ES PORTAL

RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

* * * *

MENUS SPÉCIAUX
AUTOMNE-HIVER 2023

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ 1

POUR COMMENCER
(pour partager)

AMANIDA DE TEMPORADA
Coeurs de laitue grilléss ur la braise avec fromage en saumure Emporità, poivrons rouges rôtis et marinés, anchois de l'Escala et faux «romesco» de citrouille

PANXETA DE MAR
Ventrèche de thon en deux oisson caramélisée avec sauce douce de miel de timó et teriyaki sur purée de topinambours avec pousses d'oignon tendre

EL FREGIT
Cicerelles de l'Estartit frits avec émulsion de limette et basilic

xxxxx

PLAT PRINCIPAL

ARRÒS A LA CASSOLA
Riz Bomba à la casserole, «sofregit» empordanès et sépia avec joue de porc ibèric Masia Tero et crevette rouge de Palamós avec légère mousseline d'ail rôti

xxxxx

DESSERTS

LEMON PIE
Crème de citron avec merengue brûlé, crumble de noisettes, éponge aux agrumes et glace sucrée au citron

50,00 €

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.
Le prix du menu comprend le service des vins, des eaux, du pain et des petites douces.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ 2

POUR COMMENCER
(pour partager)

AMANIDA DE TEMPORADA
Coeurs de laitue grilléss ur la braise avec fromage en saumure Emporità, poivrons rouges rôtis et marinés, anchois de l'Escala et faux «romesco» de citrouille

PANXETA DE MAR
Ventrèche de thon en deux uisson caramélisée avec sauce douce de miel de timó et teriyaki sur purée de topinambours avec pousses d'oignon tendre

EL FREGIT
Cicerelles de l'Estartit frits avec émulsion de limette et basilic

xxxxx

PLAT PRINCIPAL

Filet de moure au four avec ragoût de lentilles caviar et chanterelles «pil-pil» de sauce verte de persillade et poivron mariné a l'ail et piment rouge

et

Tête de filet de porc châtaignier grillé avec sauce aigre-douce d'orange avec crème légèrede pomme de terre et truffe de saison

xxxxx

DESSERTS

LEMON PIE
Crème de citron avec merengue brûlé, crumble de noisettes, éponge aux agrumes et glace sucrée au citron

50,00 €

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.
Le prix du menu comprend le service des vins, des eaux, du pain et des petites douces.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ 3

POUR COMMENCER
(pour partager)

Épaule de porc ibérique avec pain de verre au tomate

Coeurs de laitue grilléss ur la braise avec fromage en saumure Emporità, poivrons rouges rôtis et marinés, anchois de l'Escala et faux «romesco» de citrouille

Brioche de beurre avec steak tartar de Picanya et fromage «El Set»

Croquettes de poulet rôti avec émulsion d'ail noir

Friture de morceaux de moure farines avec émulsion d'ail et piment rouge

xxxxx

PLAT PRINCIPAL

Filet de bar grillé avec champignons de châtaignier, crème carbonara avec pancetta séchée au sel et poivre et crème de jaune d'oeuf écologique

et

Filet de veau à la braise avec crème de pomme de terre rôti, sauce de graine de moutarde et truffe de saison

xxxxx

DESSERTS

EL TORRAT
Gâteau de prunes à la bière noire Unika avec crème de réglisse, faux gâteau à la fève Tonca et glace au chocolat noir 70%

60,00 €

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.
Le prix du menu comprend le service des vins, des eaux, du pain et des petites douces.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ 4

DÉGUSTATION COURT

CREMA D'HIVERN

Crème de pommes de terre rôtise avec sauce de cèpes,
langoustines et crumble de tomate séchée

TARTAR

Emincé de coquilles Saint-Jacques aux légumes à la crème froide de pistache
à la façon ajoblanco avec des graines de citrouille

PANXETA DE MAR

Ventrèche de thon en deux uisson caramélisée avec sauce douce de miel de timó
et teriyaki sur purée de topinambours avec pousses d'oignon tendre

EL NOSTRE ARRÒS

Riz Akita Komachi avec sofregit foncé, ragoût de queue de boeuf et espardenyes
(cocombres de mer) avec une émulsion légère d'ail rôti

CUA DE RAP

Médaillon de lotte de mer à la poêle, ragoût aux pignons et oignons de Figueres
avec coques et jambon ibérique glacé

EL REFRESCANT

Assortiment de fruits rouges marinés et frais, crumble au thyme, crème anglaise
au chocolat blanc tosté et sorbet de framboise et romarin

75,00 €

Le prix du menu comprend le service des vins, des eaux, du pain et des petites douces.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

85,00 €

Le prix comprend un accord avec un vin pour chaque plat, le service d'eau, le pain et les petites douces.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ 5

DÉGUSTATION LONG

UNA OSTRA
Huitre grillée à la mousse de citriques

VERMELL
Ventrèche de thon avec mayonnaise au basilic, champignons d'été confit et pousses de roquette

