

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA

\* \* \* \*

ELS CAPELLANS

Restaurante

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | [elscapellans@porthotels.es](mailto:elscapellans@porthotels.es)

# ELS CAPELLANS

Restaurante

## AL CORTE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 32,00 €

## PARA PICAR

MONAGUILLOS 28,00 €

QUISQUILLA HERVIDA DE LA BAHÍA (100gr) 18,00 €

NIDO DE CROQUETAS DE BOGAVANTE 11,00 €  
Con salsa tártara

BOMBÓN DE FOIE Y CHOCOLATE 20,00 €  
Con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias

## ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA TEMPLADA 16,00 €  
De espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico

ENSALADA DE SALAZONES ALICANTINOS 13,00 €  
Al aliño de pipes y carases

TARTAR DE SALMÓN 14,00 €  
Con crema de aguacate, helado de wasabi y mayonesa de encurtidos

CARPACCIO DE PULPO 16,50 €  
Con ensalada de rúcula al aliño de pico de gallo

ESPÁRRAGOS BLANCOS RELLENOS DE ENSALADILLA DE MERLUZA 10,00 €  
Con muselina de naranja

TEJAS DE HUMMUS 14,00 €  
Con langostinos y anguila ahumada, gazpachuelo de remolacha

COCA DE BRANDADA DE BACALAO Y PIMIENTOS CONFITADOS 10,00 €  
Con mayonesa de aceitunas negras

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

# ELS CAPELLANS

Restaurante

## ENTRANTES CALIENTES

|   |         |
|---|---------|
| CREMA DE CALABAZA Y COCO<br>Con quenelle de queso de cabra                                      | 9,00 €  |
| SOPA DE VERDURA Y AVE DE CORRAL<br>Con rabiolis de sus menudillos                               | 9,00 €  |
| GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO<br>Con peras confitadas y salsa de trufa                              | 11,00 € |
| FLOR DE CALABACÍN EN TEMPURA, RELLENO DE QUESO DE CABRA Y ESPINACAS<br>Con mermelada de tomates | 16,00 € |
| BUÑUELOS DE PULPO<br>Con mayonesa de piparras   | 11,00 € |
| CRUJIENTES DE CORDERO Y DÁTILES<br>Con salsa de turrón  | 12,00 € |
| FLOR DE ELCHE CONFITADA<br>Con virutas de jamón y salsa romescu                                 | 15,00 € |
| RAVIOLIS DE CIGALAS Y CEBOLLA CAMELIZADA<br>Con secreto ibérico a la brasa y salsa Thai         | 16,00 € |

## ARROCES (mínimo 2 personas)

|  |         |
|--|---------|
| ARROZ CON COSTRA   | 14,00 € |
| RISOTTO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BOLETUS                     | 12,00 € |
| ARROZ DE SEPIETAS<br>Con alcachofas, ajos tiernos y gambas | 16,00 € |
| ARROZ DE SALMONETES Y CIGALAS                              | 16,50 € |
| ARROZ DE ATÚN Y CALAMARES<br>Con ajos tiernos y habitas    | 16,00 € |

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

# ELS CAPELLANS

Restaurante

## PESCADOS

|  |         |
|--|---------|
| MEDALLONES DE RAPE   | 22,00 € |
| Con alcachofas, boletus y langostinos                            |         |
| PULPO A LA BRASA   | 25,00 € |
| Con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico         |         |
| FILETES DE SALMONETES  | 21,00 € |
| Con ragout de puerros, a la crema de romero                      |         |
| LOMO DE BACALAO EN COSTRA DE PATATA                              | 16,00 € |
| Con concassé de tomates secos y alioli de albahaca               |         |
| SUPREMA DE MERLUZA   | 22,00 € |
| Con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán             |         |
| ESPALDA DE CORVINA EMPARRILLADA                                  | 22,00 € |
| Con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa |         |

## CARNES

|  |         |
|--|---------|
| PRESA IBÉRICA AL CARBÓN  | 20,00 € |
| Con compota de peras, streusel de cacao y salsa de miso                      |         |
| ENTRECOT DE ANGUS A LA PARRILLA  | 24,00 € |
| Con chutney de pimientos, wantón de camembert y salsa de tuétanos            |         |
| SOLOMILLO DE TERNERA   | 32,00 € |
| Con salteado de espárragos verdes, patatas soufflé y reducción de vino viejo |         |
| CHULETA DE ÁVILA A LA BRASA  | 36,00 € |
| Con virutas de patata y pimientos de Padrón                                  |         |
| PLUMA IBÉRICA CONFITADA  | 20,00 € |
| Con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon            |         |
| PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA  | 26,00 € |
| Con crema de cebollas asadas, patatas fondant y glaseado de romero           |         |

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | [elscapellans@porthotels.es](mailto:elscapellans@porthotels.es)

# ELS CAPELLANS

Restaurante

## POSTRES

|  |        |
|--|--------|
| LIMONCELLO   | 7,00 € |
| Con tulipa de helado de leche preparada              |        |
| CRÈME BRÛLÉE DE CAFÉ                                 | 7,00 € |
| Con tulipa de helado de ron                          |        |
| PASTEL DE CHOCOLATE Y BAILEYS                        | 7,00 € |
| Con tulipa de helado de moka                         |        |
| COULANT DE CHOCOLATE                                 | 7,00 € |
| Con tulipa de sorbete de frambuesa                   |        |
| SOUFFLÉ DE QUESO Y DÁTIL                             | 7,00 € |
| Con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales |        |
| CRUJIENTE DE PERA Y CHOCOLATE                        | 7,00 € |
| Con helado de vainilla bourbon                       |        |
| SINFONÍA DE SORBETES                                 | 7,00 € |
| ABANICO DE FRUTAS                                    | 8,00 € |

Els Capellans

+34 96 661 00 11 | elscapellans@porthotels.es

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA



ELS CAPELLANS  
Restaurante