



**Menús ejecutivos (precios desde
2010)**

**Menús de lunes a viernes, no festivos
Mínimo 6 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.

Para la bodega presentamos una opción pre determinada, 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 40 € iva incluido, para consumir de lunes a viernes, no festivos, mínimo 6 personas.

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



ENTRADAS PARA COMPARTIR

Elegir 3 opciones

Tortillita de camarones

Croquetas de bacalao con pisto

Ensaladilla La Alicantina

Revuelto de morcilla y langostinos

Revuelto de bacalao, ajetes y boletus

Degustación de quesos nacionales con confituras caseras



Mejora tu menú:

Croquetas de centolla (+ 1 €)

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

Según platos, tendrás unas opciones u otras. El menú base parte de 40 € iva incluido por persona.

Si quieres tú opción, te hacemos presupuesto sin ningún tipo de compromiso.

La opción de plato en mesa, entre dos opciones, sube presupuesto en 5 €

Raviolis de langostinos rellenos de boletus (+ 1 €)

Croquetas de cola de toro (+ 1 €)

Creps de langostinos con crema de piquillos (+1 €)

Buñuelos de bacalao con dipping de queso (+ 1€)

Delicia de pringá con puré de papas y manteca colorá (+1 €)

Cilindro de foie con chutney de mango y pan de fresas (+ 2 €)

Jamón ibérico de bellota (+ 2 €)

Bombones de foie sobre pan de fresa y coulis de frutos rojos (+ 2 €)

Pimientos del piquillo relleno de pato con salsa de mostaza antigua (+ 2 €)

Langostinos katafi con mahonesa de soja (+ 2 €)

Gambas blancas de Huelva (+4 €)

Langostinos de Sanlúcar (+ 4 €)

Postre, Café y bodega nivel 1, incluidos

Bodega: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Crianza y blanco Rueda joven.



ENTRADAS INDIVIDUALES

Elegir 1 opción

Crema de patata, huevo crujiente y jamón

Tapita de ensaladilla La Alicantina

Mini ensalada de queso de cabra con tatín de plátano caramelizado y vinagreta de miel y mostaza a las finas hierbas

Mini ensalada de langostinos, aguacate y jamón de pato con vinagreta de tomate



Mejora tu menú

Ajoblanco de piñones con manzanas en textura (+2 €)

Dueto de mini hamburguesitas de buey del Valle del Esla con cheddar fundido (+2 €)

Dueto de mini hamburguesitas de bacalao con salsa de queso (+2 €)

Dueto de mini hamburguesitas de remolacha con su mahonesa de almendras (+ 2 €)

Canelón de cola de patatas relleno de cola de toro gratinado con mahonesa de trufa negra (+ 2 €)

Risotto de boletus al aroma de trufa blanca (+ 4 €)

Salmorejo ecológico con crujiente de esturión ahumado y tomates secos (+ 4 €)

Tartar de cigalas sobre carpaccio de aguacate y velo de lima (+ 4 €)

Carpaccio de gambas blancas de Huelva, boletus de trufa y láminas de foie (+ 4 €)

Ensalada templada de setas con carabineros, espárragos y germinados (+ 4 €)

Muelle de las Delicias, s/n

Módulo Sur. 41012 Sevilla

T: 955 115 656

puertodelicia.es

PLATO PRINCIPAL

Elegir 1 opción de los platos que se presentan

Arroz caldoso con carabineros

Bacalao confitado con boletus salteado y crema de panceta ahumada

Lomos de lubina sobre crema de verduras asadas y espuma de almendras

Lomos de dorada con pisto en texturas

Delicias de ibérico rellenas de foie con salteado de papas, pimientos del padrón y piquillo con salsa de almendras

Presas al whisky con patatas al jamón y ajos confitados

Prensado de pluma ibérica con pastel de patata, bacon y queso payoyo

Perfecto de carrilleras, crema de patatas, padrones, piquillos y papas

Timbal de cola de toro rellena de patata líquida, glaseado con su jugo, espárragos y piquillos

Solomillo de buey con pastel de patatas y anacardos, cebollita glaseada y salsa cortada de mostaza antigua

Cochinillo crujiente con manitas, patatas y puré de manzana





Mejora tu menú

Lenguado en papillote de su piel, veloute de jamón, papada confitada y ostra en tempura (+7 €)

Merluza de pincho sobre arroz cremoso de chopitos salteados y su tinta (+ 7 €)

Bacalao confitado con papada, callos de bacalao y sofrito de tomate (+ 7 €)

Lomo americano con patatas confitadas y fritas, piquillos y láminas de verduras (+ 7 €)

Trilogía de la ternera (solomillo, costilla a baja temperatura y carrillera) (+ 7 €)

Homenaje al cerdo ibérico (+ 7 €)

Rodaballo salvaje, sobre setas asadas y pesto de verduras (+ 12 €)

Lubina salvaje, espuma de mantequilla, crema de hinojo y un toque de pepinillo (+ 12 €)





POSTRES

Elegir 1 opción

Tocino de cielo con helado de yogurt y crema de cítricos

Coulant de chocolate líquido y helado de vainilla

Sopa de chocolate blanco, bizcocho de pistacho y espuma de mango

Elegir 1 opción

Macedonia de frutas

Mojito eco: clásico mojito cubano convertido en sorbete



Mejora tu menú

Homenaje al chocolate (+1 €)

100 % galletas (diferentes tipos, texturas y temperaturas de galletas) (+ 2 €)

Soufflé líquido de chocolate regado con sopa de canela y helado de vainilla (+1 €)

Tatín de manzana, helado de caramelo y láminas de hojaldre (+1 €)



A tener en cuenta:

Elección de plato principal del mismo precio en mesa: 5 €

Bodega nivel 1: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Crianza y blanco Rueda joven

Bodega nivel 2 (+3 €): agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés.

Bodega nivel 3 (+ 6 €): agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Gran Reserva, blanco Rías Baixas o Rueda superior.

Opción de coctel bienvenida:

Podemos personalizar el menú como usted desee. Así, si gusta, su comida se puede iniciar con un pequeño coctel de bienvenida a la espera de invitados.

Ejemplo:

- Chip de patatas violetas, 1 binomio por 8 pax
- Aceituna frita, 1 binomio por 8 pax
- Cucharita de ensaladilla *La Alicantina*, 2 por pax
- Vasito de salmorejo, huevo y jamón, 1 por pax
- Croqueta de cola de toro, 2 por pax
- Brocheta de langostinos en tempura, 2 por pax

Precio: 10 € iva incluido

Mínimo coctel por valor de 10 € por comensal
Pregúntenos opciones

Módulo Sur. 41012 Sevilla
T: 955 115 656
puertodelicia.es

Condiciones para la contratación de menús de grupos:

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

Espacios





