



**ES PORTAL**  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\* \* \* \*

## **MENÚS ESPECIALES TARDOR-HIVERN 2023**



SHARE YOUR EXPERIENCE  
[@esportalhotel](#) | [#esportalhotel](#)

Més informació  
[+34 629 32 20 91](#) | [events@grupportal.com](mailto:events@grupportal.com)



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## MENÚ 1

### PER COMENÇAR

*(a compartir al mig de taula)*

#### AMANIDA DE TEMPORADA

*Cors de cabdells d'enciam a la brasa amb formatge en salmorra Emporità, pebrot vermell escalivat i marinat, anxoves de l'Escala i fals romesco de carbassa*

#### PANXETA DE MAR

*Ventresca de tonyina en dues coccions caramel·litzada amb salsa suau de mel de timó i teriyaki sobre puré de Nyàmèra amb brots de ceba tendra*

#### EL FREGIT

*Fregida de sonsos de L'Estartit enfarinats amb emulsió de llima i alfàbrega*

XXXXX

### PLAT PRINCIPAL

#### ARRÒS A LA CASSOLA

*Arròs a la cassola varietat Bomba, sofregit fosc empordanès i sèpia amb galta de porc ibèric Masia Tero i gamba vermella de Palamós amb lleugera mussolina d'alls escalivats*

XXXXX

### POSTRES

#### LEMON PIE

*Crema de llimona amb merengue cremada, crumble d'ametlles, esponja cítrica i gelat de llimona dolça*

**50,00 €**

Tots els preus tenen inclòs l'IVA vigent.

El preu del menú inclou aigua, pa i petits dolços.

El preu no inclou vins, cafès ni cap altra beguda alcohòlica.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## MENÚ 2

### PER COMENÇAR

*(a compartir al mig de taula)*

#### AMANIDA DE TEMPORADA

*Cors de cabdells d'enciam a la brasa amb formatge en salmorra Emporità, pebrot vermell escalivat i marinat, anxoves de l'Escala i fals romesco de carbassa*

#### PANXETA DE MAR

*Ventresca de tonyina en dues coccions caramel·litzada amb salsa suau de mel de timó i teriyaki sobre puré de Nyàmèra amb brots de ceba tendra*

#### EL FREGIT

*Fregida de sonsos de L'Estartit enfarinats amb emulsió de llima i alfàbrega*

XXXXX

### PLAT PRINCIPAL

*Llom de bacallà al forn amb guisat de lleties caviar i rossinyols al "pil-pil" de salseta verda d'all i julivert amb marinat de pebrots a l'all i bitxo*

i

*Cap de llom de porc de castanyer a la brasa amb salseta agredolça de taronja amb crema fina de patata i tòfona de temporada*

XXXXX

### POSTRES

#### LEMON PIE

*Crema de llimona amb merengue cremada, crumble d'ametlles, esponja cítrica i gelat de llimona dolça*

**50,00 €**

Tots els preus tenen inclòs l'IVA vigent.  
El preu del menú inclou aigua, pa i petits dolços.  
El preu no inclou vins, cafès ni cap altra beguda alcohòlica.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## MENÚ 3

### PER COMENÇAR

(a compartir al mig de taula)

*Espatlla de porc ibèric amb pa de vidre amb tomata*

*Cors de cabdells d'enciam a la brasa amb formatge en salmorra Emporità, pebrot vermell escalivat i marinat, anxoves de l'Escala i fals romesco de carbassa*

*Brioche de mantega amb steak tàrtar de Picanya amb formatge set*

*Croquetes de pollastre rostit de festa major amb emulsió d'all negre*

*Taquets de bacallà enfarinats i fregits amb emulsió d'allets i bitxo*

XXXXX

### PLAT PRINCIPAL

*Llom de llobarro a la planxa amb bolets de castanyer a la crema carbonara amb panxeta curada en sal i pebre amb cremós de rovell d'ou ecològic*

i

*Filet de vedella a la brasa amb cremós de patata escalivada, salsa de llavors de mostassa i tòfona de temporada*

