

Menú N°: 1 para Empresas y Grupos

Cocina mediterránea auténtica con la profesionalidad que tu empresa necesitav

[Ver todos los menús](#)





El Puerto: Tu Aliado para Eventos Corporativos

En El Puerto entendemos que las comidas de empresa no son solo una comida más. Son momentos clave donde se forjan relaciones profesionales, se celebran logros y se refuerza el espíritu de equipo. Por eso hemos diseñado un menú cerrado que combina la excelencia de nuestra cocina mediterránea y marinera con la estructura y previsibilidad que las empresas necesitan.

Nuestro Menú N°: 1 está especialmente pensado para comidas de empresa, reuniones de equipos, celebraciones corporativas y grupos que buscan calidad gastronómica sin sorpresas. Cada plato refleja nuestra tradición culinaria, con raciones generosas que satisfacen incluso a los comensales más exigentes.

Con más de dos décadas sirviendo a empresas de toda España, sabemos que la puntualidad, la consistencia y el servicio ágil son tan importantes como el sabor. Nuestro equipo está preparado para atender grupos desde 4 hasta 50 comensales, adaptándonos a vuestras necesidades y tiempos.

Precio por persona

30,00 € (IVA incluido)

Un precio cerrado y transparente que incluye todo lo necesario para una experiencia gastronómica completa.

Disponibilidad

- Desde 4 comensales
- Grupos grandes bienvenidos
- Consultar condiciones especiales
- Espacios adaptados para eventos



Comidas de Empresa

Impresiona a clientes y partners con una experiencia gastronómica memorable



Reuniones de Equipo

El ambiente perfecto para reforzar vínculos y celebrar logros corporativos



Grupos y Celebraciones

Eventos especiales con la calidad y el servicio que tu grupo merece

Qué Incluye el Menú 1

Un recorrido gastronómico completo por la mejor cocina mediterránea, diseñado para grupos con el equilibrio perfecto entre variedad, calidad y comodidad organizativa.



Ensalada Inicial (a compartir)

1 ensalada cada 2 personas. La mesa elige UNA opción para todos:

- Tomate aliñado con aceite de oliva virgen extra
- Ensaladilla rusa tradicional de la casa
- Mezclum fresco con queso de cabra y anacardos tostados



Entrantes al Centro

2 entrantes cada 2 personas, a elegir entre nuestras especialidades:

- Croquetas caseras de marisco cremosas y crujientes
- Mejillones al vapor con su jugo natural
- Calamar a la andaluza, tierno y dorado
- Bienmesabe de cazón en adobo, receta tradicional
- Salmón marinado de la casa con eneldo



Plato Principal Individual

PLATO PRINCIPAL (1 por persona) A elegir individualmente entre:

- Carnes a la parrilla y empanados seleccionados.
- Pescados (merluza, salmón, rape, según propuesta vigente).
- Arroces: · Arroz del senyoret · Arroz de magro y verduritas (Arroces: mínimo 2 raciones iguales por tipo de arroz por mesa.)



Pan, Postre, Café y Bebida

El broche final perfecto para completar la experiencia



Carnes

Selección de carnes a la parrilla y elaboradas, perfectamente cocinadas:

- Pollo a la parrilla jugoso
- Medallones de cerdo tiernos
- Entrecot o lomo bajo premium
- Cordon bleu de pollo casero
- Escalope (según disponibilidad)



Pescados

Pescado fresco del día preparado con maestría:

- Merluza a la romana crujiente
- Salmón a la plancha al punto
- Rape a la parrilla o a la americana (según disponibilidad)



Arroces

Nuestros arroces estrella, elaborados con cariño:

- Arroz del senyoret (pelado y limpio)
- Arroz de magro y verduritas

Nota: mínimo 2 raciones iguales por tipo de arroz por mesa



El Toque Final

Cada menú incluye pan con tomate y all i oli, una selección de postres caseros y fruta fresca de temporada, café recién hecho y bebida individual (agua, refresco o cerveza). Además, servimos vino joven de la casa para la mesa según el número de comensales, garantizando que cada detalle esté cuidado.

Condiciones para Grupos y Gestión de Alergias

Condiciones para Grupos



Organizamos tu evento corporativo con la máxima flexibilidad y profesionalidad. Nuestro Menú 1 está disponible desde 4 personas, siendo ideal para equipos pequeños, y escalable para grupos numerosos de hasta 50 comensales.

Para garantizar un servicio ágil y eficiente, especialmente en grupos grandes, recomendamos la preselección de platos principales. Esta práctica nos permite optimizar tiempos de cocina y servicio, asegurando que todos los comensales reciban sus platos simultáneamente y en perfectas condiciones.

Los arroces, una de nuestras especialidades más solicitadas, requieren un mínimo de 2 raciones iguales por tipo y por mesa debido a su elaboración tradicional en paella. Esta condición garantiza la autenticidad y calidad del plato.

