaire du déjeuner:
13,30h – 15,30h

Horario de cenas / Dinner Time / Horaire du dîner:
20,30h- 22,30h



Primeros • Starters • Entrées

Gazpacho andaluz <i>Cold tomato soup</i> Gazpacho andalou	6,00 €
Salmorejo cordobés <i>Cold tomato cream with iberican ham</i> Crème froide de tomates et jambon ibérique	6,00 €
Crema de verduras de temporada con toque de parmesano y aceite virgen <i>Seasonal vegetables cream with parmesan cheese and oil</i> Crème de legumes de saison, parmesan et huile d'olive vierge	6,00 €
Consomé de ave <i>Chicken soup</i> Consomé de volaille	6,00 €
Ensaladilla rusa <i>Potatoes salad with mahonnaise</i> Salade russe	8,50 €
Ceviche de langostinos <i>Prawns ceviche</i> Ceviche de crevettes crues marinées	9,50 €
Ensalada Mediterránea (brotes tiernos, tomate, cebolla, aceitunas, carlota y atún) <i>Mediterranean Salad (fresh buds, tomato, onion, olives, carrot & tuna)</i> Salade Méditerranéenne (bourgeons tendres, tomate, oignon, olives, carrote et thon)	9,00 €
Ensalada de pasta al estilo del chef <i>Chef style pasta salad</i> Salade de pâtes au style du chef	9,00 €
Ensalada de queso de cabra, frutos secos, mermelada de tomate y crujiente de jamón <i>Goat cheese salad, nuts, tomato jam & crusty ham</i> Salade de fromage de chèvre, fruits secs, confiture de tomate et jambon croustillant	9,00 €
Huevos rotos con jamón y pimiento de padrón <i>Scrambled eggs with ham and green roll pepper</i> Oeufs brouillés aux jambon et petits poivrons verts (de "Padrón")	9,50 €
Revuelto de morcilla y manzana <i>Scrambled eggs with black pudding & apple</i> Oeufs brouillés aux boudin noir et pommes fruits	9,50 €
Fritura variada <i>Assorted grilled fishes</i> Friture variée de poissons	9,50 €
Crepes de bacon, queso y champiñones <i>Bacon crêpes, cheese & mushrooms</i> Crêpes de bacon, fromage et champignons	9,50 €

Platos principales • Main dishes • Plats principaux**Carnes • Meats • Viandes**

Pluma ibérica a la plancha sobre cremoso de calabaza 13,50 €
Grilled iberican porc feather bones with cream of pumpkin
 Plume de porc ibérique et crème de potiron

Escalope de ternera al estilo del chef 11,50 €
Chef style beef escalope with french fries
 Escalope de veau au style du chef

Carrillera de ternera con salsa española y espuma de patata 13,00 €
Beef stew on spanish sauce with foamed potatoe
 Ragout de veau à la sauce espagnole et mousse de pommes de terre

Solomillo duroc con patatas a lo pobre, tomate provenzal y salsa pimienta 13,00 €
Duroc pork sirloin with fried potatoes & provencal tomato on a pepper sauce
 Filet mignon de porc "Duroc", patates au style pauvre, tomate à la provençale et sauce au poivre

Pechuga de pollo a la plancha con patatas panadera 11,00 €
Grilled chicken breast with sliced potatoes
 Blanc de poulet à la planche et pommes de terre

Canelón de pato con cous- cous y salsa oriental 12,00 €
Canelonni of duck with cous- cous and oriental sauce
 Canelonni de canard et cous- cous à la orientale

Cordero al horno en su jugo 14,50 €
Baked lamb with potatoes & provencal tomato in sauce
 Agneau au four et jus à la provençale

Pescados • Fishes • Poissons

Wellinton de salmón con cremoso de patata 11,50 €
Wrapped salmon with cream of potatoes
 Rouleau du saumon et crème de pommes de terre

Bacalao al horno con sémola de trigo y salsa de mariscos 12,00 €
Baked cod with wheat grains and seafood sauce
 Morue au four, grains de blé à la sauce de fruits de mer

Nuestra merluza con toque de alioli y verduritas 12,50 €
Chef style hake with garlics y vegetables
 Notre mérlu aux motes d'ailoli et petits légumes

Lubina a la plancha con ragut de quinoa, verduras de temporada y salsa verde 13,00 €
Grilled seabass with quinoa ragout and seasonal vegetables on a garlic sauce
 Loup de mer à la planche, quinoa, légumes de saisons et sauce verte

Lomo de atún a la plancha con salsa de soja y verduras crujientes 13,50 €
Grilled tuna Loin in a soja sauce with crusty vegetables
 Filet de thon à la planche, sauce de soja et légumes croustillant

Calamar relleno de lacón y gambas 12,00 €
Stuffed squid with shoulder ham and prawns
 Calmar farci de jambonneau et crevettes

Arroces • Rices • Riz**Para restaurante a la carta: mínimo 2 personas***Rices for restaurant à la carte, minimum 2 people**Riz pour restaurant à la carte, minimum 2 personnes)***Arroz a banda***A Banda rice (fish Rice with prawns & squids)**Riz "a banda" (avec crevettes et calmars)*

