



Restaurante Marisquería El Puerto en Benidorm

Restaurante Marisquería El Puerto, un referente gastronómico en Benidorm, te invita a sumergirte en una experiencia culinaria mediterránea única. Disfruta de la frescura del mar en un ambiente acogedor y elegante, donde cada detalle de nuestra decoración ha sido cuidadosamente seleccionado para crear una atmósfera inolvidable.

Menú Empresa N° 1

30€ por persona

Marisquería El Puerto · Benidorm · Mínimo 4 personas · IVA incluido

[Reservar ahora](#)

[Ver carta completa](#)

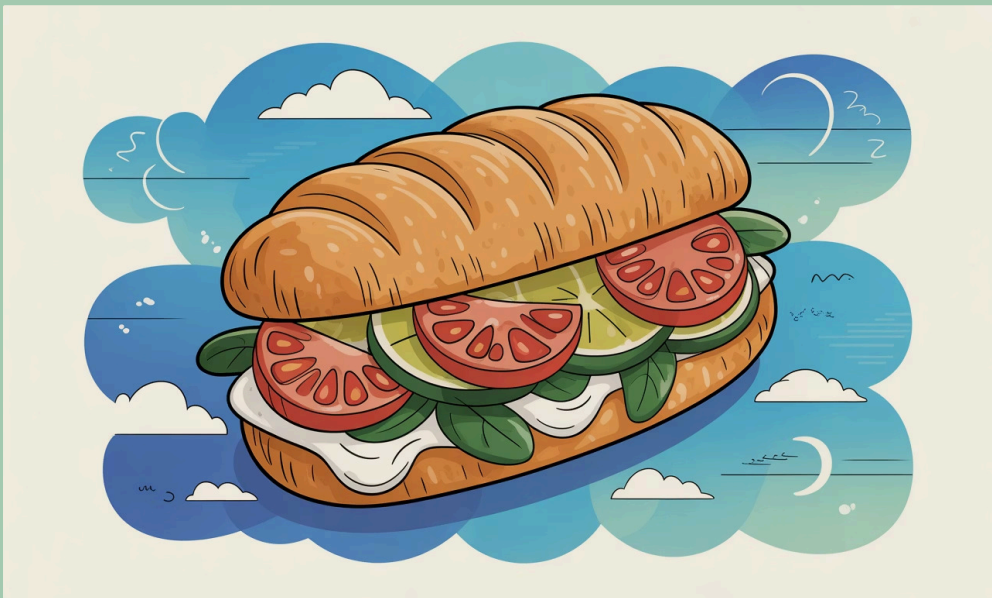
Lo que incluye tu experiencia gastronómica

Nuestro Menú Empresa #1 está diseñado para ofrecer una experiencia culinaria completa y memorable. Cada elemento ha sido cuidadosamente seleccionado para garantizar la máxima satisfacción de todos los comensales, combinando tradición mediterránea con la gran calidad de nuestros productos del mar.