XXXXX

### POSTRES

#### EL TORRAT

*Plum cake de cervesa negra Unika amb cremós negre de regalèssia fals pa de pessic de fava tonca amb gelat de xocolata negra al 70%*

**60,00 €**

Tots els preus tenen inclòs l'IVA vigent.  
El preu del menú inclou aigua, pa i petits dolços.  
El preu no inclou vins, cafès ni cap altra beguda alcohòlica.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## MENÚ 4

### DEGUSTACIÓ CURT

#### CREMA D'HIVERN

*Crema de patata escalivada amb saltat de ceps  
amb escamarlans sense feina i crumble de tomata seca*

#### TARTAR

*Picat de vieires, verduretes variades amb crema freda de festucs  
a l'estil 'ajoblanco' i pipes de carbassa*

#### PANXETA DE MAR

*Ventresca de tonyina en dues coccions caramel·litzada amb salsa suau de mel de timó  
i teriyaki sobre puré de nyàmera amb brots de ceba tendra*

#### EL NOSTRE ARRÒS

*Arròs Akita Komachi amb sofregit fosc, cua de bou estofada  
amb espardenyes i lleugera emulsió d'alls rostits*

#### CUA DE RAP

*Medalló de rap a la paella, estofat de pinyons i ceba de Figueres  
amb escopinyes amb glacejat de pernil ibèric*

#### EL REFRESCANT

*Crema anglesa de xocolata blanca torrada, variat de fruites vermelles encurtides  
i fresques amb crumble de farigola i sorbet de gerds amb romaní*

**75,00 €**

El preu del menú inclou aigua, pa i petits dolços.  
El preu no inclou vins, cafès ni cap altra beguda alcohòlica.

**85,00 €**

El preu inclou un maridatge amb un vi per cada plat, servei d'aigües, pa i petits dolços.  
El preu no inclou el cafè ni cap altra beguda alcohòlica

Tots els preus tenen inclòs l'IVA vigent.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## MENÚ 5

### DEGUSTACIÓ LLARG

#### UNA OSTRA

*Ostra a la brasa amb escuma de cítrics*

#### VERMELL

*Laminat de ventresca de tonyina amb maionesa d'alfàbrega,  
bolets d'estiu confitats i germinat de ruca*

#### TARTAR

*Picat de vieires amb verduretes variades, crema freda de festucs  
a l'estil 'ajoblanco' i pipes de carbassa*

#### ESCAMARLANS

*Escamarlans sense feina a la flama amb el seu caldo melós,  
alls porros confitats i oli d'avellanes amb brots de ruca*

#### EL CANELO

*Caneló farcit de peix de roca de la nostra Costa Brava  
amb crema de mantega amb cítrics i caviar de la Val d'Aran*

#### EL NOSTRE ARRÒS

*Arròs Akita Komachi amb sofregit fosc, cua de bou estofada  
amb espardenyes i lleugera emulsió d'alls rostits*

#### CUA DE RAP

*Medalló de rap a la paella, estofat de pinyons i ceba de Figueres  
amb escopinyes amb glacejat de pernil ibèric*

#### MAR I MUNTANYA

*Terrina cruixent de peus de porc amb gamba de Palamós a la flama,  
cremós d'arrel d'api i fons reduït del seu rostit*

#### LA NOSTRA POMA

*Osmotitzat de poma Royal Gala, cremós de xocolata blanca i menta amb sorbet de iogurt,  
pa de pessic de llimona dolça i falsa gelatina de menta*

#### EL DOLÇ FUMAT

*Ganache de xocolata amb llet i te negre fumat, amb granissat de cafè,  
crumble de xocolata i gelat de formatge 'mascarpone'*

**95,00 €**

El preu del menú inclou aigua, pa i petits dolços.  
El preu no inclou vins, cafès ni cap altra beguda alcohòlica.