Extras y Mejoras Disponibles

- Aperitivos de bienvenida para comenzar con estilo
- Mejora de vinos con nuestra selección premium
- Copas, digestivos y extras (consultar presupuesto adicional)
- Espacios privados para mayor exclusividad

Alergias e Intolerancias



La seguridad alimentaria de tus invitados es nuestra prioridad. Trabajamos con fichas técnicas de alérgenos actualizadas y protocolos internos rigurosos que cumplen con toda la normativa europea vigente.

Nuestro equipo puede proporcionar información detallada sobre ingredientes, trazas y procesos de elaboración a organizadores, responsables de recursos humanos y coordinadores de eventos. Esta transparencia permite a las empresas gestionar con confianza las necesidades dietéticas de sus equipos.

Es importante tener en cuenta que algunas elaboraciones se preparan en freidoras y planchas compartidas, por lo que puede existir riesgo de trazas cruzadas. Para intolerancias severas o alergias críticas, solicitamos comunicación previa con al menos 48 horas de antelación.

Las adaptaciones son posibles siempre que se comuniquen con la debida antelación y sean técnicamente seguras para nuestros procesos de cocina. Nuestro chef y equipo trabajan estrechamente con los organizadores para encontrar soluciones viables sin comprometer la seguridad ni la calidad.



Comunicación Previa

Informa sobre alergias e intolerancias al hacer la reserva para garantizar la mejor atención

Fichas Técnicas

Disponemos de información completa de alérgenos para cada plato del menú

Adaptaciones Seguras

Trabajamos soluciones personalizadas cuando es técnicamente viable y seguro

Reservas y Contacto

Estamos preparados para hacer que tu próximo evento corporativo sea un éxito gastronómico. Nuestro equipo de atención a empresas está disponible para resolver dudas, confirmar disponibilidad y personalizar tu experiencia.



¿Qué incluye el Menú 1?

ENSALADA INICIAL (A COMPARTIR)

- 1 ensalada cada 2 personas.
- La mesa elige UNA opción: · Tomate aliñado · Ensaladilla rusa · Mezclum con queso de cabra y anacardos

ENTRANTES AL CENTRO

- 2 entrantes cada 2 personas, a elegir entre: · Croquetas caseras de marisco · Mejillones al vapor · Calamar a la andaluza · Bienmesabe de cazón en adobo · Salmón marinado de la casa

PLATO PRINCIPAL (1 POR PERSONA) Cada comensal elige un plato entre:

CARNES

- Pollo a la parrilla
- Medallones de cerdo
- Entrecot / lomo bajo
- Cordon bleu de pollo
- Escalope (según disponibilidad)

PESCADOS

- Merluza a la romana
- Salmón a la plancha
- Rape a la parrilla o a la americana (según disponibilidad)

ARROCES

- Arroz del senyoret
- Arroz de magro y verduras

Nota arroces: mínimo 2 raciones iguales por tipo de arroz por mesa.

PAN, POSTRE, CAFÉ Y BEBIDA

- Pan con tomate y all i oli.
- 1 postre por persona: selección de postres caseros y fruta fresca.
- 1 café por persona.
- 1 bebida individual (agua, refresco o cerveza).
- Vino joven de la casa para la mesa (según número de comensales).

Condiciones para Grupos

- Menú disponible desde 4 personas.
- Recomendable preselección de platos principales para grupos numerosos.
- Los arroces se sirven para un mínimo de 2 raciones iguales por tipo.
- Es posible añadir: · Aperitivos de bienvenida · Mejora de vinos · Copas, digestivos y extras (bajo presupuesto adicional).

Alergias e Intolerancias

Trabajamos con fichas de alérgenos y protocolos internos.

- Podemos informar con detalle a organizadores y empresas.
- Algunas elaboraciones se preparan en freidoras y planchas compartidas: puede existir riesgo de trazas.
- Adaptaciones posibles siempre que se comuniquen con antelación y sean técnicamente seguras.

 **¿Eventos recurrentes?** Ofrecemos condiciones especiales para empresas que organizan comidas de forma regular. Consulta nuestros programas de fidelización corporativa y descubre cómo podemos convertirnos en tu restaurante de confianza para todos tus eventos profesionales.

Reservas y Contacto

Para información, disponibilidad y reservas:

Canales de Contacto

- **Web El Puerto:** [añadir enlace a la web]
- **Menú 1 — Detalles completos:** [añadir enlace a la página del menú]
- **Constructor de menús:** [añadir enlace a tu formulario/automatización]
- **Email de reservas:** [añadir email de contacto]
- **Teléfono directo:** [añadir teléfono de reservas]

Nuestro equipo responde en menos de 24 horas laborables. Para eventos urgentes, recomendamos contacto telefónico directo.

Proceso de Reserva

1. Contacta con nosotros indicando fecha, número de comensales y tipo de evento
2. Recibe confirmación de disponibilidad y presupuesto detallado
3. Preselecciona platos principales (recomendado para grupos +10 personas)
4. Confirma alergias e intolerancias con mínimo 48h de antelación
5. Disfruta de una experiencia gastronómica sin preocupaciones

La información final de platos, horarios y condiciones se confirmará siempre en el momento de la reserva.