Vino joven incluido

1 botella por cada 2 personas para acompañar tu comida



Pan con tomate & all i oli

El clásico aperitivo mediterráneo para empezar



Bebida + café

1 bebida por persona más café al finalizar



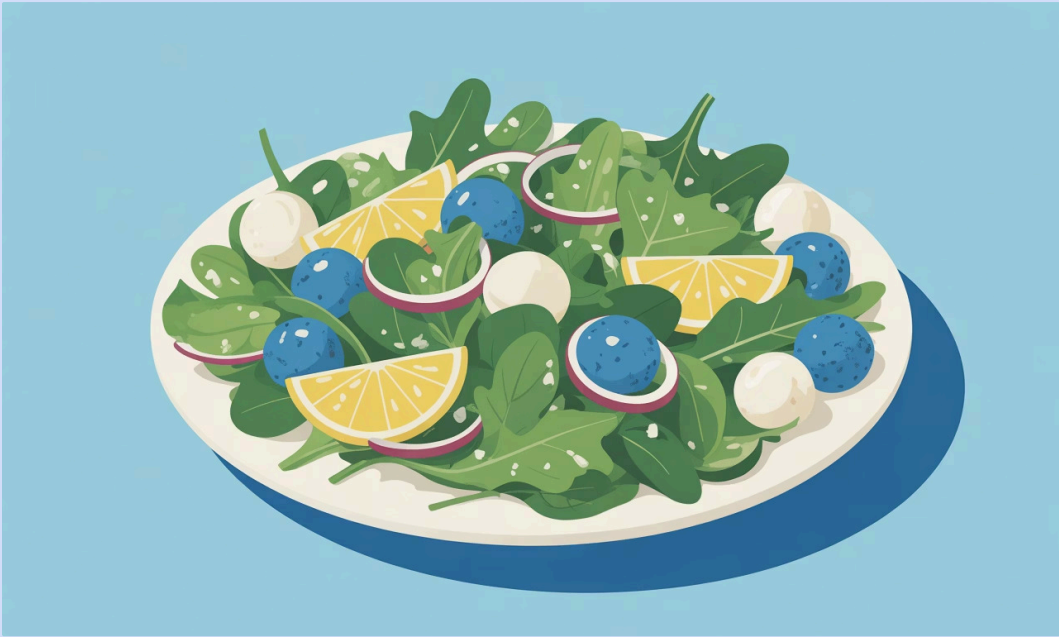
Formato compartido

Entrantes para compartir y principal individual

Estructura del menú

Nuestro menú está diseñado con un formato que fomenta la convivencia y el compartir, manteniendo la personalización en los platos principales. Cada comensal podrá disfrutar de una experiencia única mientras comparte los mejores entrantes de nuestra cocina mediterránea.

01



Ensalada compartida

1 ensalada a elegir por cada 2 personas

02



Entrantes variados

2 entrantes a elegir por cada 2 personas

03



Vino de la casa

1 botella de vino joven por cada 2 personas

04



Plato principal

1 principal individual a elegir por persona

- Carne (ej. solomillo de ternera, 180 g)
- Pescado (ej. lubina a la plancha, 180 g)
- Arroz (ej. paella de marisco, 110 g de arroz crudo)

05



Postre

1 postre por persona para finalizar

06



Bebidas

1 bebida por persona más café incluido

Ensaladas de calidad para comenzar

Cada ensalada está preparada con ingredientes de calidad y de temporada, perfectas para abrir el apetito. Las raciones están diseñadas para compartir entre 2 personas, fomentando la experiencia social de la comida mediterránea. Elige la que más se adapte a tus gustos y disfruta de sabores auténticos.

Ración para 2 personas

Todas nuestras ensaladas están pensadas para compartir, con porciones generosas que permiten a cada comensal disfrutar de una entrada ligera y refrescante antes de los platos principales.



Tomate aliñado

Tomate · Cebolleta · Aceituna

Aliñado con AOVE, ajo, perejil, sal, pimienta y tomillo



Ensaladilla rusa clásica

Patata · Huevo · Zanahoria · Guisantes · Atún · Mahonesa

La receta tradicional que nunca falla



Mezclum con queso de cabra

Rodaja de queso de cabra · Mezclum · Anacardo · cherry

Con melaza y vinagre balsámico

Entrantes de mar y tierra

Nuestros entrantes son el corazón de la experiencia gastronómica en Marisquería El Puerto. Cada plato está elaborado con técnicas tradicionales y productos de primera calidad. Podrás elegir 2 entrantes por cada 2 personas, permitiendo una variedad que satisface todos los paladares. Desde los clásicos mejillones al vapor hasta el delicado salmón marinado, cada opción representa lo mejor de nuestra cocina marinera.



