

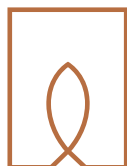
**ES PORTAL**  
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE  
\* \* \* \*

MENU RIZ



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

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



## ES PORTAL

RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE

\* \* \* \*

### MENU RIZ

#### POUR COMMENCER

( pour partager )

##### AMANIDA DE TARDOR

*Coeurs de laitue grillé sur 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 ton en deux cuisson 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

( pour choisir )

##### ARRÒS A LA CASSOLA

*Riz Bomba à la casserole, poêlée empordanès et sépia avec joue de porc iberic Masia Tero et crevette rouge de Palamós avec légère mousseline de ail rôti*

o

##### ARRÒS SEC

*Paella sèche de riz Onice avec champignons de saison, artichaut, palourdes et morue confite avec émulsion de poivre rouge fumé*

o

##### ARRÒS DE DIUMENGE

*Riz Bahia au bouillon de langouste rouge et poêlée de sépia et côte de porc Duroc avec oil de persillade avec noisettes grillés (supl. 15,00 €)*

XXXXX

#### DESSERTS

##### LEMON PIE

*Crème de citron avec meringue brûlé, crumble de noisettes, éponge aux agrumes et glace sucrée au citron*

## 45 €

Tous les prix incluent la TVA en vigueur.

Le prix du menu comprend l'eau, le pain et les petites douceurs.

Le prix ne comprend pas le vin, le café ou toute autre boisson alcoolisée.



SHARE YOUR EXPERIENCE  
@esportalhotel | #esportalhotel

Nous avons du pain sans gluten  
Nous ne pouvons garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée avec le gluten