

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**

6,00 €

Cold tomato soup
Gazpacho andalou

**Salmorejo cordobés**

6,00 €

Cold tomato cream with iberican ham
Crème froide de tomates et jambon ibérique

**Ensaladilla rusa**

8,50 €

Potatoes salad with mahonnaise
Salade russe

**Ensalada Mediterránea (brotes tiernos, tomate, cebolla, aceitunas, carlota y atún) 9,00 €**

Mediterranean Salad (fresh buds, tomato, onion, olives, carrot & tuna)
Salade Méditerranéenne (bourgeons tendres, tomate, oignon, olives, carrote et thon)

**Ensalada de queso de cabra, frutos secos, mermelada de calabaza y crujiente de jamón 9,00 €**

Goat cheese salad, nuts, Pumpkin jam & crusty ham
Salade de fromage de chèvre, fruits secs, confiture de citrouille et jambon croustillant

**Carpaccio de Pulpo sobre lecho de patata 9,50 €**

9,50 €

Octopus carpaccio with potatoes
Carpaccio de poulpe avec patates

**Milhoja de Manzana, Bacalao y Foie 9,50 €**

9,50 €

Apple, Codfish & Foie Millefeuille
Mille feuilles de pomme, avec morue et foie

**Crema de verduras de temporada con toque de parmesano y aceite virgen 6,00 €**

6,00 €

Seasonal vegetables cream with parmesan cheese and oil
Crème de légumes de saison, parmesan et huile d'olive vierge

**Consomé de ave 6,00 €**

6,00 €

Chicken soup
Consomé de volaille

**Revuelto de Bacalao con pasas 9,00 €**

9,00 €

Scrambled Eggs with codfish and raisins
Oeufs brouillés à la morue aux raisins secs

**Huevos rotos con jamón y pimiento de padrón 9,50 €**

9,50 €

Scrambled eggs with ham and green roll pepper
Oeufs brouillés aux jambon et petits poivrons verts (de "Padrón")

**Crepes de bacon, queso y champiñones 9,50 €**

9,50 €

Bacon crêpes, cheese & mushrooms
Crêpes de bacon, fromage et champignons

**Fritura variada 9,50 €**

9,50 €

Assorted grilled fishes
Friture varié de poissons



Platos principales • Main dishes • Plats principaux
Carnes • Meats • Viandes
Pechuga de pollo a la plancha con patatas panadera 11,00 €

Grilled chicken breast with sliced potatoes
 Blanc de poulet á la plancha et pommes de terre


Pollo Picantón al Horno con salsa del chef 11,50 €

Spicy chicken on our chef's Sauce
 Poulet aux épices à la sauce de notre chef

Pluma ibérica a la plancha con judías verdes 13,50 €

Grilled iberican porc feather
 Plume de porc ibérique


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


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


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

Calamar relleno de lacón y gambas 12,00 €

Stuffed squid with shoulder ham and prawns
 Calmar farci de jambonneau et crevettes






Wellington 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 garlicks y vegetables
 Notre mérlu aux notes d'aioli et petits légumes




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 plancha, sauce de soja et légumes croustillant






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 plancha, quinoa, légumes de saisons et sauce verte

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 con verduras de la Vega Baja***Garden rice*
Riz de légumes

11,00 €

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 de Bacalao y Espinacas*Codfish Rice with Spinach*
Riz avec morue et épinards

12,00 €

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

13,00 €

Arroz Meloso de Rabo de Toro*Oxtail Rice*

Riz à la queue de boeuf

12,00 €

Fideuá Marinera*Noodles with seafood*

Fideua aux crevettes et calmars

12,00 €

Pastas • Pasta • Pâtes**Spaghetti Frutti di Mare***Frutti Di Mare Spaguetti*
Spaghetti Frutti di Mare

11,00 €

Ravioli gorgonzola con salsa pesto*Ravioli*

Tagliatelle à la carbonara

11,00 €

Tagliatelle carbonara*Tagliatelle on carbonara sauce*

Tagliatelle à la carbonara

11,00 €

Rigatoni boloñesa*Bolognese rigatoni*

Rigatoni bolognaise

11,00 €

Tortelloni pera formaggio con verduras salteadas*Tortelloni*

Tortelloni

11,00 €

Lasaña de Carne*Meat lasagne*

Lasagne de viande

10,00 €

Postres • Desserts • Desserts**Coulant de chocolate con helado de vainilla** 5,50 €

Chocolate coulant with vanilla ice cream
 Coulant au chocolate et glace à la vanille

