



PARA EMPEZAR / STARTERS

ENTRANTES FRIOS

COLD STARTERS

Anchoas 000 López del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6) <i>000 anchovies López from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (unit)</i>	2,95
Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera (6, 10, 12) <i>Spanish potato salad, made our way daily</i>	8,50
Foie micuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata (1, 2, 8, 12) <i>Lightly-cooked caramelized foie gras on ciabatta toasts with apple compote</i>	11,50
Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J, pan de cristal y tomate (1) <i>Iberian ham Cinco Jotas 5J with luxury bread and freshly grated tomato</i>	50 g - 13,50 100 g - 22,50
Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de soja y mostaza (1, 3, 6, 9, 10, 12) <i>Salmon tartar with avocado and soya and mustard mayonnaise</i>	12,50

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Croquetas caseras de pollo, boletus, jamón o bogavante (unidad) (1, 2, 7, 10, 11, 12) <i>Homemade chicken, boletus, Iberian ham, or lobster croquettes (unit)</i>	2,65
Patatas bravas (10, 12) <i>Spicy fried potatoes</i>	7,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina (6 units)</i>	9,50
Clóchinas valencianas o mejillones al vapor de laurel, según temporada (7) <i>Bay steamed Valencian mussels or mussels, according to season</i>	10,50
Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima (1, 3, 11) <i>Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise</i>	10,50
Sepionet fresco a la plancha con aceite infundado de perejil (11) <i>Braised Valencian cuttlefish with parsley-infused oil</i>	12,50
Tellinas valencianas a la plancha con aceite de limón y sal de lima (temporada) (7) <i>Braised Valencian shellfish with lemon oil and lime salt (seasonal product)</i>	12,50
Pulpo sobre patata y crema de boniato asado (1, 11, 12) <i>Octopus over potatoes and roasted sweet potatoes purée</i>	13,90
Gambón plancha a la sal (8 unidades) (11) <i>Grilled big prawns (8 units)</i>	15,50

ENSALADAS / SALADS

Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6,10) <i>Valencian salad:</i> fresh lettuce, tomatos, boiled eggs, tuna, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber	11,50
Ensalada Portet. Pollo asado, lechuga romana, queso parmesano, anchoas, picatostes y nuestra salsa César (1, 6, 10, 12) <i>Portet salad.</i> Roast chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, anchovies, croutons, and our Caesar sauce.	11,50
Ensalada caprina. Brotes tiernos, queso de cabra y quinoa con vinagreta de mostaza y miel (1, 2, 12) <i>Caprese salad.</i> Green sprouts, goat cheese, and duck ham with mustard and honey vinaigrette	11,50
El tomate. Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún (6) <i>The tomato.</i> easonal Valencian tomato and tuna belly	12,50

PASTA

Tallarines al pesto con gambas (1, 2, 10, 11, 12) <i>Pesto tagliatelle with prawns</i>	12,50
Ravioli de bogavante con ligera crema de marisco (1, 6, 10, 11) <i>Clawed lobster ravioli with light seafood purée</i>	13,50
<hr/>	
Servicio de pan y cubierto por persona <i>Bread and cutlery service (price per person)</i>	1,95

ARROCES SECOS / RICE*

Paella de verduras <i>Paella with vegetables</i>	14,50
Paella de chipirones y ajos tiernos (11) <i>Paella with baby cuttlefish and green garlic</i>	15,50
Paella valenciana**. Pollo de corral, conejo y alcachofas (de temporada) <i>Valencian paella**. Free-range chicken, rabbit and artichokes (seasonal)</i> <i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	15,50
Paella de pato, setas y alcachofas (de temporada) <i>Paella with duck, mushrooms, and artichokes</i>	16,50
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	16,50
Arròs del Bous®. Arroz de pescado con salmonetes, rape y sepia (6, 7, 11) <i>Del Bous rice®. Paella with red mullet, monk fish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>"Senyoret" paella with fish and peeled seafook</i>	16,50
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	22,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	14,50
Arroz meloso de pato con setas y alcachofas (de temporada) <i>Creamy rice with duck and artichokes</i>	16,50
Arroz meloso de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	16,50
Arròs melós del Bous®. Arroz meloso de pescado con salmonetes rape y sepia (6, 7, 11) <i>Del Bous rice®. Fish creamy rice with red mullet, monk fish, and cuttlefish</i>	16,50
Arroz meloso de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	22,50

FIDEUAS / VALENCIAN FIDEUA*

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	16,50
Fideuà de pescado y marisco de Gandía (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood from Gandía</i>	16,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO:

Paella valenciana, 45 min. Resto de arroces y fideuás, 35 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME:

Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices but Valencian paella, 35 min.

