



1

Celebración 2011- 2012

Menús para fines de semana, festivos y Navidad.

Mínimo seis personas

Muelle de las Delicias, s/n

Módulo Sur. 41012 Sevilla

T: 955 115 656

puertodelicia.es

Presentamos a continuación unos menús abiertos para que ustedes puedan escoger las sugerencias que encuentren interesantes.

Todos los precios llevan el iva incluido.

Para la bodega presentamos tres opciones pudiendo elegir los caldos según su agrado.

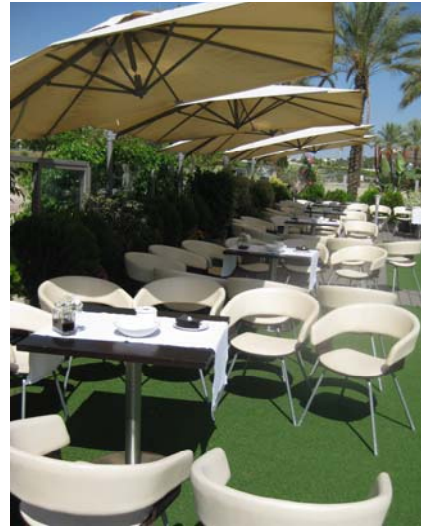
Si existe algún plato que desee consumir y no lo encuentra en las propuestas, no dude en comentárnoslo, nuestra cocina está abierta a sugerencias.

Por otra parte, adaptamos cualquier menú a intolerancias, alergias, religiones y prescripciones médicas.

Los menús tienen un precio a partir de 45 € iva incluido, para consumir fines de semana y festivos, mínimo 6 personas.

Fines de semana y festivos, contamos con monitores infantiles que cuidan y divierten a los más pequeños de 14:00 a 18:00 horas. Fuera de este horario usted puede contratar estos servicios

Bienvenidos a Puerto Delicia Restaurante, un espacio lleno de posibilidades.



Para hacer tu menú: elige cuatro entradas para compartir, una entrada individual, un plato principal, postre y café. Bebida incluida.

Según platos, tendrás unas opciones u otras. El menú base parte de 45 € iva incluido por persona.

Si quieres tu opción, te enviamos presupuesto sin ningún tipo de compromiso.

MENÚS INFANTIL

MENÚ INFANTIL 1

Plato combinado

Mini hamburguesa de ternera hecha en casa con su guarnición
Croquetitas de jamón
Pizzeta infantil

Postre

Tarta

Bebidas

Agua mineral
Refrescos con y sin gas
Zumos

Precio por niño: 23 € iva incluido

MENÚ INFANTIL 2

Plato principal

Merluza a la romana con patatas fritas y ensalada

Postre

Tarta

Bebidas

Agua mineral
Refrescos con y sin gas
Zumos

Precio por niño: 23 € iva incluido



MENÚ INFANTIL 3

Plato principal

Hamburguesa de ternera hecha en casa con patatas fritas y ensalada

Postre

Tarta

Bebidas

Agua mineral
Refrescos con y sin gas
Zumos

Precio por niño: 23 € iva incluido

La tarta de postre, se puede hacer del sabor que más guste al cliente o sustituirla por:

- Dos bolas de helado
- Maceta de locuras de chocolates y gominolas

Los fines de semana y festivos: monitores infantiles de 14:00 a 18:00 horas, para que cuiden, jueguen y diviertan a tus hijos.

puerto de las Delicias, s/n
Módulo Sur. 41012 Sevilla
T: 955 115 656
puertodelicia.es

MENÚ

Sigue las indicaciones y personaliza tu menú. Si necesitas ayuda, envíanos tus preferencias por mail y te enviamos presupuesto sin compromiso

eNTRADAS AL CEntrO

Debes elegir 4 platos

Jamón ibérico de bellota	4,50 €
Terrina de foie con mermelada de tomate y vainilla con tostas de pan de fresa	2,50 €
Ensaladilla La Alicantina	2,00 €
Croquetas de jamón	2,00 €
Croquetas de bacalao con pisto	2,00 €
Croquetas de cola de toro	2,00 €
Gambas blancas de Huelva cocidas 250 gr	6,75 €
Langostinos de Sanlúcar cocidos 250 gr	6,25 €
Risotto de boletus al aroma de trufa blanca	2,75 €

5

Empanadillas japonesas con caramelo de soja	3,00 €
Degustación de quesos andaluces con confituras caseras	3,75 €
Huevos a baja temperatura revueltos con boletus, ajetes y bacalao	2,50 €
Huevos a baja temperatura revueltos con langostinos y morcilla de arroz	2,50 €
Tortillita de camarones	2,25 €
Chistorras en tempura con salsa de frambuesas	2,50 €
Raviolis de langostinos rellenos de boletus	3,75 €



eNTRADAS INDIVIDuALES

Debes elegir una igual para todos (si existen intolerancias o alergias, infórmenos)

