






























# EL PORTALÓN

des de 1890

## Para picar














	Ostras Francesas Speciale de claire de Marènnes Oléron (1ud)	3,75€
	Croquetas caseras: Paleta de jamón ibérico	2,30€
	Queso azul y nueces	2,20€
  		
	Boquerones del Cantábrico en vinagre (5 filetes)	6,95€
	Anchoas del Cantábrico, pimienta molida y aceitunas (1 filete)	1,90€
   	Ensaladilla rusa con mayonesa de pimientos asados y tostaditas	5,95€
	Lomos ahumados de arenque sobre cama de tomate	6,95€
	Pimientos del padrón con escamas de sal	6,25€
 	Bravas canallas con su salsa picante, all i oli y escamas de sal negra	5,95€
 	Buñuelos de bacalao y espárragos de temporada con romesco	7,80€
  	Calamarcitos fritos con mayonesa cítrica	9,95€
	Mejillones al vapor de vino blanco con un toque de romero y limón	8,80€
 	Huevos estrellados con jamón Ibérico D.O. Extremadura sobre cama de patatas panadera	9,95€
	Gambas de la costa a la plancha (5u)	14.95€
	Tortilla de patata casera con cebolla pochada (hecha al momento)	6,25€
	Filete de caballa marinado en casa	6,80€
	Chistorritas de Pamplona	6,25€
	Pan de payés con tomate de temporada y aceite de oliva virgen	3,80€
	Servicio de pan	2,50€

## Embutidos y Quesos






	Paleta de jamón ibérico (100grs)	15€
	Tabla de embutidos Ibéricos (Jamón, Salchichón, Chorizo y Lomo embuchado)	15€
	Fuet de Vic artesano	5,95€
 	Tabla de quesos (Manchego, Idiazábal, al Romero y Mahón) con mermelada de tomate	15€
	Queso Manchego curado (100% Oveja)	9,95€
 	Provolone fundido con orégano y tostaditas	7,95€

Alergenos:  huevos  gluten  frutos secos  lacticos  pescado





## Ensaladas, Verduras y Pastas

 	Espinacas, queso azul, cebolla tierna y nueces	8,95€
	Ventresca de atún, tomate de temporada, cebolla morada y alcaparrones	9,95€
 	Xatonada de bacalao, mezclum, cebolla tierna, aceitunas negras y romesco	9,95€
	Gazpacho Andaluz casero (solo en temporada)	7,90€
	Crema de verduras de invierno (solo en temporada)	7,90€
	Parrillada de verduras de temporada con romesco casero	9,95€
 	Burrata con rúcula, tomates cherry y salsa pesto	10,95€
 	Penne Rigate a la Boloñesa con queso parmesano	9,90€
	Potaje de garbanzos con huevo duro y espinacas	8,95€


## Carnes

	Magret de pato con parmentier de boniato y melocotón asado	15,90€
	Entrecot de ternera (300gr) con pimientos del padrón y patatas al caliu	18,50€
	Solomillo de ternera (200gr) con foie, patata al caliu y reducción de su propio jugo	19,40€
 	Paletilla de Cordero al horno con patatas al caliu y all i oli	18,90€
	Pollo a la Catalana con ciruelas, pasas, patatas y zanahoria al horno	9,90€
	Estofado de rabo de toro en su salsa, al toque de vino tinto (Sólo en temporada)	13,50€
	“Cap i pota” (Callos a la catalana) con garbanzos (Sólo en temporada)	9,75€
















