

HPC
RESTAURANTE

Celebra
bodas
fiestas
eventos de empresa
celebraciones
lo que quieras
frente al mar
en Portocolom.



Para cenas y eventos más formales, nuestra recomendación es el **Salón Principal de HPC**.

CAPACIDAD

100 pax

TARIFAS DE ALQUILER

N/A

HORARIOS

De día: 12h - 18h

De noche: 18h - 00h

GASTO MÍNIMO POR PERSONA

Noviembre a Marzo: 55€

Abril a Octubre: 60€



Para eventos más informales, **Blue Drinks & Terrace** es la mejor opción.

CAPACIDAD

50 pax en mesas

80 pax de pie, estilo finger food

TARIFAS DE ALQUILER

Noviembre a Mayo: 350€

Junio a Octubre: 550€

HORARIOS

6 horas máximo

Horario de día: 12h - 18h

Horario de noche: 18h - 00h

GASTO MÍNIMO TOTAL

2500€

(Incluyendo tarifa de alquiler)



CAPACIDAD

150 pax en mesas

HORARIOS

De día: 12h - 18h

De noche: 18h - 00h

TARIFAS DE ALQUILER

Noviembre a Mayo: 2000€

Junio a Octubre: 4000€

GASTO MÍNIMO

8000€

(Incluyendo tarifa de alquiler)

Para grandes celebraciones,
ofrecemos la posibilidad de
alquilar HPC completo; **Salón
principal, terraza y Blue Terrace.**



Menú clásico

ENTRANTES

- * Chipirones a la andaluza
- * Croquetas de jamón
- * Tartar de salmón con mousse de aguacate
- * Mejillones a la brasa
- * Trinxat de gambas con patata paja crujiente, gambas y huevos fritos

PRINCIPALES

- * Salmón a la brasa con salsa cremosa de mostaza Dijon
- * Arroz meloso de mejillones y gambas
- * Filete de lubina a la brasa con patatò confitado, pimientos asados y aceite verde de albahaca
- * Carrillera de ternera con parmentier trufado
- * Pollo al limón con patata panadera

POSTRES

- * Cheesecake
- * Sorbete

BODEGA

- * Vino blanco, Viña Mercado
- * Vino tinto, Marqués de Velilla

55€

El menú de eventos incluye entrantes para compartir, plato principal y postre individuales. **Se eligen con antelación 4 entrantes** y se sirven en una proporción de una ración por cada cuatro personas.

Para los platos principales y el postre, el anfitrión **elige dos opciones de la carta, que se ofrecen a los invitados para su elección individual** previa al evento.

El menú incluye bebidas durante el servicio (agua, refrescos, cerveza y vinos de la casa) hasta el café. **Cualquier consumo adicional se facturará aparte.**



Menú especial

ENTRANTES

- * Canelón de ossobuco con bechamel trufada
- * Tartar de atún rojo del mediterráneo Balfego con cremoso de aguacate y toques de manzana verde
- * Flor de alcachofas con láminas y espuma de jamón ibérico
- * Calamares a la romana
- * Zamburiñas con mantequilla de ajo

PRINCIPALES

- * Filete de rodaballo a la brasa con su meunière, acompañado de patata pandera
- * Lechona mallorquina con patató y alcachofas asadas
- * Calamar a la brasa con aceite de perejil y vegetales a la brasa
- * Jarrete de cordero a la brasa con puré de patatas y pimientos del padrón

POSTRES

- * Tiramisú de pistacho
- * Sorbete

BODEGA

- * Vino blanco, Viña Mercado
- * Vino tinto, Marqués de Velilla

68€

El menú de eventos incluye entrantes para compartir, plato principal y postre individuales. **Se eligen con antelación 4 entrantes** y se sirven en una proporción de una ración por cada cuatro personas.

Para los platos principales y el postre, el anfitrión **elige dos opciones de la carta, que se ofrecen a los invitados para su elección individual** previa al evento.

