



ES PORTAL

RESTAURANT &
HOTEL BOUTIQUE

* * * *



Végétarien



Contient du gluten

Nous ne pouvons garantir
que les plats sans gluten ne
contiennent pas de traces.

Les allergènes contenus dans
tous les produits sont à la
disposition des clients.

Pour commencer

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

Prix par unité

Anchois de Can Callol de L'Escala avec pain de verre à la tomate /// **2,9** (pain)

La croquette poulet rôti de fête avec l'émulsion d'ail noir /// **2,6**

Beignets de cabillaud à la crème de bleu et émulsion d'ail rôti /// **2,8**

Huître Gillardeau naturelle /// **6**

Froid à partager

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

Épaule ibérique du Señorío de Montanera avec du pain de coca à la tomate /// **23,5** (pain)

La salade de tomate ouverte avec légumes variés, aubergines confites et fromage crémeux aux olives de Kalamata **15,5**

Escalivada fumée Poivron rouge et aubergines rôtis avec anchois de Can Callol et fromage affiné de mouton /// **14**

Salade russe de pomme de terre froide, carotte, œuf et ventrèche de thon avec mayonnaise et légumes marinés /// **13,5**

Steak tartar de picaña de bœuf et de cornichons, combinés à sa graisse et fromage affiné /// **19,5** (pain)

Foie Coll Verd avec sardine fumée et compote de potiron /// **20**

Chaud à partager

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

Coques Ouvertes naturellement avec une sauce à l'ail et au persil et du cidre Mooma /// **17,5**

Calamars à l'andalouse avec mayonnaise au citron vert /// **16,5**

Escargots comptées avec tomates, bacon sel et poivre, saucisse noire et aioli à l'ail rôti /// **18,5**

Cannelonis végétariens avec trompettes de la mort et légumes, crème de gorgonzola, pousses vertes et huile de noisettes /// **17**

Sonsos de l'Estartit à l'ail et œuf poché à basse température /// **21,5**

* Pain de coca de la Distreta grillé à la tomate /// **2,75**

Prix par personne



SHARE YOUR EXPERIENCE
#esportalhotelgastronomic

Le riz

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

Calamar • Paella de riz sec aux calamars grillés avec trompettes de la mort et émulsion de paprika rouge de La Vera //// **22,5**

Le noir • Cocotte de riz noir avec sauce Empordà, seiche, saucisses et écrevisses ouvertes à l'ail et huile de persil //// **21,5**

Mer et montagne • Riz sec à la boîte avec « espardeñas » sautées et pieds de porc désossés avec émulsion d'ail rôti //// **28**

De ibérique • Paella de riz sec au « sofrito » noir, tranche de porc ibérique confit, boudin noir et aioli à l'ail rôti //// **21,5**

De poisson • Riz dans son jus de cuisson de sauce noire de seiche, queue de lotte et crevettes rouges de Palamós //// **26,5**

Avec poulpe • Paella de riz sec au poulpe grillé, canard confit et mayonnaise fumée //// **25**

La casserole de riz • Casserole de riz avec sauce noire de seiche de l'Empordà, saucisses, poulet fermier et crevettes rouges de Palamós //// **24,5**

***Végétarien** • Boîte de riz crémeux aux champignons de saison, asperges vertes et œuf cuit à basse température //// **20,5** ✓

Tous les plats de riz sont élaborés avec du riz de Pals des producteurs : Mas Pla et Arroz de l'Estany de Pals. Tous les plats de riz sont pour 2 personnes minimum. Prix par personne. Un maximum de 2 préparations seront réalisées par table.

* Possibilité pour une personne.

La braise

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

Entrecôt de 400 gr de longe basse de vieille vache mûre grillé avec pommes de terre rôties crémeuses et sauce aux graines de moutarde //// **32**

Presca ibérique de Masia Tero avec « trinxat » d'haricots blancs et chou avec sauce à l'orange et au romarin //// **24,5**

Turbot grillé avec compote de pommes de terre, « ñoras » hachées et noisettes //// **29,5**

Poisson selon la mer avec légumes de saison sautés et crème au beurre //// **34**

Asperges blancs avec mayonnaise fumée, noisettes grillées et pousses vertes //// **16,5** ✓

Plats

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

Cap i pota de bœuf, boudin noir et œuf cuit à basse température //// **19**

Joue de veau avec ratafia et sauce aux champignons, avec pomme de terre rôtie crémeuse //// **21,5**

Cuisse de poulet ragoût de poulet fermier avec crevettes rouges de Palamós //// **21**

Pieds de cochon avec escargots, noix hachées et ñoras //// **19,5**