



**ES PORTAL**

RESTAURANT &  
HOTEL BOUTIQUE

\* \* \* \*



Vegetarià



Conté gluten

NO podem garantir que els plats sense gluten NO continguin traces.

Els al·lèrgens continguts en tots els productes estan a disposició dels clients.

## Per picar

////////////////////////////////////

Preu per unitat

**Anxoves de l'Escala** de Can Callol amb pa de coca amb tomata //// **2,9** (pa)

**La croqueta** de pollastre rostit de festa major amb emulsió d'all negre //// **2,6**

**Bunyols** de bacallà, crema de formatge blau i maionesa d'all escalivat //// **2,8**

**Ostra** Gillardeau al natural //// **6**

## Freds per compartir

////////////////////////////////////

**Espatlla ibèrica** Señorío de Montanera amb pa de coca amb tomata //// **23,5** (pa)

**L'amanida** de tomàquet obert amb verdures variades, albergínia confitada i formatge cremós amb olives de Kalamata //// **15,5**

**Escalivada fumada** de pebrot vermell i albergínia amb anxoves de Can Callol i formatge curat d'ovella //// **14**

**Ensaladilla** freda de patata, pastanaga, ou i ventresca de tonyina amb la seva maionesa //// **13,5**

**Steak tàrtar** de Picanya de vedella i avinagrats, lligat amb el seu greix amb formatge curat //// **19,5** (pa)

**Foie** Coll Verd amb sardina fumada i compota de carbassa //// **20**

## Calents per compartir

////////////////////////////////////

**"Bereberechus"** oberts en salseta d'all i julivert amb sidra Mooma //// **17,5**

**Calamars** a la andalusa amb maionesa de llimona dolça //// **16,5**

**Cargols** guisats amb tomàquet, panxeta de sal i pebre, botifarra negra i all i oli d'alls rostits //// **18,5**

**Canelons** vegetarians amb trompetes de la mort i verduretes, crema de gorgonzola, brots verds i oli d'avellanes //// **17**

**Sonsos** de L'Estartit a l'allet i bitxo amb ou escumat a baixa temperatura //// **21,5**

\* Pa de coca de La Distreta torrat amb tomata //// **2,75**

Preu per persona



SHARE YOUR EXPERIENCE  
#esportalhotelgastronomic

## L'arròs

////////////////////////////////////

**De calamar** • Paella d'arròs sec de calamars de mida a la brasa amb trompetes de la mort i emulsió de pebre vermell de la Vera //// **22,5**

**El negre** • Cassola d'arròs negre amb sofregit empordanès, sèpia, salsitxa i escamarlans oberts amb oli d'all i julivert //// **21,5**

**Mar i muntanya** • Arròs sec en llauna amb espardenyes saltades i peus de porc sense feina amb emulsió d'alls rostits //// **28**

**De secret** • Paella d'arròs sec amb sofregit fosc, secret de porc ibèric confitat, botifarra negra i emulsió d'allioli escalivat //// **21,5**

**De peix** • Arròs caldos amb sofregit fosc amb sèpia, cua de rap i gambes vermelles de Palamós //// **26,5**

**Amb pop** • Paella d'arròs sec amb pop a la brasa, esqueixat de confit d'ànec i maionesa fumada //// **25**

**La cassola d'arròs** • Arròs a la cassola amb sofregit fosc empordanès amb sèpia, salsitxa i pollastre amb gamba vermella de Palamós //// **24,5**

**\*Vegetarià** • Llauna d'arròs cremós amb bolets de temporada i espàrrecs verds amb ou cuit a baixa temperatura //// **20,5** 

Tots els arrossos estan fets amb arròs de Pals dels elaboradors: Mas Pla i Arròs de l'Estany de Pals. Tots els arrossos son mínim per 2 persones. Preu per persona. Es faran màxim de 2 elaboracions per taula.

\*Possibilitat per a una persona

## La brasa

////////////////////////////////////

**Entrecot** de 400 gr de llom baix de vaca vella madurada a la brasa amb cremós de patata escalivada, salsa de llavors de mostassa //// **32**

**Presa ibèrica** de Masia Tero amb trinxat de mongetes i col amb salseta de taronja i romaní //// **24,5**

**Turbot** a la brasa amb guisat de patates i escamarla, picada de nyores i avellanes //// **29,5**

**Peix segons el mar** amb saltejat de verdures de temporada amb crema de mantega //// **34**

**Espàrrecs** blancs amb maionesa fumada, pols d'avellanes torrades i brots verds //// **16,5** 

## Platillos

////////////////////////////////////

**Cap i pota** de vedella amb botifarra negra i ou de pagès cuit a baixa temperatura //// **19**

**Galta de vedella** amb salsa de ratafia i bolets amb cremós de patata escalivada //// **21,5**

**Cuixa de pollastre** de pagès guisada amb gamba vermella de Palamós //// **21**

**Peus de porc** amb cargols amb picada de fruits secs i nyores //// **19,5**