El menú incluye bebidas durante el servicio (agua, refrescos, cerveza y vinos de la casa) hasta el café. **Cualquier consumo adicional se facturará aparte.**



Fingerfood clásico

- * Tartar de salmón con aguacate sobre tostaditas
- * Croquetas de jamón
- * Mini brioche de cochinita pibil con cebolla encurtida y cilantro
- * Gambas en tempura con mayonesa de lima
- * Mini burger de pluma ibérica con cebolla caramelizada y mayo de trufa
- * Paleta ibérica sobre pan cristal

POSTRE

- * Panacotta de mango

52€



Fingerfood especial

- * Steak tartar de solomillo
- * Zamburiñas gratinadas con alioli
- * Mini taco de lubina rebozada con mayo chipotle
- * Nigiri de arroz frito y atún
- * Mini wellington
- * Tartaleta de pato confitado a la naranja, trufa y cebolla caramelizada

POSTRE

- * Mousse de chocolate blanco y confitura de fresa

65€





Opciones especiales

Cada evento es distinto, por lo que ofrecemos opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, así como la posibilidad de adaptar los menús a intolerancias, alergias o necesidades específicas, siempre que se comuniquen con antelación.

Además de las propuestas indicadas, disponemos de otras opciones de finger food y elaboraciones especiales, que pueden incorporarse bajo solicitud para personalizar el menú según el tipo de evento.

También contamos con propuestas adaptadas para niños, cuidando el producto y el formato para que todos los invitados disfruten de la experiencia.

Nuestro equipo estará encantado de asesorarles y valorar cualquier petición adicional.



Servicios adicionales

Además de nuestros menús, ofrecemos una selección de servicios adicionales opcionales, que pueden contratarse de forma independiente para personalizar cada evento según sus necesidades.

Estos servicios no están incluidos en los menús y se organizan bajo solicitud previa y disponibilidad.

BEBIDAS Y MARIDAJES

Opciones de barra libre en distintas modalidades y paquetes de maridaje diseñados para acompañar el menú.

GASTRONOMÍA ESPECIAL

Pastelería para celebraciones cortador de jamón y espacio de apoyo para necesidades logísticas del evento.

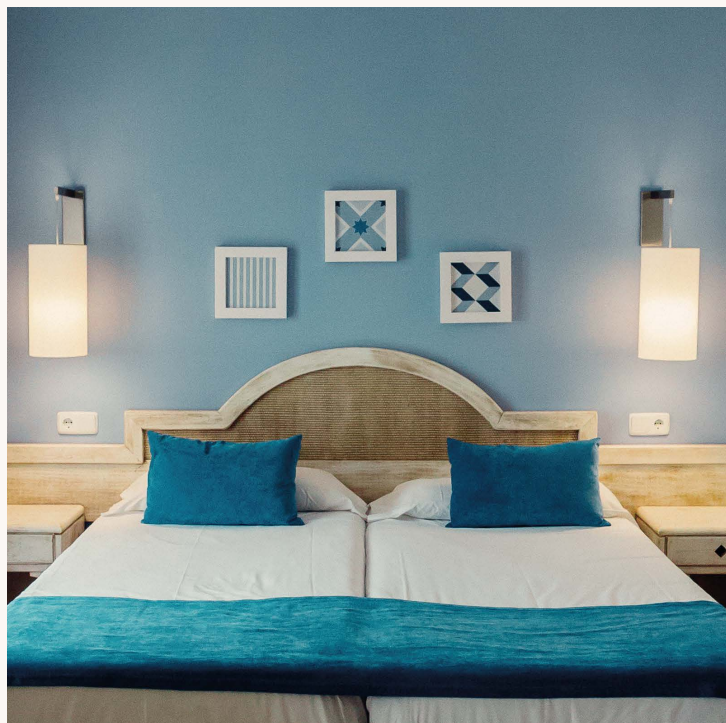
MONTAJE Y AMBIENTACIÓN

Montajes personalizados para banquetes, cócteles o reuniones, con opciones de decoración, flores, globos y mantelería especial.

