vinetur

Numanthia y El Portal firman un menú maridaje en Alicante

La propuesta estará disponible del 21 de mayo al 19 de junio con cuatro pases y cuatro vinos

miércoles 20 de mayo de 2026

Bodega Numanthia y El Portal han unido sus propuestas en Alicante para presentar un menú maridaje disponible del 21 de mayo al 19 de junio. La iniciativa reúne la cocina mediterránea del restaurante alicantino con los vinos de la bodega de Toro en una experiencia pensada para la mesa y el vino como eje principal.

La colaboración se presenta como una propuesta gastronómica inédita entre ambas casas. Según la información facilitada, la idea parte de una filosofía compartida basada en el respeto por el origen, la búsqueda de la excelencia y la voluntad de ofrecer experiencias memorables alrededor de la mesa. El Portal, uno de los nombres más reconocidos de la gastronomía alicantina, ha hecho del vino una parte central de su oferta culinaria y ha trabajado antes con bodegas y maisons de referencia, entre ellas Krug.

Numanthia aporta a esta cita el perfil de una bodega nacida de viñedos centenarios y prefiloxéricos en Toro. La firma subraya que su trabajo se apoya en una viticultura precisa y en una elaboración artesanal que busca expresar la personalidad de esos viñedos históricos con una mirada contemporánea. Sus vinos se describen como elegantes e intensos, con fruta, frescura, textura y taninos integrados para acompañar la cocina.

El menú se estructura en cuatro pases y cuatro vinos. La apertura llega con una burrata rota con cola de gamba roja y caviar, maridada con Termes Blanco 2023. Después se sirve un arroz de la casa de boletus y sepionet, acompañado por Numanthia 2020. El tercer plato es un magret de pato asado con sabayón de frutos rojos, servido junto a Numanthia 2013. El cierre lo pone un cremoso de chocolate caliente con helado de caramelo y flor de sal, maridado con Termanthia 2017.

El precio del menú es de 120 € por persona. La propuesta se podrá reservar durante el periodo anunciado y se suma a la línea de trabajo de El Portal, que mantiene el vino como uno de los pilares de su cocina y de sus colaboraciones con otras firmas del sector.

La bodega recuerda que fue fundada en 1998 y que está ubicada en Valdefinjas, en el corazón de la D.O. Toro. También señala que gran parte de sus viñedos son viejos y sin injertar, algunos prefiloxéricos y de más de 150 años. Con esa base, Numanthia defiende una filosofía centrada en la tierra, el cuidado artesanal y la convivencia entre tradición y vanguardia.

La empresa sostiene que elabora vinos elegantes, de gran disfrute, con complejidad, potencia equilibrada y capacidad para emocionar. En esta ocasión, esa visión se traslada a una propuesta conjunta con El Portal que busca unir cocina y vino de forma natural, con platos pensados para dialogar con cada copa y con una selección que recorre distintas expresiones de la bodega de Toro.