



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE
* * * *

MENÚ DE FIN DE AÑO
2023



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupesportal.com



ES PORTAL
RESTAURANT | HOTEL BOUTIQUE



APERITIVO

Crema de castañas con berberechos al natural y aceite de avellanes garrapiñadas

ENTRANTE

(en el centro de la mesa para compartir)

Ostra a la brasa con mantequilla de hinojo y caviar Nacari de la Val d'Aran

Carpaccio de cigala de la Bahía de Roses con setas confitadas, emulsión de avellanas y crujiente de espirulina

Pan de brioche con steak tártar de Picaña con copos de queso el Set de Mas Marcè

XXXXX

PRIMER PLATO

Mar y montaña de bogavante al vapor con espuma de su coral,
pulled de pollo de payés y setas

XXXXX

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza de palangre a la brasa con erizos, cremoso de judías del ganxet y salsita oscura de sus espinas

y

Costillar de cochinillo relleno de gamba de Palamós y ciruelas, crema fina de boniato escalivado con salsita de rebozuelos

XXXXX

POSTRES

Crema de limón con merengue quemada, crumble de almendras, esponja cítrica y helado de lima

y

Pan de especias con mousse de chocolate y naranja con ganache flexible de cacao y sorbete de chocolate blanco con naranja sanguina

XXXXX

Pequeños dulces con turrone y barquillos

Uvas de la suerte con bolsa cotillón

125,00 €

Servicio de aguas, pan, cafés, infusiones y pequeños dulces incluido en el precio.

El precio no incluye vinos ni ninguna otra bebida alcohólica

Todos los precios tienen incluido el IVA vigente



SHARE YOUR EXPERIENCE
@esportalhotel | #esportalhotel

Más información
+34 629 32 20 91 | events@grupportal.com