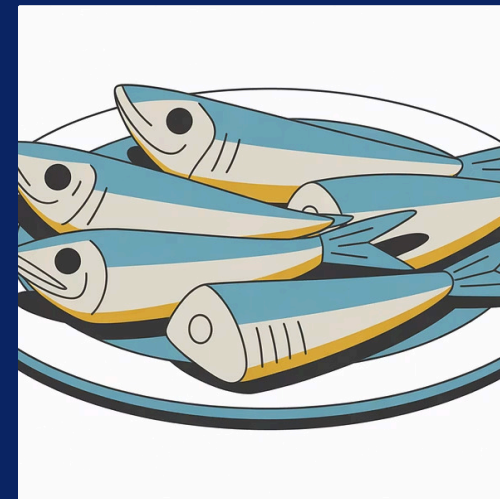
Calamar a la andaluza

180 g de anillas crujientes y tiernas



Mejillones al vapor

500 g en su punto perfecto de cocción



Bienmesabe

Cazón en adobo tradicional · 150 g



Croquetas de marisco

4 unidades cremosas

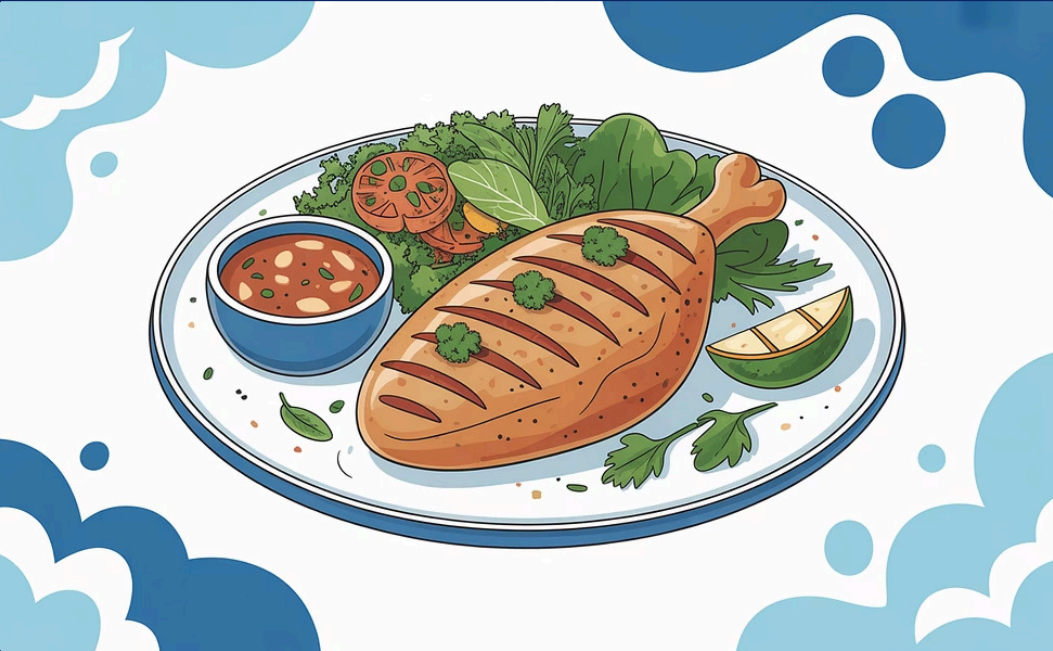


Salmón marinado al eneldo

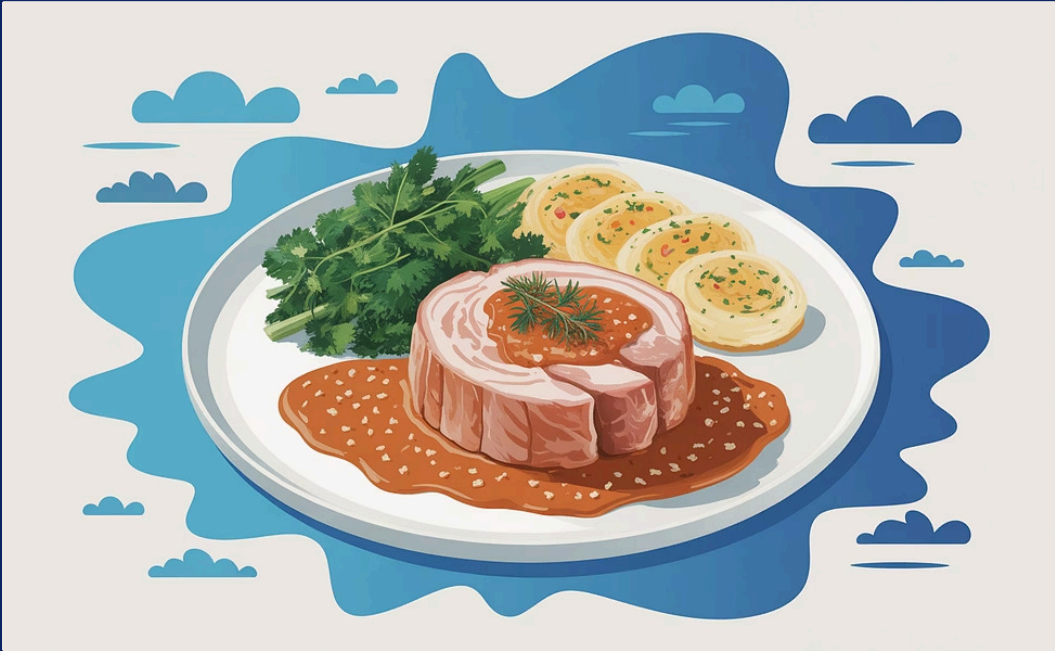
100 g de salmón de calidad con hierbas
aromáticas

Platos principales: Carnes a la parrilla

Nuestras carnes son seleccionadas cuidadosamente y preparadas a la parrilla para resaltar su sabor natural. Cada plato principal incluye una ración generosa de 180 g, acompañada de una guarnición completa que combina patatas "puente" y verduritas salteadas. Además, podrás elegir una de nuestras tres salsas artesanales para complementar tu carne: pimienta verde, roquefort o española. El pollo "a la americana" es una opción especial que incluye salsa americana cerrada, gambón y mejillones.



Pollo a la parrilla
180 g · Con 1 salsa a elegir
Jugoso y perfectamente dorado



Medallón de cerdo
180 g · Con 1 salsa a elegir
Tierno y sabroso



Escalope de entrecot
180 g · Con 1 salsa a elegir
Tierno y jugoso



Pollo Mar y Montaña
180 g · Con salsa americana
Sabores de mar y tierra en perfecta armonía

📌 **Guarnición incluida:** Todas las carnes se sirven con patatas "teja" y verduritas salteadas. Elige 1 salsa: pimienta verde, roquefort o española.

Platos principales: Pescados de calidad

