

## MIENTRAS TANTO – WHILE WAITING

PORTIXOL Cocktail <i>Strawberries &amp; proseco</i> .....	9.00 €
Midori Sour <i>Midori Suntory / lemon juice ( D )</i> .....	10.00 €
“Rude” Cosmopolitan <i>Tequila, triple sec, cranberry juice</i> .....	10.00 €
Copa Champagne <i>Glass of Champagne</i> .....	9.00 €
Bellini <i>Melocotón Blanco &amp; Prosecco / White Peach &amp; Proseco</i> .....	9.00 €
Negroni “classic” <i>Vermouth Rosso / Gin / Campari</i> .....	10.00 €

## ENTRANTES & PARA PICAR STARTERS & TO SHARE

Ostras..... Unidad	4.00 €
Oysters ( M )	
Zamburiñas a la plancha.....	17.00 €
Grilled mini scallops ( M )	
Causa anticuchada de pulpo con salsa criolla .....	16.00 €
Octopus with “ <i>causa anticuchada</i> ” & <i>criolla sauce ( D / F / M )</i>	
Ensalada de tomate, burratina y aceite de hierbas <i>Tomato, burratina &amp; herbs oil ( N )</i> .....	14.00 €
Ceviche de corvina.....	16.00 €
Corvine ceviche ( A / C / J / K / L )	
■ Sopa del día.....	10.00 €
Soup of the day ( K )	
Langostinos en tempura.....	16.00 €
Tiger prawns tempura ( E / H / J / K / M )	
Ensalada de bogavante con mango y brotes tiernos .....	23.00 €
Lobster salad with mango ( J / F )	
Jamón ibérico de bellota.....	25.00 €
Jamón ibérico de bellota ( E / H / K )	
Foie mi cuit, pan de especias y mermelada de tomate.....	19.00 €
Foie micuit with spice bread & tomato compote ( D / N / K / I )	
Carpaccio ternera con setas confitadas y tomatitos secos .....	15.00 €
Beef carpaccio with mushrooms & dried tomato ( D )	
■ Sopa Miso .....	13.00 €
Miso soup ( L / E )	
Sashimi PORTIXOL ( F / G / L / M ).....	Medium 19.50 € / Large 25.00 €
Tosta PORTIXOL con gambas, cangrejos en mayonesa y eneldo .....	15.00 €
Portixol toast with shrimps, crab meat, mayonnaise & dill ( D / E / J / K )	

■ = Plato vegetariano Vegetarian option ■ = Plato picante Spicy

IVA INCLUIDO

### ALÉRGENOS Y SUS ABREVIATURAS / ALLERGEN AND ITS ABBREVIATIONS

<b>A</b> Lupine / Altramuz	<b>E</b> Soya / Soja	<b>I</b> Dry Fruits / Frutos Secos	<b>M</b> Mollusc / Moluscos
<b>B</b> Celery / Apio	<b>F</b> Sulfite / Sulfitos	<b>J</b> Crustacean / Crustaceos	<b>N</b> Dairy / Lacteos
<b>C</b> Peanut / Cacahuete	<b>G</b> Mustard / Mostaza	<b>K</b> Cereal Gluten / Cereales Gluten	
<b>D</b> Egg / Huevo	<b>H</b> Sesame / Sésamo	<b>L</b> Fish / Pescado	

## PESCADO Y PASTA – FISH & PASTA

Lubina con Salicornia y alioli de azafrán.....	29.00 €
<i>Sea bass with Salicornie and saffron alioli ( E / L )</i>	
Atún rojo plancha con habas edamame y mayonesa de wasabi.....	27.00 €
<i>Grilled red tuna with green soya beans and wasabi mayonnaise ( D / E / G / L )</i>	
Nuestro bacalao a la mallorquina con salteado de espinacas y piñones .....	24.00 €
<i>Our mallorquian cod with sauted spinachs &amp; pine kernels ( E / I / L )</i>	
Riso venere con gambas y laksa de marisco .....	22.00 €
<i>Risso venere with prawns &amp; sea food laksa ( C / J / K / L )</i>	
Salmón plancha con arroz salvaje y verduras .....	21.00 €
<i>Grilled salmon with wild rice and vegetables ( L )</i>	
■ Raviolis caseros de espinacas, ricotta y parmesano.....	19.00 €
<i>Homemade ravioli with spinach, ricotta and parmesan ( K / A / N / D )</i>	
■ ■ Wok de noodels y verduras.....	16.00 €
<i>Wok with noodles and vegetables ( E / H / K / M )</i>	
■ Wok de noodles con langostinos ó pollo ( E / H / K / M ) -- POLLO .....	18.00 €
<i>Wok with noodles and chicken or king prawns ( E / H / K / M ) -- LANGOSTINOS</i>	

