



EL PORTALÓN

desde 1890

Para picar

Ostras Francesas Speciale de Claire de Marènes Oléron (1ud)	3,75€
Croquetas caseras: Chipirón en su tinta	2,20€
Queso azul y nueces & Carn d'olla	1,90€
Boquerones del Cantábrico en vinagre	6,90€
Anchoas del Cantábrico, pimienta molida y aceitunas	1,90€
Ensaladilla rusa, alcaparras, huevo y mayonesa de pimientos asados	5,90€
Lomo de sardina ahumada con base de tomate	6,90€
Pimientos del padrón	5,75€
Bravas canallas con su salsa picante y all i oli	4,85€
Buñuelos de gambas y espárragos con romesco	7,80€
Calamarcitos fritos al toque de lima	9,90€
Mejillones al vapor con un toque de romero y limón	7,90€
Huevos estrellados con jamón Ibérico D.O. Extremadura	9,90€
Tortilla de patata casera con cebolla pochada (hecha al momento)	5,90€
Filete de caballa marinado en casa	6,80€
Chistorritas de Pamplona	6,25€
Pan de payes con tomate de colgar y ajitos	3,80€
Servicio de pan	2,50€

Embutidos y Quesos

Jamón Ibérico D.O. Extremadura	15€
Tabla de embutidos Ibéricos (Jamón, Salchichón, Chorizo y Lomito)	15€
Fuet de Vic artesano	5,75€
Tabla de quesos (Manchego, Idiazábal, al Romero y Mahón) con mermelada de tomate	15€
Queso Manchego curado (100% Oveja)	9,75€
Provolone fundido con orégano y tostaditas	7,95€

Ensaladas y Verduras

Espinacas, queso azul y frutos secos	8,30€
Ventresca de atún, tomate Cor de Bou, cebolla morada de Figueres y alcaparrones	9,90€
“Xatonada” de bacalao con escarola y salsa romesco	8,90€
Gazpacho casero de remolacha y albahaca	7,50€
Parrillada de verduras de temporada con romesco casero	9,75€
Burrata con tomates de temporada, albahaca y cítricos	9,90€

Carnes

Magret de pato con patata violeta al toque de cognac	13,90€
Timbal de manitas de cerdo, gambas y cintas de calamar	13,90€
Entrecot de ternera 300gr con pimientos del padrón y patatas baby al caliu con all i oli	18,50€
Solomillo de ternera con foie y reducción de su propio jugo	19,40€
Costillitas de cabrito a la brasa con “trinxat de la Cerdanya”	16,50€
Canelón de pato bañado en foie y piñones	13,50€
Pollo a la catalana con ciruelas pasas	9,50€
Estofado de rabo de toro en su salsa (Sólo en temporada)	13,50€
“Cap i pota” picantón de tota la vida (Sólo en temporada)	7,50€/13,50€

Pescados

Lomo de bacalao con “mongeta de Santa Pau” y romesco	15,80€
Sardinas a la brasa con ajitos y perejil	8,50€
Pata de pulpo a la brasa con parmentier de pimentón ahumado	19,20€
Lubina con patata al caliu y all i oli de perejil	14,90€

Arroces & Paellas

Arroz de mariscos (<i>mínimo 2 personas</i>)	17,90€ por persona
Arroz de verduras (<i>mínimo 2 personas</i>)	16,90€ por persona
Arroz negro de marisco con all i oli (<i>mínimo 2 personas</i>)	18,50€ por persona
Arroz de temporada (<i>mínimo 2 personas</i>)	Según mercado

Postres

Brownie té matcha bañado con chocolate blanco	5,50€
Crema catalana casera	5,50€
Panna cotta de licor de arroz	5,50€
Nuestra trufa casera	2€/u
Cheesecake casero	5,50€

Reservas: 933 021 187