



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚS ESPECIALES OTOÑO-INVIERNO 2023



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

Más información
[+34 629 32 20 91](#) | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

MENÚ 1

PARA EMPEZAR

(a compartir en medio de la mesa)

AMANIDA DE TEMPORADA

Corazones de cogollos de lechuga a la brasa con queso En salmuera Emporità, pimiento rojo escalivado y marinado, anchoas de l'Escala y falso romesco de calabaza

PANXETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones caramelizada con salsa suave de miel de tomillo y teriyaki sobre puré de tupinambo con brotes de cebolleta

UN FREGIT

Fritura de sonsos de l'Estartit enharinados con emulsión de lima y albahaca

XXXXX

PLATO PRINCIPAL

ARRÒS A LA CASSOLA

Arroz a la cazuela variedad Bomba, sofrito oscuro ampurdanés y sepiacon carrillera de cerdo ibérico Masia Tero y gamba roja de Palamós con ligera muselina de ajos asados

XXXXX

POSTRES

LEMON PIE

Crema de limón con merengue quemada, crumble de almendras, esponja cítrica y helado de limón dulce

50,00 €

Todos los precios tienen incluido el IVA vigente.

El precio del menú incluye servicio de vinos, aguas, pan y pequeños dulces.

El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica.



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

MENÚ 2

PARA EMPEZAR

(a compartir en medio de la mesa)

AMANIDA DE TEMPORADA

Corazones de cogollos de lechuga a la brasa con queso En salmuera Emporità, pimiento rojo escalivado y marinado, anchoas de l'Escala y falso romesco de calabaza

PANXETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones caramelizada con salsa suave de miel de tomillo y teriyaki sobre puré de tupinambo con brotes de cebolleta

UN FREGIT

Fritura de sonsos de l'Estartit enharinados con emulsión de lima y albahaca

XXXXX

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao al horno con guiso de lentejas caviar y rebozuelos al 'pil-pil' de salsita verde de ajo y perejil con marinado de pimientos al ajo y guindilla

y

Cabeza de lomo de cerdo de castaño a la brasa con salsita agridulce de naranja con crema fina de patata y trufa de temporada

XXXXX

POSTRES

LEMON PIE

Crema de limón con merengue quemada, crumble de almendras, esponja cítrica y helado de limón dulce

50,00 €

Todos los precios tienen incluido el IVA vigente.

El precio del menú incluye servicio de vinos, aguas, pan y pequeños dulces.

El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

MENÚ 3

PARA EMPEZAR

(a compartir en medio de la mesa)

Paletilla de cerdo ibérico con pan de cristal con tomate

Corazones de cogollos de lechuga a la brasa con queso en salmuera Emporità, pimiento rojo asado y marinado, anchoas de l'Escala y falso romesco de calabaza

Brioche de mantequilla con steak tàrtar de Picaña y queso set

Croquetas de pollo asado de fiesta mayor con emulsión de ajo negro

Taquitos de bacalao enharinados y fritos con emulsión de ajitos y guindilla

XXXXX

PLATO PRINCIPAL

Lomo de lubina a la plancha con setas de castaño a la crema carbonara con panceta curada en sal y pimienta con cremoso de yema de huevo ecológico

y

Solomillo de ternera a la brasa con cremoso de patata escalibada, salsa de semillas de mostaza y trufa de temporada

XXXXX

POSTRES

EL TORRAT

Plum cake de cerveza negra Unika con cremoso negro de regaliz, falso bizcocho de haba tonca y helado de chocolate negro 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

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

MENÚ 4

DEGUSTACIÓN CORTO

CREMA D'HIVERN

Crema de patata escalibada con salteado de setas, cigalas y crumble de tomate seco

TARTAR

Picado de vieiras, verduritas variadas con crema fría de pistachos al estilo ajoblanco y pipas de calabaza

PANXETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones caramelizada con salsa suave de miel de tomillo y teriyaki sobre puré de tupinambo y brotes de cebolleta

EL NOSTRE ARRÒS

Arroz Akita Komachi con sofrito oscuro, cola de buey estofada con espardeñas salteadas y ligera emulsión de ajos asados

CUA DE RAP

Medallón de rape en la sartén, estofado de piñones y cebolla de Figueres con berberechos y glaseado de jamón ibérico

EL REFRESCANT

Crema inglesa de chocolate blanco Tostado, variado de frutas rojas acolchadas y frescas con crumble de tomillo y sorbete de frambuesa con romero

75,00 €

El precio del menú incluye servicio de vinos, aguas, pan y pequeños dulces.
El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica.

85,00 €

El precio incluye un maridaje con un vino por cada plato, Servicio de aguas, pan y pequeños dulces.
El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica.

Todos los precios tienen incluido el IVA vigente.



