

ES PORTAL
RESTAURANT &
HOTEL BOUTIQUE
* * * *

 Vegetariano

 Contiene gluten

NO podemos garantizar que los platos sin gluten NO contengan trazas.

Los alérgenos contenidos en todos los productos están a disposición de sus clientes.

Para picar

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

Precio por unidad

Anchoas de l'Escala de Can Callol con pan de coca con tomate //// **2,9**  (pan)

La croqueta de pollo asado de fiesta mayor con emulsión de ajo negro //// **2,6** 


Buñuelos de bacalao con crema de queso azul y emulsión de ajos asados //// **2,8** 

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

Fríos para compartir


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

Espalda ibérica Señorío de Montanera con pan de coca con tomate //// **23,5**  (pan)

La ensalada de tomate abierto con verduras variadas, berenjena confitada y queso cremoso con olivas de Kalamata //// **15,5** 

Escalivada ahumada de pimiento rojo y berenjena asados con anchoas de Can Callol y queso curado de oveja //// **14**

Ensaladilla fría de patata, zanahoria, huevo y ventresca de atún con su mayonesa y verduritas encurtidas //// **13,5**

Steak tartar de Picaña de ternera y encurtidos, ligado con su grasa y queso curado //// **19,5**  (pan)

Foie Coll Verd con sardina ahumada y compota de calabaza //// **20**


Calientes para compartir

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

Berberechos abiertos al natural con salsa de ajo y perejil y sidra Mooma //// **17,5**

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima //// **16,5** 

Caracoles guisados con tomate, panceta de sal y pimienta, butifarra negra y alioli de ajos asados //// **18,5**

Canelones vegetarianos con trompetas de la muerte y verduritas, crema de gorgonzola, brotes verdes y aceite de avellanas //// **17** 

Sonsos de l'Estartit al ajillo con huevo escalfado a baja temperatura //// **21,5**

* Pan de coca de la Distreta tostado con tomate //// **2,75** 

Precio por persona



SHARE YOUR EXPERIENCE
#esportalhotelgastronomic

El arroz

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

De calamar · Paella de arroz seco de calamares a la brasa con trompetas de la muerte y emulsión de pimentón rojo de la Vera //// **22,5**

El negro · Cazuela de arroz negro con sofrito ampurdanés, sepia, salchichas y cigalas abiertas con aceite de ajo y perejil //// **21,5**

Mar y montaña · Arroz seco en lata, de espardeñas salteadas y manitas de cerdo deshuesadas con emulsión de ajos asados //// **28**

De secreto · Paella de arroz seco con sofrito oscuro, secreto de cerdo ibérico confitado, butifarra negra y alioli de ajos asados //// **21,5**

De pescado · Arroz caldoso de sofrito oscuro de sepia, cola de rape y gambas rojas de Palamós //// **26,5**

Con pulpo · Paella de arroz seco con pulpo a la brasa, confit de pato y mayonesa ahumada //// **25**

La cazuela de arroz · Arroz a la cazuela con sofrito oscuro ampurdanés de sepia, salchichas, pollo de corral y gamba roja de Palamós //// **24,5**

***Vegetariano** · Lata de arroz cremoso con setas de temporada, espárragos verdes y huevo cocido a baja temperatura //// **20,5** ✓

Todos los arroces están hechos con arroz de Pals de los elaboradores: Mas Pla y Arroz de l'Estany de Pals. Todos los arroces son mínimo para 2 personas. Precio por persona. Se harán un máximo de 2 elaboraciones por mesa.

*Posibilidad para una persona.

La brasa

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

Entrecot de 400 gr de lomo bajo de vaca vieja madurada a la brasa con cremoso de patata asada y salsa de semillas de mostaza //// **32**

Presa ibérica de Masia Tero con *trinxat* de judías blancas y col con salsita de naranja y romero //// **24,5**

Rodaballo a la brasa con guisado de patatas y cigalas, picada de ñoras y avellanas //// **29,5**

Pescado según el mar con salteado de verduras de temporada y crema de mantequilla //// **34**

Espárragos blancos con mayonesa ahumada, avellanas tostadas y brotes verdes //// **16,5** ✓

Platillos

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

Cap i pota de ternera con butifarra negra y huevo cocido a baja temperatura //// **19**

Carrillera de ternera con salsa de ratafia y setas con cremoso de patata escalivada //// **21,5**

Cuarto trasero de pollo de payés guisado con gambas rojas de Palamós //// **21**

Pies de cerdo con caracoles, picada de frutos secos y ñoras //// **19,5**