

EL CORTO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks y aperitivo especial Es Portal

ENSALADA DE OTOÑO

Ensalada tibia de bacalao desmigado con col kale y calabaza asada sobre gelea de tomate con emulsión de albahaca fresca

x x x x x

SETAS DE TEMPORADA

Salteado de setas variadas de temporada con cremoso de yema de huevo ecológico y anguila ahumada

x x x x x

PANCETA DE MAR

Ventresca de atún en dos cocciones, caramelizada con salsa suave de miel de timó y teriyaki sobre puré de Nyàmera con brotes de cebolleta

x x x x x

ARROZ MAR Y TIERRA

Hecho con Akita Komachi, sofrito oscuro, trompetas de la muerte y tallarines de calamar de potera saltados con emulsión de ajo negro

x x x x x

PESCADO SEGÚN EL MAR

Lomo de pescado sin trabajo con hummus de berenjena ahumada, encurtido de cebolla de Figueres, alioli suave de ajos asados y falso caviar de aceite de oliva arbequina

x x x x x

EL PASTEL DE MANZANA

Manzana al horno con milhojas caramelizado, cremoso de chocolate blanco con romero del Montgrí y bizcocho de mantequilla tostada con helado de crema de manzana y jengibre

52,00 €

Con maridaje de vinos: 77,00 €

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30 h y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.

EL LARGO

MENÚ DEGUSTACIÓN

Snacks y aperitivo especial Es Portal

LA ENSALADILLA CHULA

Patata, huevo ecológico, ventresca de atún al aceite, piparra y mayonesa con tártar de gamba de Palamós y caviar Nacari

x x x x x

CANELÓN DE OTOÑO

Canelón de calabaza asada con puerros y hongos, crema de queso azul el Ceretà, brotes verdes y aceite de avellanas

x x x x x

SETAS DE TEMPORADA

Salteado de setas variadas de temporada con cremoso de yema de huevo ecológico y anguila ahumada

x x x x x

ARROZ MAR Y TIERRA

Hecho con Akita Komachi, sofrito oscuro, trompetas de la muerte y tallarines de calamar de potera saltados con emulsión de ajo negro

x x x x x

PESCADO SEGÚN EL MAR

Lomo de pescado sin trabajo con hummus de berenjena ahumada, encurtido de cebolla de Figueres, alioli suave de ajos asados y falso caviar de aceite de oliva arbequina

x x x x x

POLLO CON GAMBAS

Terrina de muslo de pollo de corral con gambas de Palamós sin trabajo, cremoso de raíz de apio, salsa de su asado y emulsión de picada

x x x x x

LA PIÑA

Piña asada con bizcocho de yogur, granizado de cardamomo y helado de yogur cremoso de piña

x x x x x

EL PASTEL DE MANZANA

Manzana al horno con milhojas caramelizada, cremoso de chocolate blanco con romero del Montgrí y bizcocho de mantequilla tostado con helado de crema de manzana y jengibre

67,00 €

Con maridaje de vinos: 97,00 €

Precios con IVA incluido.

Servido por mesa entera hasta las 14.30h y las 21.30 horas. Incluye pan y agua.