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

MENÚ 5

DEGUSTACIÓN LARGO

UNA OSTRA

Ostra a la brasa con espuma de cítricos

VERMELL

*Laminado de ventresca de atún con mayonesa de albahaca,
setas de verano confitadas y germinado de rúcula*

TARTAR

*Picado de vieiras con verduritas variadas, crema fría de pistachos
al estilo ajoblanco y pipas de calabaza*

ESCAMARLANS

*Cigalas a la llama con su caldo meloso, ajos puerros confitados
y aceite de avellanas con brotes de rúcula*

EL CANELO

*Canelón relleno de pescado de roca de nuestra Costa Brava, crema de mantequilla
con cítricos y caviar de la Vall d'Aran*

EL NOSTRE ARRÒS

*Arroz Akita Komachi con sofrito oscuro, cola de buey estofada
con espardeñas salteadas y ligera emulsión de ajos asados*

CUA DE RAP

*Medallón de rape en la sartén, estofado de piñones y cebolla de Figueres
con berberechos y glaseado de jamón ibérico*

MAR I MUNTAÑA

*Terrina crujiente de pies de cerdo con gamba de Palamós a la llama,
cremoso de raíz de apio y fondo reducido de su asado*

LA NOSTRA POMA

*Osmotizado de manzana Royal Gala, cremoso de chocolate blanco y menta
con sorbete de yogur, bizcocho de limón dulce y falsa gelatina de menta*

EL DOLÇ FUMAT

*Ganache de chocolate con leche y té negro ahumado, con granizado de café,
crumble de chocolate y helado de queso 'mascarpone'*

95,00 €

El precio del menú incluye servicio de vinos, aguas, pan y pequeños dulces.
El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica.

120,00 €

El precio incluye un maridaje con un vino por cada plato, Servicio de aguas, pan y pequeños dulces.
El precio no incluye el café ni ninguna otra bebida alcohólica.

Todos los precios tienen incluido el IVA vigente.



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

APERITIVO ANTES DE LA COMIDA

Posibilidad de realizar un aperitivo de bienvenida con bebidas o servicio de copa de cava de bienvenida a sus invitados en un lugar predeterminado por nuestra coordinadora:

Copa de Corpinado Llopart Integral Brut Nature Reserva

4,00 € per persona

Barra de bebidas (vinos, cava, cerveza, vermut, refrescos y aguas)

10,00 € per persona

XXXXX

APERITIVO

Pequeño aperitivo de bienvenida a los jardines de Es Portal o a la terraza exterior con servicio de bebidas en barra de bebidas (vinos, cava, cerveza, vermut, refrescos y aguas):

PROPUESTA 1

Chips de yuca, patata violeta, boniato y zanahoria

Bastoncillos de pan con crema ligera de queso con albahaca

Raviolis crujientes de cacahuetes con wasabi

Piruletas de queso emmental y parmesano con orégano

12,00 € per persona

XXXXX

PROPUESTA 2

Chips de yuca, patata violeta, boniato y zanahoria

Bastoncillos de pan con crema ligera de queso con albahaca

Piruletas de queso emmental y parmesano con orégano

Raviolis crujientes de cacahuetes con wasabi

Dúo de aceitunas rellenas de anchoa de la Escala y de Kalamata

Hombro ibérico con pan de cristal con tomate

Berberechos al vapor con vinagreta de pistachos y cebolla confitada

Croquetas de cabra de mar y cebolla confitada con mussolina de ajo negro

20,00€ per persona



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

PARA CELEBRACIONES DE CUMPLEAÑOS

En caso de celebraciones de cualquier tipo, en el que se prefiera una tarta, se sumará un total de **7,50 €** por persona al precio del menú escogido. En este caso el postre que le ofreceremos se convertirá en un pre-postre.

Possibles pre-postres a elegir:

Infusión de fresas con sorbete de menta verde

Sopa de mango con sorbete de frutos rojos

Sopa de chocolate blanco con helado de cassis

XXXXX

Pasteles de celebración:

Semifrío de chocolate blanco con fruta de la pasión

Pastel de chocolate al estilo 'Sacher'

Mousse de limón con merengue

Pastel de chocolate con leche y avellanas

Massini de Es Portal con trufa y nata



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com

CONDICIONES Y OTROS

El horario de servicio de estos menús es al mediodía de 13:00 a 14:30 y por la noche de 20:00 a 21:30.

Como hora máxima de servicio será a las 18:00 en servicio de mediodía y a las 00:00 en servicio de noche.

En caso de querer alargar estos horarios deberá añadirse a la cotización 150,00 € por hora de más que exceda de las horas máximas estipuladas.

En caso de bajas de última hora deben notificarse con un mínimo de 24 horas de antelación si no se cobrará el importe del menú de cada una de ellas.

Nos adaptamos a todo tipo de necesidades alimentarias específicas como celíacos, vegetarianos, veganos, alérgicos, etc. Les agradecemos que en caso de necesitar alguna modificación del menú nos lo hagan saber.

Por reserva de espacio y fecha se realizará paga y señal del 20% del total del banquete con un mínimo de 150,00€ a la hora de formalizar la reserva.

En caso de que la factura total sobrepase el importe **de 1.000,00 €, el total del pago se tendrá que hacer efectivo 24h** antes de la celebración.

