

el Portet
DEL MARINA

PARA EMPEZAR / STARTERS

ENTRANTES FRIOS

COLD STARTERS

Anchoas 000 del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6) <i>Anchovies 000 from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (unit)</i>	2,90 (unidad)
Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera (6, 10, 12) <i>Spanish potato salad, made our way daily</i>	8,50
Ensalada verde vegana. Ensalada con aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta de AOVE, vinagre jerez y frutos secos (2, 8). <i>Vegan green salad. Salad with avocado, wild asparagus, lettuce hearts, vegan mayonnaise and vinaigrette of EVOO, Sherry vinegar and nuts.</i>	11,50
Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10) <i>Valencian salad: fresh lettuce, tomatoes, boiled eggs, tuna, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber</i>	12,50
Tomate Valenciano con anchoas y ventresca (6, 8) <i>Valencian tomato, with anchovies and ventresca.</i>	12,90

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Croquetas caseras de espinacas con ricota, chipirón, jamón o bogavante (unidad) (1, 2, 6, 8, 7, 10, 12) <i>Homemade spinach croquettes with ricotta, squid, ham or lobster (unit)</i>	2,65 (unidad)
Mejillones abiertos al vapor con limón y laurel (7, 8) <i>Steamed open mussels with lemon and bay leaf</i>	11,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	11,90
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (11) <i>Grilled cuttlefish, with garlic/parsley oil</i>	15,90
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (Aprox. 150g) (1, 11, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	16,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con una base de salsa romesco ligeramente picante (220gr.) (1, 2, 3, 8, 11) <i>200 grams of whole Andalusian-style beach squid, with a slightly spicy romesco sauce base</i>	19,50

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

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

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
Paella valenciana**. <i>Valencian paella**.</i>	16,90
<i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	
Arroz negro (6, 7, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	17,50
Arroz del senyoret (6, 7, 11) <i>Paella with fish and peeled seafood</i>	17,50
Paella de pato con setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	17,90
Paella de pollo Picantón con tirabeques <i>Picantón chicken paella with snow peas</i>	18,90
Arroz de cangrejo (6, 7, 11) <i>Crab paella</i>	18,90
Arroz de lubina (6, 7, 11) <i>Bass paella</i>	19,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	26,90
Arroz de txuleta madurada <i>Dry-aged T-bone steak rice</i>	26,90

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo campero y verduras <i>Creamy rice with free-range chicken and vegetables</i>	16,90
Arroz de marisco (6, 7, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	17,50
Arroz de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz meloso de cangrejo (6, 7, 11) <i>Creamy rice with crab</i>	18,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	17,50
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana , resto de arroces y fideuàs, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min.

MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona , la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo . El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x 2 , x3 , x4 ... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa.

Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum. The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate.

With great regret we cannot modify or alter the original recipe. Thank you very much for your understanding.

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

PESCADOS / FISH

<i>Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa con berenjena a la llama y miso (3, 6)</i> <i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	16,90
<i>Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 12)</i> <i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</i>	19,50

CARNES / MEAT

<i>Secreto ibérico a la parrilla. 200 gramos de Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)</i> <i>200 grams of grilled styled pork fillet with Pedro Ximénez juice</i>	16,90
<i>Steak tartar de solomillo. Solomillo de vaca madurado (150gr), con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa perrins, yema de huevo y mostaza. (1, 3, 8, 9, 10)</i> <i>Sirloin steak tartare. Matured beef tenderloin (150 grams), with pickles, spring onion, tabasco, perrins sauce, egg yolk and mustard</i>	17,90
<i>La Txuleta New York Steak. 300 gramos de chuleta madurada a la brasa</i> <i>300 grams of matured chop grilled</i>	19,50
<i>Solomillo de vaca vieja a la parrilla. 200 gramos de solomillo a la parrilla, con parmentier de patata, cabeza de jabalí y salsa périgueux (8, 12)</i> <i>Grilled old beef tenderloin. 200 grams of grilled old beef tenderloin with potato parmentier, wild boar head and périgueux sauce</i>	21,50

Servicio de pan ilimitado por persona 1,95
Unlimited bread (price per person)

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

POSTRES / DESSERTS

Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assorted</i>	5,50
Crema mediterránea 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>	5,90
Helado de galleta Maria El Portet (1, 2, 10, 12) <i>Portet's Marie Biscuit ice cream</i>	6,50
Tiramisú de pistacho (1, 2, 8, 10, 12) <i>Pistachio tiramisu</i>	6,50
Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 10, 12) <i>Our baked cheesecake with a mix of cream cheese, mascarpone and blue cheese</i>	6,90
Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo. Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 10, 12) <i>Soft chocolate 70% sponge cake with an orange mouse and chocolate and thyme ice cream</i>	6,90

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



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, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Muchas gracias por su comprensión.

el Portet
DEL MARINA

RESERVA EN
www.elportetrestaurante.com