**120,00 €**

El preu inclou un maridatge amb un vi per cada plat, servei d'aigües, pa i petits dolços.  
El preu no inclou el cafè ni cap altra beguda alcohòlica

Tots els preus tenen inclòs l'IVA vigent.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## APERITIU ABANS DE L'ÀPAT

Possibilitat de fer un aperitiu de benvinguda amb begudes o servei de copa de cava de benvinguda als seus convidats en un lloc predeterminat per la nostra coordinadora:

Copa de Corpinat Llopart Integral Brut Nature Reserva

4,00 € per persona

Barra de begudes (vins, cava, cervesa, vermut, refrescos i aigües)

10,00 € per persona

XXXXX

### APERITIU

Petit aperitiu de benvinguda als jardins de Es Portal o a la terrassa exterior amb servei de begudes en barra de begudes (vins, cava, cervesa, vermut, refrescos i aigües):

#### PROPOSTA 1

*Xips de iuca, patata violeta, moniato i pastanaga*

*Bastonets de pa amb crema lleugera de formatge amb alfàbrega*

*Raviolis cruixents de cacauets amb wasabi*

*Piruletes de formatge emmental i pomesà amb orenga*

**12,00 € per persona**

XXXXX

#### PROPOSTA 2

*Xips de iuca, patata violeta, moniato i pastanaga*

*Bastonets de pa amb crema lleugera de formatge amb alfàbrega*

*Piruletes de formatge emmental i pomesà amb orenga*

*Raviolis cruixents de cacauets amb wasabi*

*Duo d'olives farcides d'anxova de l'Escala i de Kalamata*

*Espatlla ibèrica amb pa de vidre amb tomàquet*

*Escopinyes al vapor amb vinagreta de festucs i ceba confitada*

*Croquetes de cabra de mar i ceba confitada amb mussolina d'all negre*

**20,00€ per persona**



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\*\*\*\*\*

## PER A CELEBRACIONS D'ANIVERSARI

En cas de celebracions de qualsevol mena, en el que es prefereixi un pastís, es sumarà un total de **7,50 €** per persona al preu del menú escollit. En aquest cas les postres que us oferirem es convertiran en unes pre-postres.

### Possibles pre-postres a elegir:

*Infusió de maduixes amb sorbet de menta verda*

*Sopa de mango amb sorbet de fruits vermells*

*Sopa de xocolata blanca amb gelat de cassis*

XXXXX

### Pastissos de celebració:

*Semifred de xocolata blanca amb fruita de la passió*

*Pastis de xocolata a l'estil 'Sacher'*

*Mousse de llimona amb merenga*

*Pastis de xocolata amb llet i avellanes*

*Massini d'Es Portal amb trufa i nata*



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Més informació  
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



## CONDICIONS I ALTRES

L'horari de servei d'aquests menús és al migdia de 13:00 a 14:30 i al vespre de 20:00 a 21:30.

Com a hora màxima de servei serà a les 18:00 en servei de migdia i a les 00:00 en servei de nit.

En cas de voler allargar aquests horaris s'haurà d'afegir a la cotització 150,00 € per hora de més que excedeixi de les hores màximes estipulades.

En cas de baixes de darrera hora s'han de notificar amb un mínim de 24 hores d'antelació sinó es cobrarà l'import del menú de cadascuna d'elles.

Ens adaptem a tota mena de necessitats alimentàries específiques com celíacs, vegetarians, vegans, al·lèrgics, etc. Us agraïm que en cas de necessitar alguna modificació del menú ens ho feu saber.

Per reserva d'espai i data s'ha de realitzar paga i senyal del 20% del total del banquet amb un mínim de 150,00€ a la hora de formalitzar la reserva.

En el cas que la factura total sobrepassi l'import de **1.000,00 €**, el total del pagament **'haurà de fer efectiu 24h** abans de la celebració.