Ensalada de tomates andaluces sobre burrata de búfala, polvo de piñones y albahaca	12,00 €
Ensalada de carabineros y setas de temporada con microlechugas y laminado de espárragos	18,00 €
Terrina de foie empanada en pistacho con mermelada de tomate y vainilla y tostas de pan de fresas	9,00 €
Crema de patata con huevo crujiente, papada y lascas de jamón ibérico	7,00 €
Salmorejo ecológico con crujiente de esturión ahumado y tomate seco	8,00 €
Canelón de cola de toro gratinado con mahonesa de trufa con falso risotto de boletus	12,00 €
Lagartitos ibéricos con huevo 60 º, migas y espuma de patata caliente	8,00 €
Arroz con pulpitos	14,00 €
Risotto de boletus al aroma de trufa blanca	9,00 €
Carpaccio de gambas blancas de Huelva	15,00 €

pLATO pRINCIPAL

Debes elegir uno igual para todos (si existen intolerancias o alergias, infórmenos)

Arroz caldoso con carabineros	16,00 €
Arroz caldoso con bogavante	24,00 €
Arroz con pichón, setas y foie	15,00 €
Rodaballo con tallarines de choco y ajetes confitados	26,00 €
Atún rojo de almadraba con emulsión de verduras y prensado de patatas panaderas	24,00 €
Merluza con setas de temporada salteadas con cigalas y puré de jugo de cigalas	18,00 €
Bacalao con risotto de tomate y orégano con boletus salteados	18,00 €
Corvina con fideuá de algas y chopitos salteados	22,00 €
Solomillo de buey con pastel de patatas, bacon y queso payoyo	22,00 €
Homenaje al cerdo ibérico (carrillera glaseada, presa al whisky y cochinillo con puré de calabaza y vainilla)	16,00 €

Lomo de buey americano con salteado de verduras y patatas	24,00 €
Trilogía de la vaca rubia gallega (lomo, carrillera, solomillo y mini hamburguesita)	20,00 €
Preso ibérica al whisky con patatas confitadas y jamón ibérico	15,00 €
Cochinillo ibérico asado con puré fluido de patatas al aroma de haba tonka y verduras	18,00 €



pOStrES

Debes elegir uno

Homenaje al chocolate 7,00 €

Sopa de chocolate blanco sobre brownie templado y helado de leche merengada 7,00 €

100 % galletas (diferentes tipos, texturas y temperaturas de galletas) 8,00 €

Soufflé líquido de chocolate regado con sopa de canela y helado de vainilla 7,00 €

Tocino de cielo con helado de yogurt y crema de cítricos 6,00 €

Tatín de manzana, helado de caramelo y láminas de hojaldre 6,00 €

Café



Bodega

Debes elegir un nivel de bodega

Bodega nivel 1: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Crianza y blanco Penedés joven: 9,00 €

Bodega nivel 2: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés: 12,00 €

Bodega nivel 3: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Gran Reserva, blanco Rías Baixas o Rueda superior: 15,00 €

Copas:

- Barra libre primeras marcas: 15 € las dos primeras horas iva incluido por persona, 5 € iva incluido cada una de las horas siguientes, por persona.
- Copa primera marca: 7 € iva incluido. Por contratación de 50 copas se hace el 20% de descuento, a partir de 100 copas, el 30% de descuento
- Botellas primeras marcas con refresco: 75 € iva incluido

Servicio de monitores

Si necesita monitores cualquier día de la semana, puede contratarlos por horas: un monitor cada diez niños, 25 € iva incluido la hora. Los fines de semana y festivos de 14:00 a 18:00h el servicio de monitores, es cortesía de Puerto Delicia.

Condiciones para la contratación de menús de grupos:

I. Reservas

Se considera reserva en firme cuando se comunica todos los datos de la misma por escrito. Además se deberá hacer un depósito de 10 € por comensal.

Las reservas deben ser confirmadas 7 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, la hora de llegada y el menú elegido. El número de comensales y el precio del menú elegido se tomarán como base para las posibles cancelaciones: si se reserva para X personas, se abonará el total de ese número si no se ha avisado con anterioridad.

En caso de producirse un retraso de 45 minutos sobre hora prevista, se deberá abonar suplemento de 150 € en concepto de gastos de personal y bebidas.

El salón deberá quedar libre, como máximo hora y media después de finalizado el servicio. En caso de estar contratada barra libre, media hora después de su finalización

II. Forma de pago

- Depósito de 10 € por comensal a la confirmación del servicio, esta cantidad no será reembolsable en ningún caso si existiera anulación del servicio.
- El importe restante de la celebración, se abonará a la terminación del servicio.
- Todas las cantidades deben ser abonadas en efectivo, talón bancario nominativo conformado o transferencia bancaria a:

Macadamia Río, S.A.

Banco Pastor: 0072 0810 76 0000107876

La Caixa: 2100 2570 92 0210081773

Banco Santander: 0049 2588 74 2014285237

III: Política de cancelación

Las reservas deben ser confirmadas 7 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, hora de llegada y menú. Tomándose como base para la cancelación total o parcial según proceda:

- Cancelación total:
 - 10 días antes del evento 50%
 - 7 días antes del evento 100%
- Cancelación parcial:
 - Cancelaciones en las 72 horas anteriores al evento.- no tendrá coste alguno si la cancelación es inferior al 5% de los comensales. El resto tendrá un coste del 50% del precio del menú por el número de comensales cancelados
 - Cancelaciones en las 48 horas anteriores al evento.- el coste de cancelación será del 50% del precio del menú por el número de comensales cancelados
 - Cancelaciones en las 24 horas previas al evento.- el coste de la cancelación será del 100% de los comensales cancelados

La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas



Muelle de las Delicias, s/n
Módulo Sur. 41012 Sevilla
T: 955 115 656
puertodelicia.es

Espacios