*No se hacen paellas para 1 persona, mínimo 2 raciones. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 6 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4 y 5 personas, un único arroz por mesa. Precio por comensal.

*Rice dishes are served for at least 2 people. There are no paella for one person. No more than 2 different rices for tables with 6 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4 or 5 people. Price per person.

PESCADOS / FISH

<i>Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes (6)</i> <i>Low temperature confited Icelandic cod, ham clear soup and fried spring onions</i>	14,50
<i>Lomo de salmón noruego asado al curry, manzana y berros (6, 10, 12)</i> <i>Braised Norwegian salmon back with curry, apple, and watercress</i>	15,50
<i>Taco de atún rojo a la brasa con verduras y mojo asiático (1, 3, 6, 10, 12)</i> <i>Grilled red tuna with vegetables and Asian mojo</i>	16,50
<i>Tronco de Rodaballo a la brasa y espalda de trigueros (1, 3, 6)</i> <i>Grilled turbot trunk and back of trigueros</i>	16,50
<i>Lubina del Mediterráneo con salteado de verduritas de temporada y tapenade (6)</i> <i>Mediterranean sea bass with stir-fried seasonal vegetables and tapenade</i>	17,50

CARNES / MEAT

<i>Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok (1, 13)</i> <i>Free-range chicken thigh with thai sauce and wok-sautéed vegetables</i>	12,50
<i>Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)</i> <i>Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice</i>	14,50
<i>Steak tartare de solomillo de ternera (120 g) con helado de mostaza (1, 6, 9, 10)</i> <i>Steak tartare (120 g) with mustard ice-cream</i>	15,50
<i>Steak tartare de solomillo de ternera (200 g) con helado de mostaza (1, 6, 9, 10)</i> <i>Steak tartare (200 g) with mustard ice-cream</i>	17,50
<i>Lomo de vaca gallega a la brasa, pimientos y patatas fritas (mad. 35 días)</i> <i>Grilled Galician beef tenderloin, peppers, and French fries (35 days maturing)</i>	18,50
<i>Solomillo de ternera a la brasa, patata y chalota caramelizada (8, 12)</i> <i>Grilled veal sirloin, potatoes, and caramelized shallots</i>	19,50

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

BEACH FOOD

<i>Gyozas fritas con salsa thai (5 unidades) (1, 3, 11)</i> <i>Fried gyozas with thai sauce (5 units)</i>	7,90
<i>Nachos con guacamole (1, 2, 12)</i> <i>Nachos with guacamole</i>	8,90
<i>Fingers de pollo a las 3 salsas (barbacoa, curry y miel) (8 unidades) (1, 10)</i> <i>Chicken fingers at 3 sauces (barbecue, curry and honey)</i>	9,90
<i>Noodles de carne y verduras. Fideos yakesova salteados con carne, verduras y salsa de soja (1, 3, 13)</i> <i>Meat and vegetable noodles. Yakesova noodles sautéed with meat, vegetables and soya sauce</i>	9,90
<i>Pollo katsu. Pechuga de pollo rebozada en panko con salsa teriyaki, arroz, verduras y mahonesa japonesa (1, 3, 10, 12)</i> <i>Katsu chicken. Chicken breasts coated in panko with sauce, rice, vegetables and japanese mayonnaise</i>	10,50
<i>Sandwich Marina Beach Club. Pollo, lechuga, tomate, jamón york, bacon, queso y mayonesa (1, 10, 12)</i> <i>Marina Beach Club Sandwich. Chicken, lettuce, tomato, ham, bacon, cheese and mayonnaise</i>	11,90
<i>Dragon Beach. Rollo de arroz, alga nori, langostinos tempurizados, envuelto en aguacate y sésamo, con teriyaki y mayonesa japonesa (1, 3, 10, 11, 12)</i> <i>Dragon Beach. Rice roll, nori algae, king prawn tempura, wrapped with avocado and sesame seeds, with teriyaki and japanese mayonnaise</i>	11,90
<i>Burger de pollo al curry, con pan de focaccia, queso brie, tomate y brotes tiernos</i> <i>Chicken curry burger, with focaccia bread, brie cheese, tomato and tender sprouts</i>	12,90
<i>Black label burger. Carne de wagyu 100% con pan de brioche, crema de cebolla caramelizada, tomate, queso cheddar y brotes tiernos (1, 12)</i> <i>Black label burger. 100% wagyu burger with brioche bread, caramelized onion cream, tomato, cheddar and green sprouts</i>	12,90

De lunes a jueves, medio día y de lunes a miércoles noche, excepto festivos, días especiales y visperas de festivos.

