

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>	2,95 (unidad)
Tacos Dorados Crujientes de salmón o atún (unidad) (3, 6, 10) <i>Salmon or tuna golden crunchy tacos (unit)</i>	4,50 (unidad)
Ensaladilla rusa hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10) <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, 9). <i>Vegan green salad. Salad with avocado, wild asparagus, lettuce hearts, vegan mayonnaise and vinaigrette of EVOO, Sherry vinegar and nuts.</i>	11,50
Ceviche de gamba y lubina con leche de tigre, choclos, cilantro y boniato (4, 6, 7, 8, 11) <i>Prawn and sea bass ceviche with tigre milk, corn, cilantro and sweet potato</i>	12,50
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>	12,50

## ENTRANTES CALIENTES

### HOT STARTERS

Croquetas caseras de espinacas con ricota (1, 10, 12), chipirón (1, 7, 8, 10, 12), jamón ibérico (1, 10, 12) o bogavante (1, 8, 10, 11, 12) <i>Homemade croquettes: Iberian ham, lobster, spindle and cheese ricotta and squid (unit)</i>	2,75 (unidad)
Mejillones abiertos al vapor con vino blanco, hierba limón y cilantro (4, 7, 8) <i>Steamed open mussels with white wine, lemon grass and cilantro (seasonal product)</i>	12,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 8, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	12,50
Calamarcitos fritos (250 gr) (1, 11) <i>Fried squid</i>	14,50
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (7, 10) <i>Grilled cuttlefish, with garlic/parsley oil</i>	16,50
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (Aprox. 150g) (7, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	17,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con una base de salsa romesco ligeramente picante (220gr.) (1, 2, 3, 7, 8) <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.

Consumo mínimo por persona 30€.

Minimum consumption per person 30€.

Precios en euros. IVA incluido.

Prices in euros, VAT included.

## ARROCES SECOS / RICE\*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) Vegetable Paella (VEGAN dish)	16,50
Paella valenciana**. Valencian paella**.	16,90
** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.	
Arroz negro (6, 7, 8, 11) Black paella. Seafood rice with squid ink	17,50
Arroz del senyoret (6, 7, 8, 11) Paella with fish and peeled seafood	17,50
Paella de pato con setas Paella with duck and mushrooms	17,90
Paella de pollo Picantón con tirabeques Picantón chicken paella with snow peas	18,90
Arroz de cangrejo (6, 7, 11) Crab paella	18,90
Arroz de lubina (6, 7, 11) Bass paella	19,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) Clawed lobster paella	26,90
Arroz de txuleta madurada Dry-aged T-bone steak rice	26,90

## ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE\*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)	16,50
Arroz meloso de pollo y verduras Creamy rice with chicken and vegetables	16,90
Arroz de marisco (6, 7, 8, 11) Seafood creamy rice	17,50
Arroz de pato con setas Creamy rice with duck and mushrooms	17,90
Arroz meloso de cangrejo (6, 7, 11) Creamy rice with crab	18,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) Clawed lobster creamy rice	26,50

## FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ\*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de boletus y foie (1, 10) Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras	17,50
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 8, 10, 11) Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)	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.

Consumo mínimo por persona 30€.

Minimum consumption per person 30€.

## 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>	17,50
<i>Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 8, 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>VEGAN BURGER. 180g de crunchy falafel, crema de tomates secos, cebolla dulce, rúcula y salsa tártara de sésamo (1, 8, 9, 10)</i> <i>180g crunchy falafel, sun-dried tomato cream, sweet onion, arugula and sesame tartar sauce</i>	15,50
<i>MARINA BURGER ¡Te la comerás con guantes! Para los amantes del queso...</i> <i>250g de carne madurada con ketchup de chili, pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada y pan de croissant napado con salsa cheddar y chips de bacon (1, 2, 8, 10, 12)</i> <i>You'll eat it with gloves on! For cheese lovers... 250g of dry-aged beef with chili ketchup, pickled cucumber, rocket, caramelised onion and croissant bread napped with cheddar sauce and bacon chips</i>	16,90
<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>	20,50
<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 (2, 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