Del mar a tu mesa, nuestros pescados son seleccionados diariamente para garantizar la máxima calidad. Cada ración de pescado incluye 180 g, preparados con técnicas tradicionales que realzan el sabor natural del producto. La merluza a la romana ofrece un rebozado crujiente y dorado, mientras que el salmón a la plancha destaca por su textura jugosa y su sabor delicado. El rape "a la americana" es una opción especial que se sirve únicamente con nuestra salsa americana, sin mariscos añadidos, permitiendo que el sabor del rape sea el protagonista absoluto del plato.

Calidad garantizada

Trabajamos con proveedores locales para asegurar que cada pescado llegue a tu mesa en su punto óptimo de calidad.



Merluza a la romana



Salmón a la plancha



Rape "a la americana"

Arroces tradicionales

Los arroces son uno de los platos más emblemáticos de nuestra gastronomía mediterránea, y en Marisquería El Puerto los preparamos siguiendo las recetas más auténticas. Cada ración individual contiene 110 g de arroz crudo, que se transforma en un plato generoso y sabroso. Es importante tener en cuenta que, para garantizar la mejor calidad y cocción, requerimos un mínimo de 2 raciones iguales por mesa. Esto nos permite preparar el arroz en su punto perfecto, manteniendo la textura y el sabor que caracterizan a estos platos tradicionales.

Arroz Senyoret



Nuestro arroz marinero por excelencia, elaborado con los mejores frutos del mar. El nombre "Senyoret" hace referencia a que todos los mariscos vienen pelados, permitiendo disfrutar del plato sin complicaciones.