TARTAR
Emincé de coquilles Saint-Jacques aux légumes à la crème froide de pistache style ajoblanco avec des graines de la citrouille

ESCAMARLANS
Langoustines grillés avec un bouillon moelleux, un confit de poireaux à l'ail et son huile de noisette, avec des pousses de roquette

EL CANELO
Cannelloni farci de poisson de roche de notre Costa Brava, crème au beurre aux citriques et caviar Oscetra

EL NOSTRE ARRÒS
Riz Akita Komachi avec sofregit foncé, ragoût de queue de boeuf et espardenyes (cocombres de mer) avec une émulsion légère d'ail rôti

CUA DE RAP
Médaillon de lotte de mer à la poêle, ragoût aux pignons et oignons de Figueres avec coques et jambon ibérique glacé

MAR I MUNTANYA
Terrine croustillante de pieds de porc avec crevette de Palamós grillé, crème de céleri-rave et une base réduite de son rôti

LA NOSTRA POMA
Pomme Royal Gala osmosée, crémeux de chocolat blanc et menthe avec sorbet au yaourt, biscuit de Savoie au citron doux et fausse gelée de menthe

EL DOLÇ FUMAT
Ganache au chocolat au lait et thé noir fumé, granité au café, crumble au chocolat et glace au fromage «mascarpone»

95,00 €

Le prix du menu comprend le service des vins, des eaux, du pain et des petites douceurs.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée.

120,00 €

Le prix comprend un accord avec un vin pour chaque plat, le service d'eau, le pain et les petites douceurs.
Le prix ne comprend pas le café ni toute autre boisson alcoolisée

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.

SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Plus d'informations
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

APÉRITIF AVANT LE REPAS

Possibilité de préparer un apéritif de bienvenue avec boissons ou de servir un verre de cava de bienvenue à vos invités dans un lieu prédéterminé par notre coordinateur:

Coupe de Corpinat Llopart Integral Brut Nature Reserva
4,00 € par personne
Bar à boissons (vins, cava, bière, vermouth, boissons gazeuses et eaux)
10,00 € per persona

xxxxx

APÉRITIF

Petit apéritif de bienvenue dans les jardins d'Es Portal ou sur la terrasse extérieure avec service de boissons au bar (vins, cava, bière, vermouth, softs et eaux):

PROPOSITION 1

Xips de iuca, pomme de terre violette, patate et carotte
Batônets de pain avec lleugera format de crème avec basilic
Raviolis croustillante aux cacahuètes et wasabi
Emmental et parmesana vec sucettes à l'orange

12,00 € par personne

xxxxx

PROPOSITION 2

Xips de iuca, pomme de terre violette, patate et carotte
Batônets de pain avec lleugera format de crème avec basilic
Emmental et parmesan avec sucettes à l'orange
Raviolis croustillante de cacahuètes au wasabi
Olives farcies de anchois de l'Escala de Kalamata
Jambon ibérique au verre et tomate
Coques vapeur avec vinaigrette de fétuque et orge confitée
Croquettes de chèvre de mer et viande grasse confitée à la mussolina noire

20,00€ par personne

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

POUR LES FÊTES D'ANNIVERSAIRE

En cas de célébrations de toute nature, dans lesquelles un gâteau est préféré, un total de **7,50 €** par personne sera ajouté au prix du menu choisi. Dans ce cas le dessert que nous vous proposerons deviendra un pré-dessert.

Pré-desserts possibles au choix:

Infusion de fraise et sorbet à la menthe verte
Soupe de mangue et sorbet aux fruits rouges
Soupe au chocolat blanc et glace de cassis

xxxxx

Gâteaux de fête:

Semifreddo au chocolat blanc et aux fruits de la passion
Gâteaux au chocolat façon Sacher
Mousse de citron meringuée
Gâteaux au chocolat au lait et noisettes
Massini d'Es Portal à la truffe et à la crème

ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

CONDITIONS ET AUTRES

Les horaires de service de ces menus sont à midi de 13h00 à 14h30 et le soir de 20h00 à 21h30.

L'heure maximale de service sera de 18h00 pour le service de midi et de 00h00 pour le service de nuit.

Si vous souhaitez prolonger ces horaires, il faudra ajouter au devis 150,00 € par heure dépassant le nombre maximum d'heures stipulées

En cas d'annulation de dernière minute, elles doivent être prévenues au moins 24 heures à l'avance, faute de quoi le montant du menu pour chacune d'entre elles sera facturé.

Nous nous adaptons à toutes sortes de besoins alimentaires spécifiques tels que les cœliaques, es végétariens, les végétaliens, les personnes souffrant d'allergies, etc.
N'hésitez pas à nous faire savoir si vous souhaitez modifier le menu.

Pour réserver un espace et une date, un paiement et un acompte de 20% du total du banquet avec un minimum de 150,00 € doivent être effectués au moment de la formalisation de la réservation.

Dans le cas où la facture totale dépasse le montant de **1 000,00 €, le paiement total doit être effectué 24 heures** avant la célébration.