## GUARNICIONES / GARNISHES

<i>Patatas fritas (8)</i> <i>French fries</i>	2,50
<i>Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9)</i> <i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	2,90
<i>Patatas fritas con pimientos de Padrón (8)</i> <i>French fries with Padrón peppers</i>	3,50
<i>Verduras al Jósper</i> <i>Chargrilled veggies</i>	4,50

**PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)**  
*PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)*

*Servicio de pan ilimitado por persona 1,95. Suplemento All i Oli y/o tomate natural rayado 1€ (por mesa)*  
*Unlimited bread (price per person). Supplement All i Oli and/or grated natural tomato 1€ (per table)*

*Consumo mínimo por persona 30€.*  
*Minimum consumption per person 30€.*

# TATAMI

Nigiris (Atún (3, 6), salmón (3, 6), gamba (3, 8, 11)) unidad <i>Nigiris (Tuna, salmon, shrimp) unit</i>	3,90 (unidad)
Gyozas fritas de langostinos con salsa thai (6 unidades) (1, 3, 6, 8, 11) <i>Steamed gyozas with teriyaki sauce (6 units)</i>	10,50
Noodles Yakisoba. Fideos yakisoba salteados con verduras y salsa de soja (1, 3, 11, 13) <i>Yakisoba noodles. Yakisoba noodles sautéed with vegetables and soya sauce</i>	14,50
Tartar de aguacate, atún, algas wakame, mahonesa de soja y mostaza (3, 6, 9, 10) <i>Avocado tartare, tuna, wakame seaweed, soy mayonnaise and mustard</i>	14,50
Sashimi (Atún o salmón) 9 piezas (3, 6, 8) <i>Nigiris (Tuna, salmon, shrimp) unit</i>	14,90
<b>California Rolls</b>	
Dragon (Arroz, alga nori, espárrago, langostino tempurizado, envuelto en aguacate y sésamo, con teriyaki y mayonesa japonesa (1, 3, 10, 11, 12, 13) <i>Dragon (Rice, nori seaweed, asparagus, tempurized prawn, wrapped in avocado and sesame, with teriyaki and Japanese mayonnaise</i>	15,50
Smoke Salmon (Arroz, alga nori, salmón, espárrago, teriyaki y kataifi) (1, 3, 6, 8) <i>Smoke Salmon (Rice, nori seaweed, salmon, asparagus, teriyaki and kataifi)</i>	15,50
Chicken Roll (Arroz, alga nori, pollo crujiente, melocotón, queso crema y salsa de curry) (1, 3, 8, 10, 12) <i>Chicken Roll (Rice, nori seaweed, crispy chicken, peach, cream cheese and curry sauce)</i>	15,50
Acevichado (Arroz, alga nori, atún, aguacate y salsa acevichada) (3, 4, 6, 8, 10, 11, 12) <i>Acevichado (Rice, nori seaweed, tuna, avocado and ceviche sauce)</i>	15,50

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.  
All the recipes for our dishes have been prepared and thought out by their authors with the ingredients that we indicate. Regrettably, we can neither modify nor alter the original recipe. Thank you very much for your understanding.

Consumo mínimo por persona 30€.  
Minimum consumption per person 30€.

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

## 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 (3, 10, 12) <i>Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice-cream</i>	5,90
Zumos variados hechos al momento <i>Freshly squeezed fruit juice</i>	6,50
Helado de galleta Maria El Portet (1, 3, 10, 12) <i>Portet's Marie Biscuit ice cream</i>	6,50
Mochis variados (2 unidades) (1, 3, 10, 12) <i>Assorted mochis (2 units)</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, 3, 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, 2, 3, 5, 10, 12) <i>Warm chocolate cake with orange mousse and chocolate and thyme ice cream. Soft 70% chocolate cake with orange mousse 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.

Consumo mínimo por persona 30€.  
Minimum consumption per person 30€.

el Portet  
DEL MARINA

RESERVA EN  
[www.elportetrestaurante.com](http://www.elportetrestaurante.com)