12,00 €

Arroz Senyoret*Senyoret Rice (fish & seafood rice)**Riz "Senyoret" (avec calmars, thon, crevettes et moules)*

12,00 €

Arroz negro con chipirones*Black rice with cuttlefish**Riz noir aux chipirons*

12,00 €

Arroz con verduras de la huerta*Garden rice**Riz de légumes*

11,00 €

Arroz con costilla de cerdo y garbanzos*Rice with porc ribs and chickpeas**Riz avec aux côtelettes de porc et pois chiches*

12,00 €

Arroz con conejo, pollo y verduras*Rice with rabbit & chicken with vegetables**Riz aux lapin, poulet et légumes*

13,00 €

Fideuá Marinera*Noodles with seafood**Fideua aux crevettes et calmars*

12,00 €

Gazpacho de mero*Fish gazpacho**Gazpacho de mérrou*

13,00 €

Pastas • Pasta • Pâtes**Lasaña de Carne***Meat lasagne**Lasagne de viande*

10,00 €

Tortelloni Spinaci y salsa boletus*Spinach Tortelloni in boletus sauce**Tortelloni aux épinards à la sauce boletus*

11,00 €

Spaghetti Frutti di Mare*Frutti Di Mare Spaguetti**Spaghetti Frutti di Mare*

11,00 €

Tagliatelle carbonara*Tagliatelle on carbonara sauce**Tagliatelle à la carbonara*

11,00 €

Rigatoni con salsa boloñesa*Bolognese rigatoni**Rigatoni bolognaise*

11,00 €

Postres • Desserts • Desserts

Yogurt Yogurt Yaourt	3,50 €
Helados Variados <i>Assorted ice creams</i> Glaces variées	4,50 €
Fruta natural de temporada <i>Seasonal fruit</i> Fruit de saison	4,50 €
Flan casero de turrón <i>Home-made nougat flan</i> Flan au nougat maison	5,00 €
Tiramisú casero <i>Home-made Tiramisu</i> Tiramisou maison	5,50 €
Tarta tentación de chocolate <i>Chocolate tentation cake</i> Tarte aux chocolat	4,50 €
Tarta de queso casera <i>Home-made cheese cake</i> Cheesecake maison	5,00 €
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i> Tarte aux carottes	4,50 €
Tarta de Manzana casera <i>Home-made apple pie</i> Tarte aux pommes maison	4,50 €
Alcoyano (crema de helado de limón con espuma de horchata) <i>Cream of lemon ice cream with foam of tiger-nut milk</i> Glace au citron et mousse d'orgeat maison	5,50 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i> Coulant au chocolate et glace à la vanille	5,50 €
Natillas <i>Custard</i> Crêmes renversées	5,00 €

Menú recomendado para niños • *Menu for children* • *Menu d'Enfants*

Platos principales • *Main Courses* • *Plats Principaux*

(Dos platos a elegir ó un entrante de adultos y un plato de la carta de niños)

(Two courses may be chosen or one starter from adult's menu plus one main dish from children's menu)

(Deux plats a choisir ou 1 entrée de la carte d'adultes et un plat du menu d'enfant)

Pasta a la boloñesa / <i>Bolognese rigatoni</i> / Pâte à la sauce bolognaise	9,00 €
Pizza 4 quesos / <i>Four chesses Pizza</i> / Pizza 4 fromages	6,50 €
Pizza barbacoa / <i>BBQ pizza</i> / Pizza BBQ	6,50 €
Pizza de jamón york y queso / <i>Ham & cheese pizza</i> / Pizza au jambon et fromages	6,50 €
Calamar andaluza / <i>Fried squids</i> / Calamar au style andalou	8,50 €
Croquetas de jamón / <i>Ham croquettes</i> / Crôquettes de jambon	8,50 €
Hamburguesa ternera / <i>Beef burger</i> / Hamburger de boeuf	7,50 €
Merluza rebozada / <i>Hake in flour</i> / Merlu pané	10,50 €
Tortilla española / <i>Potatoes omelette</i> / Omelette de patates	6,50 €
San Jacobo / <i>Cordon Bleu</i> / Cordon Bleu	10,00 €
Tortilla francesa / <i>French omelette</i> / Omelette	6,50 €
Palitos de merluza / <i>Hake sticks</i> / Batonnets de merlu	9,50 €
Arroz a la cubana / <i>White rice with tomato sauce</i> / Riz blanc à la sauce tomate	10,00 €
Arroz con pollo / <i>Rice with chicken</i> / Riz avec poulet	10,00 €
Pechuga plancha y sus patatas / <i>Grilled chicken breast with fries</i> / Blanc de poulet et ses frites	10,00 €

Postres • *Desserts* • *Desserts*

Yogurt / *Yogurt* / Yaourt

3,50 €

Helados Variados / *Assorted ice creams* / Glaces variées

4,50 €

Fruta de temporada / *Seasonal fruit* / Fruit de saison

4,50 €

Flan casero de turrón / *Home-made nougat flan* / Flan au nougat fait maison

5,00 €

Tarta de chocolate / *Chocolate cake* / Tarte aux chocolat

4,50 €

Natillas / *Custard* / Crêmes renversées

5,00 €

HOTEL

★★★★

SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR

ALICANTE

HOTEL

★★★★

SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR

ALICANTE