## CARNE – MEAT

Lomo de cebón con patatas, trufa y parmesano (2 pers).....	55.00 €
<i>Grilled sirloin steak with truffle parmesan potatoes (2 pers) ( D / N )</i>	
Solomillo de buey con reducción de palo, setas y polenta.....	28.00 €
<i>Fillet beef with mushrooms, polenta and Palo Reduction ( N / B / G )</i>	
Carré de cordero en costra de menta y cremoso de chirivía.....	24.00 €
<i>Rack of lamb with mint crust and chirivía ( K )</i>	
Entrecôte a la parrilla con papas arrugadas y mojo rojo .....	24.00 €
<i>Grilled entrecôte with "papas arrugas y mojo rojo" ( S )</i>	
Hamburguesa portixol con queso & beicon, patatas fritas.....	19.50 €
<i>Portixol hamburger with bacon &amp; cheese, french fries ( D / E / H / K / N )</i>	
Classic PORTIXOL Club Sandwich.....	Large 20.00 € / Petite 14.00 €
<i>( D / E / G / H / K / N )</i>	

■ = Plato vegetariano Vegetarian option ■ = Plato picante Spicy

IVA INCLUIDO

### ALÉRGENOS Y SUS ABREVIATURAS / ALLERGEN AND ITS ABBREVIATIONS

<b>A</b> Lupine / Altramuz	<b>E</b> Soya / Soja	<b>I</b> Dry Fruits / Frutos Secos	<b>M</b> Mollusc / Moluscos
<b>B</b> Celery / Apio	<b>F</b> Sulfite / Sulfitos	<b>J</b> Crustacean / Crustaceos	<b>N</b> Dairy / Lacteos
<b>C</b> Peanut / Cacahuete	<b>G</b> Mustard / Mostaza	<b>K</b> Cereal Gluten / Cereales Gluten	
<b>D</b> Egg / Huevo	<b>H</b> Sesame / Sésamo	<b>L</b> Fish / Pescado	

## ENSALADAS & VEGETARIANOS SALADS & VEGETARIANS

Tataki de atún con ensalada de judías verdes, espinacas y salsa Nikkey.....	18.00 €
<i>Green beans and spinachs salad with tuna tataki and Nikkey dressing ( E / I / K / L / M )</i>	
Ensalada de pollo y quinoa .....	15.00 €
<i>Chicken &amp; quinoa salad ( G / I / N )</i>	
■ Caesar con croutons de chili .....	12.00 €
<i>Caesar salad with chili crutons ( D / E / K / N )</i>	
Caesar con pollo ó salmón ( D / E / K / N )-- POLLO.....	16.00 €
<i>Caesar salad with chicken or salmon ( D / E / K / N )-- SALMÓN</i>	
Ensalada de tomate, burratina y aceite de hierbas .....	14.00 €
<i>Tomato, burratina &amp; herbs oil ( N )</i>	
Ensalada de bogavante con mango y brotes tiernos .....	23.00€
<i>Lobster salad with mango ( J )</i>	
Ensalada Thai con noodles de arroz, verduras y cacahuets con pollo ó gambas .....	15.00€
<i>Thai salad with rice noodles, vegetables and peanuts with chicken or prawns ( C / E / H / K / M / J )</i>	
■ Hamburguesa vegana de arroz y azukis .....	15.00 €
<i>Vegetarian hamburger of rice and azukis ( E / F / H / I / K / L )</i>	
■ Pimientos de padrón.....	8.00 €
<i>Padron peppers</i>	
■ Verduras dente, tofu y aire de coco Kaffir.....	14.50 €
<i>Al dente vegetables with garlic &amp; chili pepper ( E )</i>	
■ Espárragos plancha .....	10.00 €
<i>Grilled asparagus</i>	
■ Alcachofas plancha .....	11.50 €
<i>Grilled artichoke</i>	