**Tarta tentación de chocolate** 4,50 €

Chocolate tentation cake
 Tarte aux chocolat

**Tarta de queso** 5,00 €

Cheese cake
 Cheesecake

**Tarta de Manzana** 4,50 €

Apple pie
 Tarte aux pommes

**Tiramisú** 5,50 €

Tiramisu
 Tiramisu

**Flan de turrón** 5,00 €

Nougat flan
 Flan au nougat

**Yogurt** 3,50 €

Yogurt
 Yaourt

**Pudding de Calabaza** 4,50 €

Pumpkin pudding
 Pudding de citrouille

**Natillas** 4,50 €

Custard
 Crèmes renversées

**Alcoyano (crema de helado de limón con espuma de horchata)** 5,50 €

Cream of lemon ice cream with foam of tiger-nut milk
 Glace au citron et mousse d'orgeat

**Helados Variados** 4,50 €

Assorted ice creams
 Glaces variées

**Fruta natural de temporada** 4,50 €

Seasonal fruit
 Fruit de saison

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)

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

Postre Incluido • *Dessert Included* • Dessert inclu

A escoger de la carta de adultos

To choose from adults menu

A choisir de la carte d'adultes

Cervezas y Refrescos • Beers and Soft Drinks • Bières et boissons

Agua Mineral (1/2l.) / Mineral Water (1/2l)	3,00 €
Refrescos / Soft drinks	3,00 €
Zumos variados / Assorted juices	3,00 €
Zumo de naranja natural / Fresh orange juice	4,00 €
Cerveza Nacional (Mahou 5*) / National Beer (Mahou 5*)	3,00 €
Heineken / Carlsberg	3,30 €
Cerveza ecológica / Ecological Beer	4,00 €
Red Bull	4,00 €
Jarra de sangría / Jug of sangria (1 litro/ 1 litre)	13,00 €
Copa de sangría / Glass of sangria	4,00 €

Vinos Tintos • Red Wines • Vin Rouge

Copa de tinto (D.O Alicante) / Glass of red wine (D.O Alicante)	3,00 €
Copa de Rioja / Glass of red wine (D.O Rioja)	3,75 €
Vermador Ecológico (D.O Alicante) 750 ml	11,50 €
Marqués de Cáceres crianza (D.O Rioja) 375 ml	10,00 €
Valdelana (D.O Rioja) 750 ml	12,50 €
Marqués de Cáceres crianza (D.O Rioja) 750 ml	16,00 €
Marqués de Cáceres Reserva (D.O Rioja) 750 ml	19,90 €
Muga crianza (D.O Rioja) 750 ml	27,00 €
Valdubon crianza (D.O Ribera del Duero) 750 ml	18,00 €
Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero) 750 ml	29,50 €

Vinos Rosados • Rose Wines • Vin Rosé

Marqués de Cáceres (D.O Rioja) 375 ml	9,00 €
Vermador ecológico (D.O Alicante) 750 ml	11,50 €
Peñasal Rosado (D.O Valladolid- Castilla León) 750 ml	12,50 €
Segura Viudas Viña Heredad (D.O Cataluña) 750 ml	13,50 €

Vinos Blancos • White Wines • Vin Blanc

Copa de vino blanco Verdejo (D.O Rueda)	3,00 €
Marqués de Cáceres (D.O Rioja) 375 ml	9,00 €
Vermador ecológico (D.O Alicante) 750 ml	11,50 €
Marina Alta (D.O Alicante) 750 ml	14,00 €
Fray Germán Verdejo (D.O Rueda) 750 ml	13,00 €
Vionta Albariño (D.O Rías Baixas) 750 ml	16,50 €

Vinos Espumosos • Sparkling Wines • Vins Mousseux

Lambrusco	10,00 €
Marina Alta Espumante Blanco (D.O Alicante) / Sparkling white wine	15,00 €

HOTEL



SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR

ALICANTE

-  **Contiene Gluten**
Cereals Contain Gluten
-  **Crustáceos**
Crustaceans (Shellfish)
-  **Huevos**
Eggs
-  **Pescado**
Fish
-  **Cacahuetes**
Peanuts
-  **Soja**
Soya
-  **Lacteos**
Milk
-  **Frutos De Cáscara**
Nuts
-  **Apio**
Celery
-  **Mostaza**
Mustard
-  **Grano De Sésamo**
Sesame seeds
-  **Dióxido De Azufre Y Sulfitos**
Sulphur Dioxide
-  **Moluscos**
Molluscs (Shellfish)
-  **Altramucos**
Lupins