- Mariscos de calidad del día
- Caldo de pescado casero
- Mínimo 2 raciones iguales por mesa

Arroz de magro y verduras



Una opción más tradicional y reconfortante, que combina la carne de cerdo con verduras de temporada en un arroz meloso y sabroso que recuerda a las recetas de toda la vida.

- Magro de cerdo tierno
- Verduras de calidad de temporada
- Mínimo 2 raciones iguales por mesa

El dulce final: Nuestros postres

Ninguna comida está completa sin un postre que endulce el paladar y cierre la experiencia gastronómica de manera memorable. En Marisquería El Puerto ofrecemos una selección de postres caseros que van desde los clásicos más tradicionales hasta opciones más contemporáneas. Cada postre está incluido en el menú, con una unidad por persona, permitiendo que cada comensal elija su dulce favorito para terminar la comida de la mejor manera posible.



Flan casero

El clásico postre español con su textura suave y cremosa, coronado con caramelo líquido



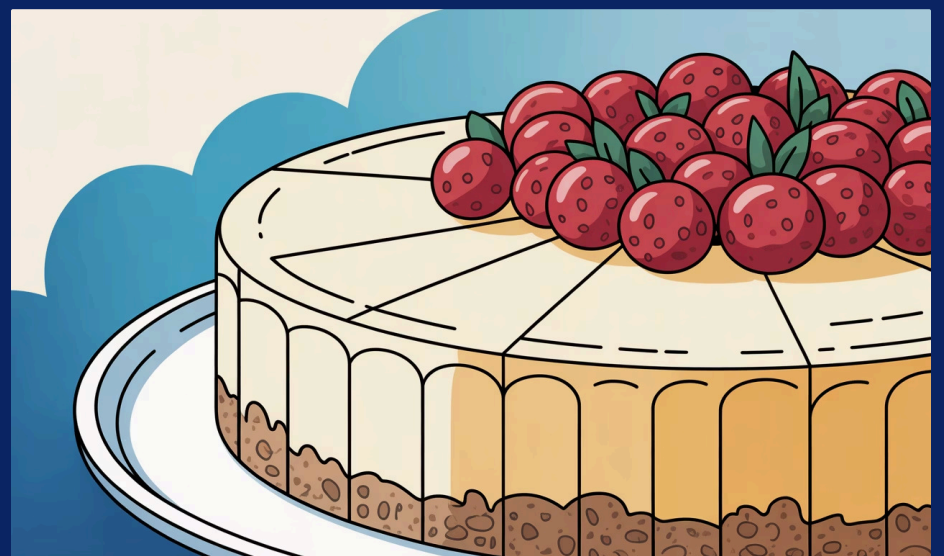
Arroz con leche

Cremoso y aromático, con canela y limón, siguiendo la receta tradicional



Mousse de chocolate

Intenso y ligero a la vez, para los amantes del chocolate más puro



Tarta de queso con frutos rojos

Cremosa base de queso con una deliciosa cobertura de frutos rojos de calidad

Condiciones y reservas

Para garantizar la mejor experiencia en Marisquería El Puerto, es importante conocer las condiciones de nuestro Menú Empresa #1. Este menú está diseñado para grupos, con un mínimo de 4 personas, lo que nos permite ofrecer la mejor calidad y servicio. El precio de 30€ por persona incluye IVA, y cada elemento del menú ha sido cuidadosamente calculado para ofrecer el máximo valor. Las bebidas están incluidas en el precio: una botella de vino joven por cada 2 comensales, más una bebida individual (cerveza, agua o refresco) y café por persona. Recuerda que los arroces requieren un mínimo de 2 raciones iguales por mesa para asegurar la mejor cocción.

1

Mínimo de comensales

Este menú requiere un mínimo de 4 personas para poder ser servido

2

Bebidas incluidas

1 botella de vino joven por cada 2 personas + 1 bebida individual + café

3

Gramajes garantizados

Principales: 180 gr · Arroces: 110 g por persona

4

Condiciones especiales

Arroces: mínimo 2 iguales/mesa · Rape "a la americana": solo salsa, SIN marisco

[Reservar mesa](#)

[Ir a la web](#)