Si lo desea, pida su pescado o carne a la plancha y elija su guarnición  
*You can also choose any fish or meat from the menu and combine your plate with your favourite side order*

**Pan y Olivade “home made” es cortesía de Portixol Hotel y Restaurante**

■ = Plato vegetariano *Vegetarian option*    ■ = Plato picante *Spicy*

IVA INCLUIDO

### ALÉRGENOS Y SUS ABREVIATURAS / ALLERGEN AND ITS ABBREVIATIONS

<b>A</b> Lupine / Altramuz	<b>E</b> Soya / Soja	<b>I</b> Dry Fruits / Frutos Secos	<b>M</b> Mollusc / Moluscos
<b>B</b> Celery / Apio	<b>F</b> Sulfite / Sulfitos	<b>J</b> Crustacean / Crustaceos	<b>N</b> Dairy / Lacteos
<b>C</b> Peanut / Cacahuete	<b>G</b> Mustard / Mostaza	<b>K</b> Cereal Gluten / Cereales Gluten	
<b>D</b> Egg / Huevo	<b>H</b> Sesame / Sésamo	<b>L</b> Fish / Pescado	

## MINI POSTRES – MINI DESSERTS

Terrine de fresas y mascarpone con sorbete manzana.....	7.00 €
<i>Strawberries compote with mascarpone &amp; apple sorbet ( N )</i>	
Tarta helada de merengue y lúcuma.....	9.00 €
<i>Frozen meringue &amp; lúcuma cake ( D / E / N )</i>	
Puro chocolate.....	7.00 €
<i>Chocolate pure ( D / E / K / N )</i>	
Copa de mango con lima y queso.....	7.00 €
<i>Lime and mango cheese cake ( E / N )</i>	
Helado ó sorbete hecho en casa.....	Bola 4.50 €
<i>Home-made ice cream or sorbet ( N )</i>	

## ALGO MÁS – MORE SWEETS

Tarta de zanahorias con helado de vainilla.....	9.00 €
<i>Carrot cake with vainilla ice cream ( D / K / N )</i>	
Némesis con helado de naranja, miel y romero.....	10.00 €
<i>Némesis with orange &amp; honey-rosemary ice cream ( D / E / N )</i>	
Nuestra tatin para compartir.....	12.00 €
<i>Our tatin to share ( B / D / G / H / I / J / L / M / N )</i>	
Selección de quesos.....	14.00 €
<i>Cheese platter ( H / I / K / N )</i>	
Ensalada de frutas de temporada.....	8.00 €
<i>Seasonal fruit salad</i>	
Irish coffee ( N / K ).....	10.00 €

## VINOS DULCES & GRAPPA

	Copa	Botella
Apasionado de José Pariente.....	5.50€	29.00 €
Toro Albala Don PX Gran Reserva 1987.....	12.00 €	56.00 €
Grappa Poli.....	7.50 €	43.00 €
Niepoort Tawny 10.....	7.50 €	46.00 €
Niepoort Tawny 20.....	10.50 €	75.00 €

IVA INCLUIDO

### ALÉRGENOS Y SUS ABREVIATURAS / ALLERGEN AND ITS ABBREVIATIONS

<b>A</b> Lupine / Altramuz	<b>E</b> Soya / Soja	<b>I</b> Dry Fruits / Frutos Secos	<b>M</b> Mollusc / Moluscos
<b>B</b> Celery / Apio	<b>F</b> Sulfite / Sulfitos	<b>J</b> Crustacean / Crustaceos	<b>N</b> Dairy / Lacteos
<b>C</b> Peanut / Cacahuete	<b>G</b> Mustard / Mostaza	<b>K</b> Cereal Gluten / Cereales Gluten	
<b>D</b> Egg / Huevo	<b>H</b> Sesame / Sésamo	<b>L</b> Fish / Pescado	