



PONIENTE
RESTAURANTE

Menús 2021

“No hay mejor improvisación,
que la preparada.”



1)

Los menús deberán reservarse con un mínimo de antelación de 2 días.

2)

Los menús son a mesa completa, no pudiéndose pedir 2 menús diferentes para un mismo evento

3)

Las consumiciones de espera no están incluidas en el precio del menú. Podrá contratarse un suplemento de 3€ que consta de las bebidas de cortesía y dos ágapes de espera.

4)

Los menús pueden llevar bebida ilimitada incluida con los siguientes suplementos:

- a) Nuviana Blanco Chardonnay y Viña Paceta Rioja Crianza, Incluido en los precios.
- b) Viña Pomal Blanco Viura - Malvasia y Pomal Rioja Crianza, 5 €
- c) Legaris Blanco Verdejo y Legaris Tinto Roble, 5 €
- d) Cava Anna Blanc de Blancs y Legaris Crianza, 8 €
- e) Cava Pomal Garnatxa y Viña Pomal Ed. Especial 106 Barricas, 8 €

5)

Se permitirá confirmación de invitados hasta el día anterior del evento.

6)

Se cobrará el 50% de aquellos Menús que falten el día del evento sin previo aviso de 24 horas.

7)

La hora máxima de ocupación de los Salones será hasta las 18 horas en servicios de mediodía y de las 01.00 en servicios de noche, salvo acuerdo expreso sobre los mismos.



San Martín

FRÍOS

Tomate de cercanía con ventresca de Bonito
Tataki de atún rojo

CALIENTES

Tortilla de Bacalao y pimientos
Almejas a la Bilbaína

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo asado al horno
Entrecot de vaca

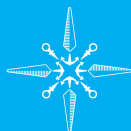
POSTRE

Tarta de queso con arándanos azules

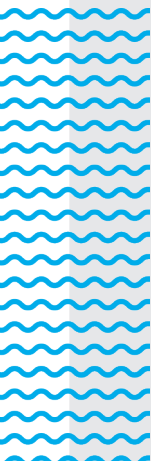
BODEGA

Legaris Rueda Verdejo
Legaris Crianza

45€



PONIENTE
RESTAURANTE



El glorioso

FRÍOS

Ensalada de Cogollos con Anchoa
Quisquillas hervida de la bahia

CALIENTES

Calamar a la plancha
Mejillones con coulis de ajetes

PLATOS PRINCIPALES

Corvina en rustidera

Presa ibérica braseada

POSTRE

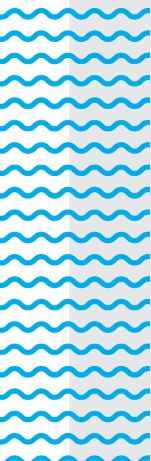
Tocinillo sobre base cocada

BODEGA

Austum Rueda Sauvignon
Austum Ribera del Duero Crianza

50€





Santísima Trinidad

FRÍOS

Ensalada escabechada de perdiz y conejo
Gamba roja de Santa Pola Hervida

CALIENTES

Calamar a la Andaluza
Boquerones XXL a la Bilbaína

PLATOS PRINCIPALES

Lubina de corte braseada
Solomillo de ternera

POSTRE

Cuajada natural con miel y nueces

BODEGA

Pomal, Rioja Viura Malvasía
500 selección, Rioja Crianza

55€





FRÍOS

Jamón Ibérico 5J
Foie Mi-Cuit de oca

CALIENTES

Rape salteado con Gambas y Almejas
Pimientos rellenos de bacalao y pasas

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la Koskera
Paletilla de cabrito al horno

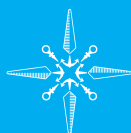
POSTRE

Goxua de turrón

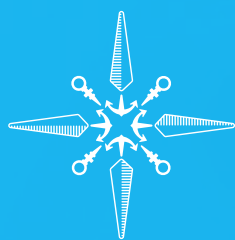
BODEGA

Basagoiti, Rioja Viura Malvasía
Basagoiti, Rioja Crianza

60€



PONIENTE
RESTAURANTE



PONIENTE

RESTAURANTE

“*No hay mejor improvisación,
que la preparada.*”

+34 965 12 31 30
info@poninterestaurante.es
Muelle de Poniente 1, 03001 Alicante

www.poninterestaurante.es