From Monday to Thursday, half day and from Monday to Wednesday nights, except holidays, special days and holiday eves.

MENU DEL DIA

ENTRANTES

STARTERS

- Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera (6, 10, 12)*
Spanish potato salad, made our way daily
- Patatas bravas (10, 12)*
Spicy fried potatoes
- Gazpacho andaluz con tomate, pepino, pimiento y cebolla (1)*
Andalusian gazpacho with tomato, cucumber, pepper and onion
- Uromaki del día (1, 3, 6)*
Uromaki of the day
- Ensalada de la huerta*
Valencian salad
- 3 croquetas (pollo, jamón o setas) (1, 2, 7, 10, 11, 12)*
3 croquettes (chicken, ham or boletus)
- Sashimi de salmón al Teriyaki (6)*
Salmon sashimi with teriyaki
- Yakitori de pollo a la brasa con piña y naranja (3 unidades). Brochetas japonesas (1, 3)*
Grilled chicken with pineapple and orange (3 units)
- Fingers de pollo a las 3 salsas (barbacoa, curry y miel) (6 unidades) (1, 10)*
Chicken fingers at 3 sauces (barbecue, curry and honey)
- Tarrina de foie micuit caramelizado con compota de manzana (1, 2, 8, 12)*
Lightly-cooked caramelized foie gras on ciabatta toasts with apple compote

PRINCIPAL

MAIN DISH

- Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima (1, 3, 11)*
Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise
- Pollo katsu. Pechuga de pollo rebozada en panko con salsa teriyaki, arroz, verduras y mahonesa japonesa (1, 3, 10, 12)*
Katsu chicken. Chicken breasts coated in panko with sauce, rice, vegetables and japanese mayonnaise
- Black label Burguer. Carne de wagyo 100% con pan de brioche, crema de cebolla caramelizada, tomate, queso cheddar y brotes tiernos (1, 12)*
Black label Burguer. 100% wagyo meat with brioche bread, caramelized onion cream, tomato, cheddar cheese and tender shoots
- Sandwich Marina Beach Club. Pollo, lechuga, tomate, jamón york, bacon, queso y mayonesa (1, 10, 12)*
Marina Beach Club Sandwich. Chicken, lettuce, tomato, ham, bacon, cheese and mayonnaise
- Cuisse de pollo de corral con salsa thai y verduras al wok (1, 13)*
Free-range chicken thigh with thai sauce and wok-sautéed vegetables
- Bacalao de Islandia a baja temperatura, caldo de jamón y refrito de ajetes (6)*
Low temperature confited Icelandic cod, ham clear soup, and fried spring onions
- Taco de atún a la brasa con verduras y mojo asiático (1, 3, 6, 10, 12)*
Grilled tuna with vegetables and Asian mojo
- Tataki de atún con salsa de soja y salsa de teriyaki (6, 13)*
Tuna tataki with teriyaki soya sauce
- Noodles de carne y verduras. Fideos yakesova salteados con carne, verduras y salsa de soja (1, 3, 13)*
Meat and vegetable noodles. Yakesova noodles sautéed with meat, vegetables and soya sauce
- Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)*
Grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE del día o CAFÉ

(Bebida y pan no incluidos) (Menú de lunes a jueves al mediodía y de lunes a miércoles noche, excepto festivos, días especiales y vísperas de festivos). NO APTO PARA GRUPOS. MÁXIMO 10 PERSONAS.

STARTER + MAIN DISH + DAILY SPECIAL DESSERT or COFFEE

Drinks and bread are not included) (Menu from Monday to Thursday, half day and from Monday to Wednesday nights, except holidays, special days and holiday eves). NOT SUITABLE FOR GROUPS. MAXIMUM 10 PEOPLE.

14,90

POSTRES / DESSERTS

Zumos variados hechos al momento <i>Freshly squeezed fruit juice</i>	4,50
Tarta de queso fresco con arándanos y galleta (1, 2, 10, 12) <i>Cheesecake with cranberries sauce and biscuit</i>	5,50
Brownie de chocolate con helado de vainilla (1, 2, 10, 12) <i>Chocolate brownie with vanilla ice-cream</i>	5,50
Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee (1, 2, 10, 12) <i>Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice-cream</i>	5,50
Helado de galleta María (1, 2, 10, 12) <i>Marie biscuit ice-cream</i>	5,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assorted</i>	5,50
Mi primera auténtica torrija (1, 2, 10, 12) <i>My first real French toast</i>	6,50



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.

el Portet
DEL MARINA

RESERVA EN
www.elportetrestaurante.com