## Pescados

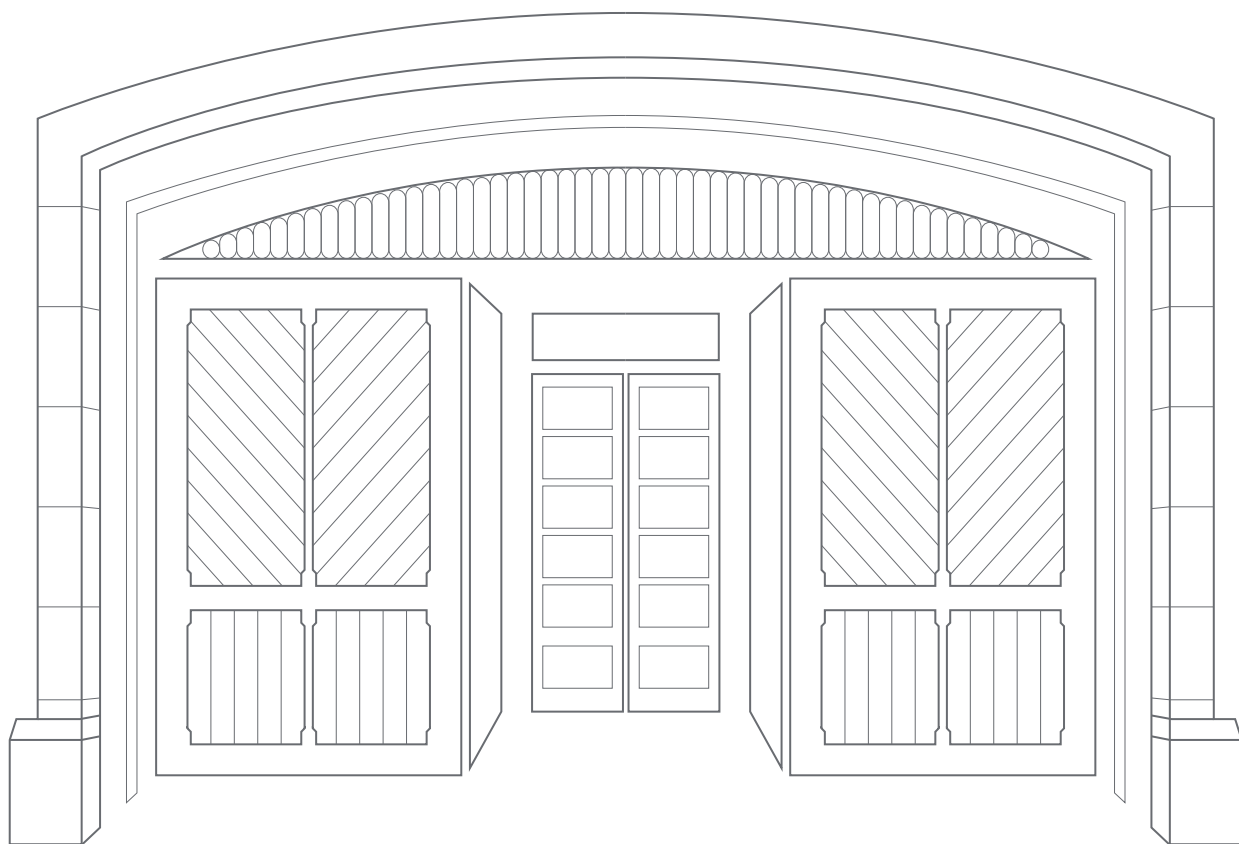
	Lomo de bacalao con “mongeta de Santa Pau” y romesco	15,80€
	Sardinias a la brasa con ajo y perejil acompañado de ensalada	8,85€
 	Pata de pulpo a la brasa con parmentier de zanahoria y pimentón ahumado	21,00€
	Lubina al horno con patata panadera y verduritas	15,40€

## Arroces & Paellas

	Arroz de mariscos (mínimo 2 personas - Apróx. 25 min)	18,20€ por persona
	Arroz de verduras (mínimo 2 personas - Apróx. 25 min)	17,90€ por persona
	Arroz negro de marisco con all i oli (mínimo 2 persona - Apróx. 25 min)	18,75€ por persona

## Postres Caseros

  	Brownie con nueces bañado con chocolate blanco	5,50€
  	Crema Catalana quemada	5,50€
  	Nuestra trufa con chocolate blanco, coco y avellana o chocolate negro, fresa y avellana	2,20€/u
  	Torrijas: pan especial frito al momento con leche, huevo, canela y azucar	5,50€
  	Tarta de queso de mascarpone con coulis de fresa	5,80€



---

# EL PORTALÓN

des de 1890





El Portalón Restaurant



El Portalon Restaurant



El Portalon Bcn

Reservas: 933 021 187 | [reservas@elportalonbarcelona.com](mailto:reservas@elportalonbarcelona.com) | [www.elportalonbarcelona.com](http://www.elportalonbarcelona.com)