SONIDO E IMAGEN

Sistema de sonido, micrófonos, equipos de DJ, pantallas, proyección y servicios de fotografía y vídeo, así como cabina de fotos.

Si tiene en mente algún detalle adicional o una propuesta específica, no dude en consultarnos. Nuestro equipo estará encantado de valorar cada idea y ayudarle a crear un evento a su medida.



Tenemos habitaciones disponibles para grupos que necesiten pasar la noche

Junto al restaurante, está nuestro Hostal HPC, un alojamiento cómodo y cercano, pensado para grupos que desean alargar la experiencia sin desplazamientos y disfrutar de Portocolom con tranquilidad.

WWW.HOSTALPORTOCOLOM.COM

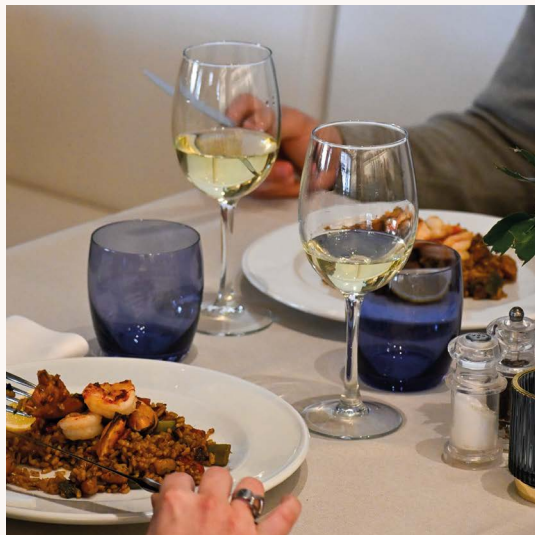
WWW.HPCPORTOCOLOM.COM



Contamos con luminosas habitaciones situadas junto al restaurante.

La cercanía permite organizar alojamiento y evento de forma conjunta, ganando comodidad y flexibilidad.

Nuestro equipo estará encantado de asesorarle en la coordinación de su estancia.





Algunas consideraciones

Se requiere un depósito del 30% del total acordado para confirmar la reserva. Este depósito no es reembolsable y se descontará del total en la factura final. El saldo pendiente deberá abonarse el mismo día del evento. Se aceptan pagos por tarjeta, transferencia o efectivo.

ASISTENCIA AL EVENTO

El número exacto de asistentes debe confirmarse al menos 72 horas antes del evento. Para eventos en lunes o martes, deberá confirmarse el número antes del viernes anterior al cierre de oficina.

IVA Y CARGO POR SERVICIO

Todos los precios incluyen IVA. Las propinas o cargos por servicio son voluntarios y no están sujetos a IVA.

CANCELACIONES Y CAMBIOS DE FECHA

Cancelaciones con menos de 14 días de antelación no dan derecho a devolución del depósito. En caso de cambio de fecha, HPC intentará reubicar el evento según disponibilidad.

DAÑOS Y LIMPIEZA

El cliente se hace responsable de cualquier daño causado por él, sus invitados o proveedores externos. En caso de daños, alteraciones o suciedad excesiva, se cobrará una tarifa extra de limpieza de 150€. HPC no se responsabiliza por objetos olvidados o dañados antes, durante o después del evento.

COMIDA Y BEBIDA

El pedido definitivo, incluyendo restricciones alimentarias, debe enviarse con al menos 7 días de antelación. Si no se respeta este plazo, no se garantiza la disponibilidad de los productos seleccionados.

Estas son sólo algunas consideraciones para tener en cuenta antes de hacer una reserva. Para leer nuestra ¡Política de Cancelación y los Términos y condiciones completos por favor contacte con nosotros llamando al +34 652 701 960 o escríbanos un correo a reservas.hpc@surmaster.com

HPC

RESTAURANTE

RESERVAS

+34 652 701 960
RESERVAS@SURMASTER.COM