

**PRIMIUM**  
PORT

**M**

*Apreciado Cliente,*

*La Dirección del Restaurante **Primum Port** le agradece de antemano su interés y el hecho de pensar en nosotros para celebrar un acontecimiento tan especial.*

***Primum Port** dispone del entorno ideal para familias con niños, parejas, amigos y empresas con las mejores vistas al puerto deportivo.*

*Hacemos de cualquier evento algo inolvidable, entrañable y de calidad.*

*Todos nuestros menús son flexibles lo cual admiten cambios y modificaciones para que sean de su agrado.*

*Les personalizamos los menús para adptarlos a la medida de su presupuesto.*

*La hora de estancia máxima en las celebracones de comidas será hasta las 18:00H, solo si la sala se ha de ocupar en el siguiente turno de cenas, y la hora máxima de estancia por la noche será hasta las 03:00 H*

*Los precios llevan incluidos centros de flor natural en la mesa principal y minutos para los comensales adultos.*

*Nuestros 28 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.*

*Paseo Colon 18, La Pobla de Farnals, puerto deportivo.*



683 373 303

[www.primumport.es](http://www.primumport.es)

# RECEPCIÓN AL AIRE LIBRE

## GRUPO PUERTO

- Cucharita de Berberechos con Esencia de Aguacate.
- Cucharita de Bonito con Encurtidos en Mahonesa.
- Cucharita de Pulpo con Puré de Patata a la Vera
- Brocheta de Uva con Queso Holandés.
- Cucharita de Salpicón de Pulpo.
- Croqueta Casera de Setas y Queso.
- Brocheta de Cherry con Anchoa del Cantábrico.
- Tosta Tamizada con Huevo de Codorniz.
- Saquitos crujientes de Jamón y Cremet.
- Piruleta de Gambas Rebozadas con Salsa de Soja.
- Brocheta de Pollo con Salsa Teriyaki.
- Cucharita de Esgarraet.
- Brocheta de Tomate Cherry con Motzarella con Salsa de Albahaca.
- Chupa Chups de Queso de Cabra con Culis de Frambuesa.
- Cucharita de Ceviche de Pollo.
- Chupito de Blodi Mery.
- Vasito de Gazpacho al estilo Primium.
- Mini Rollito Crujiente de Gambas y Puerro.

## GRUPO PRIMIMUM

- Maki de Verduras con Salsa Teriyaki.
- Roll California con Salsa Teriyaki y Rosa de Rábano Marinado.
- Cucharita de Tartar de Atún Fresco.
- Gambas Costra con Allioli de Wasabi y Alga Wakame.
- Gyosa de Cerdo Especiado o Setas Chinas.
- Temaky's de Primavera con Sweet Chilli.
- Cucharita de Tartar de Salmón Fresco.
- Carpaccio de Solomilo de Terenera Gallega con Parmesano.

**BEBIDAS:** Vinos Blanco y Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, durante **toda la duración** del Cocktail.

COCKTAIL COMPLETO 80 €, IVA INC.  
X PERS.

MEDIO COCKTAIL: 9 piezas del grupo Puerto y 4 Piezas del grupo Primium 40€ IVA INC.  
X PERS.

¼ COCKTAIL : 4 piezas del grupo puerto y 2 del grupo Primium 20€. IVA INC.  
X PERS.



# MENÚ ASTILLERO

**ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4**

ESCALIVADA CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO COCINADA EN EL HORNO MORUNO CON LEÑA DE NARANJO.

HUEVOS DE CODORNIZ EN NIDO DE PATATAS PAJA SOBRE LECHO DE JAMÓN DE IBÉRICO.

VERDURAS FRESACAS DE NUESTRA HUERTA, EN TEMPURA.

## PRINCIPAL A ELEGIR

PAELLA VALENCIANA CON POLLO DE LA HUERTA, CONEJO Y VERDURAS FRESCAS.

PAELLA DEL SENYORET.

## POSTRE :

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BODEGA:** VINOS BLANCO, TINTO DE BODEGAS NODUS Y CAVA MARQUÉS DE REQUENA DE PAGO DE THARSYS, REFRESCOS , AGUA

**30,00** €

IVA INC.  
X PERS.

PRIMUM  
PORT



Mi primera  
Comunión



# MENÚ PUERTO

## ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4

ENSALADA CAPRESE( TOMATE, MOTZARELLA CON PESTO DE ALBAHACA SOBRE LECHO DE RÚCULA).

CARPACCIO DE GAMBAS FRESCAS CON SALSA PRIMIMUM.

