

## NOS MENUS

### MENU SPÉCIAL DU RIZ

Hors-d'œuvre spécial Es Portal  
Entrée froide  
Premier plat avec des touches de cuisine modernes  
Riz inspiré en la saison  
Dessert  
Eau et pain compris

42,00 €








### MENU ES PORTAL

Apéritif  
Entrée froide  
Entrée chaude  
Riz du chef JCS  
Dégustation de poisson  
Dégustation de viande  
Pre-dessert  
Dessert  
Eau et pain compris

57,00 €





Mariage de vins: 25 € par personne

## POUR COMMENCER




JAMBON IBÉRIQUE PUR BELLOTA  (pain)	
Jambon ibérique pur Bellota tranché à la main sur du pain croquant à la tomate	27,50 €
FOIE	
Terrine de foie de canard avec des sardines fumées et des truffes d'été et compote de citrouille cuite au four	21,90 €
LA CLOVA	
Moules à la vapeur à la vinaigrette Umami de petits légumes et de gingembre	16,50 €
ANCHOIS DE CAN CALLOL DE L'ESCALA   (pain)	
Sur fine tranche de pain grillée à la tomate (5 filets)	15,90 €
LE TRIO 	
Calmars panés à l'andalouse et leur mayonnaise au citron 	12,40 €
Croquettes d'araignée de mer et crème de citrouille rôtie (5 pièces) 	9,80 €
Pommes de terre au sauce brava façon Es Portal 	9,20 €

## LES RIZ 2 personnes minimum et 20 minutes de cuisson. Prix par personne.

Tous nos plats à base de riz sont préparés avec des variétés « L'Estany de Pals » cultivées dans les environs

RIZ MER ET MONTAGNE	
Fait avec du riz Akita Komachi, des légumes frits, du canard confit et des concombres de mer à l'aïoli au safran	27,50 €
RIZ SEC 	
Riz Nembo aux trompettes de la mort, calmar peché a la ligne grillé et émulsion de poivron rouge de La Vera	24,50 €
RIZ EN COCOTTE ES PORTAL	
Riz Bomba avec des légumes frits de l'Empordà et de la seiche, des crevettes rouges de Palamós et presa ibérique de Masia Tero confit avec une légère mousseline de moutarde à l'ancienne	23,90 €
RIZ VÉGÉTARIEN  	
Riz Carnaroli, «sofregit» foncé, asperges vertes, navet de Pals et potiron	19,90 €
Pain croquant à la tomate 	2,10 €

## ENTRÉES

	1/2 Ration	Ration
LES COQUILLES SAINT-JACQUES 2021 Coquilles Saint-Jacques grillées à la sauce de beurre blanc, dos ibérique accompagné d'une salade de lentilles «Beluga» avec des olives noires en copeaux		21,75 €
CARPACCIO Ventrèche laminée de thon rouge de la Méditerranée avec de la mayonnaise au safran, assortiment de légumes au vinaigre de riz et à l'huile de menthe	13,25 €	18,90 €
AUBERGINE FUMÉE 		14,90 €
Poivron rouge et aubergine fumée avec maquereau mariné au vinaigre de pomme, graine de citrouille et fromage le Set de Mas Marcè		
CRÈME D'ÉTÉ 		14,50 €
Crème froide aux amandes au style « Ajo Blanco » avec des langoustines sans travail et des boules de melon saupoudrées de copeaux de jambon ibérique	10,50 €	
ROULEAU VÉGÉTARIEN  		13,80 €
Raviolis de trompettes de la mort avec légumes assortis, crème légère de citrouille, pousses vertes et huile de basilic frais		
SALADE DE TOMATES 		12,50 €
Petites tomates variées de saison avec de la morue et des poireaux confits, des olives de Kalamata et de la vinaigrette aux graines de tournesol		

## PLATS PRINCIPAUX

LES VIANDES	1/2 Ration	Ration	LES POISSONS	1/2 Ration	Ration
LE CHEVREAU		29,50 €	TURBOT AUX POMMES DE TERRE		29,80 €
Jarret de chevreau cuit deux fois avec de la semoule et des légumes sautés et du citron doux à la sauce d'orange			Dos de turbot à la braise avec du jus de pomme de terre ratte et des crevettes rouges de Palamós		
LA BRAISE 	16,90 €	23,90 €	TRUFFES RÂPÉES 	19,80 €	28,50 €
Tataki de veau certifié Q de Masia Empordà à la plancha sur des pommes de terre en rondelle et sauce au vin rouge et polypores en touffe			Tronc de lotte grillé avec une émulsion d'ail noir, assortiment de légumes confits avec des truffes d'été huilées et râpées		
MER ET MONTAGNE 	16,00 €	22,80 €	LA MORUE CHAUSSÉE	16,00 €	22,90 €
Joues de porc ibérique catalan de la Ferme Tero cuites deux fois avec des concombres de mer sautés, émulsion de racine de céleri et sauce de ratafia			Mer et montagne de dos de morue cuit à faible température avec de l'huile de Pau, échalotes à l'étouffée et pieds de porc sans travail		

## POUR FINIR

### Vins doux

Une sélection de vins doux de l'AO Empordà avec la présenced'autres zones de production

Découvrez notre carte des vins doux et des desserts!

### Desserts

Un choix de desserts artisanaux alliant des produits de haute qualité de producteurs locaux à une créativité gastronomiques


Notre établissement dispose de toute l'information sur la présence de produits et ingrédients allergènes dans les plats de la carte et des menus. Nous sommes à votre disposition pour vous offrir toute information au cas que vous souffririez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire conformément au règlement UE núm. 1169/2011

Prix par personne - Prix avec TVA comprise

HEURES DE FERMETURE DE LA SALLE À MANGER  
Service de midi: 17.00 h / Service de nuit: 00.00 h

 Avec gluten

 Végétarien

 Demi-pension