

MENÚ GRUPOS



2026-26



ENTRANTES

Pan, aceitunas y allioli



Calamares a la andaluza con sal de citricos

Mejillones marinera

Pan de cristal con jamón ibérico

Croquetas de pollo campero

PLATO PRINCIPAL

Paella ciega mixta ó

Fideuá ciega mixta

POSTRE

Soufflé

BEBIDAS

Agua

Vino Tinto (D.O.Rioja)

Vino Blanco (D.O.Verdejo)

Cafés - Infusiones

47,00€

RESTAURANTECNPORTIXOL@GMAIL.COM

Para reservas, contactar en el 971-273868



MENÚ GRUPOS



2026-27



ENTRANTES



Pan, aceitunas y allioli
Calamares a la andaluza con sal de citricos
Mejillones marinera
Pan de cristal con jamón ibérico
Croquetas de setas y trufa

PLATO PRINCIPAL

Entrecot “lomo bajo” a la plancha ó
Bacalao con sobrasada “D.O Mallorca”. y
miel de flores de la tierra.

POSTRE

Gató con helado de almendra

BEBIDAS

Agua
Vino Tinto (D.O.Rioja)
Vino Blanco (D.O.Verdejo)

Cafés - Infusiones

49,99 €

RESTAURANTECNPORTIXOL@GMAIL.COM

Para reservas, contactar en el 971-273868

MENÚ GRUPOS



2026-28



ENTRANTES



Pan, aceitunas y allioli
Calamares a la andaluza con sal de citricos
Mejillones marinera
Pan de cristal con jamón ibérico
Croquetas de setas y trufa

PLATO PRINCIPAL

Rape a la marinera ó
Carrillera ternera a baja temperatura con salsa de vino
tinto y cacao con puré de boniato

POSTRE

Gató con helado de almendra

BEBIDAS

Agua
Vino Tinto (D.O.Rioja)
Vino Blanco (D.O.Verdejo)

Cafés - Infusiones

53,95€

RESTAURANTECNPORTIXOL@GMAIL.COM

Para reservas, contactar en el 971-273868

MENÚ GRUPOS



2026-29



ENTRANTES

Pan, aceitunas y allioli

Calamares a la andaluza con sal de citricos

Mejillones marinera

Pan de cristal con jamón ibérico

Sepia con sobrasada “D.O. Mallorca” y miel de flores de la tierra.



PLATO PRINCIPAL

Caldereta de Bogavante 🦞

Paella de confit de pato y foie

Paella de Solomillo de ternera

POSTRE

Couland con helado de mango

BEBIDAS

Agua

Vino Tinto (D.O.Rioja)

Vino Blanco (D.O.Verdejo)

C

Cafés - Infusiones

60,99 €

RESTAURANTECNPORTIXOL@GMAIL.COM

Para reservas, contactar en el 971-273868

MENÚ GRUPOS



2026-30



MENÚ PICADAS



Pan, aceitunas y allioli
Calamares a la andaluza con sal de citricos
Mejillones marinera
Pan de cristal con jamón iberico
Sepia con sobrasada “D.O. Mallorca” y miel
de flores de la tierra.
Croquetas de setas y trufa
Croquetas de pollo campero

POSTRE

Soufflé

BEBIDAS

Agua
Vino Tinto (D.O.Rioja)
Vino Blanco (D.O.Verdejo)

Cafés - Infusiones

46,50€

RESTAURANTECNPORTIXOL@GMAIL.COM

Para reservas, contactar en el 971-273868



RESTAURANTE PORTITXOL

Adjunto le envié los menús que tenemos elaborados para grupos, teniendo en cuenta que pueden ser modificados acorde al perfil de los comensales.

Es necesario elegir solo **UN MENÚ** para todos los invitados, excepto los vegetarianos y/o veganos. Así mismo le recordamos que es importante conocer las intolerancias y las alergias de las personas.

Para la confirmación de la reserva, necesitaremos realice un depósito para poder bloquear el día y aforo necesario para su evento.

Si requieren factura nominal, por favor, envíenos los datos de su empresa.

Política de cancelación:

El número final de comensales debe ser comunicado tres días antes del evento y es el mismo número comunicado por usted es que se utilizara para la facturación.

Cancelación del evento:

Hasta 72 horas antes de la fecha del evento se devuelve el depósito. Después de las 72 horas o sin previo aviso, el depósito se retiene en su totalidad.

Quedamos a la espera de sus noticias.

RNC PORTITXOL
@restaurantclubnauticportitxol

restaurantecnportixol@gmail.com

Reservas: 0034-971273868