CRUJIENTE DE QUESO CON CEBOLLA CAMELIZADA AL VINO TINTO Y CANELA.

SORBETE DE MOJITO DE FRESA ( individual)

## PRINCIPAL A ELEGIR

PAELLA DE MARISCO.

FIDEUÁ AL ESTILO DE GANDÍA .

## POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BODEGA:** VINOS BLANCO, TINTO BODEGAS NODUS Y CAVA MARQUÉS DE REQUENA DE PAGO DE THARSYS, REFRESCOS , AGUA

**35,00€**

IVA INC.  
X PERS.

PRIMUM  
PORT



# MENÚ MUELLE

## ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4

ENSALADA MEZCLUM DE BROTES SILVESTRES CON FRUTOS SECOS, QUESO DE CABRA CON SALSA DE FRUTOS ROJOS.

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA CON RÚCULA Y PARMESANO.

CRUJIENTE DE GAMBAS Y PUERRO CON AROMA DE JENGIBRE.

CROQUETÓN DE SETAS Y QUESO, CASERAS.

SORBETE DE MANGO Y FRESAS ( individual)

## PRINCIPAL A ELEGIR

PAELLA MELOSA O SECA DE BOGAVANTE FRESCO

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE CERVEZA Y MIEL CON CEBOLLITAS Y CASTAÑAS .

## POSTRES CASEROS

CREMA DE COCO CON AROMA DE HIERBABUENA.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BODEGA:** Vino blanco Verdejo Marqués de Toledo, Tinto EL Chaval, Bobal y Cava Maequés de Requena de Pago de Tharsys, Refrescos , Agua,

**43,50** €

IVA INC.  
X PERS

PRIMIUM  
PORT



# MENÚ ATARAZANAS

## ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4

MICÜIT CARAMELIZADO CON CIRUELAS Y UVAS PASAS EN REDUCCIÓN AL VINO TINTO.

TOSTA DE LOMO DE SARDINA AHUMADA CON GERMINADOS Y TOMATE TAMIZADO.

ROLLITO CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO Y CREMET.

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE, TOMATE, RÚCULA Y SECRETO DEL CHEF.

SEPIA FRESCA PLANCHA CON CREMA DE LIMÓN AL AROMA DE TOMILLO FRESCO.

## SORBETE DE NARANJA AL CAVA ( individual)

## PRINCIPAL A ELEGIR

PAELLA MELOSA O SECA DE BOGAVANTE FRESCO ( medio bogavante x persona).

CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA A LA BRASA HECHO CON LEÑA DE NARANJO EN CAMA DE PATATAS A LO POBRE.

## POSTRES CASEROS

MUERTE POR CHOCOLATE.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BODEGA:** Vino blanco VEGAMAR Selección Merseguera, Tinto Lar de Barros y Cava Maequés de Requena de Pago de Tharsys, Refrescos , Agua,

**49,50€**

IVA INC.  
X PERS

PRIMIUM  
PORT



# MENÚ PRIMIUUM

## ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4

GAMBAS COSTRA CON ALLIOLI DE WASABI Y ALGA WAKAME.

TATAKI DE ATÚN FRESCO CON SALSA TERIYAKI.

CEVICHE DE OSTRAS SALVAJES.

## PRIMER PLATO

SALMÓN FRESCO AL AROMA DE LEÑA DE NARANJO CON PISTO DE CALABAZA.

SORBETE DE GUANÁBANA AL CAVA ( individual)

## SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA CON SALSA DE TAMARINDOS HECHA A LA BRASA CON LEÑA DE NARANJO

## POSTRES CASEROS ( AL CENTRO DE CADA 4 )

SINFONÍA DE FRUTAS CON UNA SELECCIÓN DE SEMIFRÍOS CASEROS.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BODEGA:** Vino blanco Capellana , Tinto Venta del Puerto Nº 12 y Cava Maequés de Requena de Pago de Tharsys, Refrescos , Agua,

**57,50€**

IVA INC.  
X PERS

PRIMIUUM  
PORT



# MENÚ MARINER@ infantil

## ENTRANTES A CENTRO MESA DE CADA 4

APERITIVOS; PATATAS CHIPS, ACEITUNAS RELLENAS, FRUTOS SECOS.

CALAMARES A LA ROMANA.

NUGGETS DE POLLO CASEROS.

## PRINCIPAL ( a elegir uno)

PAELLA DE POLLO LIMPIA

HAMBUEGUESA CON PATATAS

## POSTRES

CONO DE HELADO.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

**BEBIDA:** Refrescos , Agua,Zumos

**22,50€**

IVA INC.  
X PERS

PRIMIUM  
PORT

