

MIENTRAS TANTO – WHILE WAITING

PORTIXOL Cocktail <i>Strawberries & 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 & Prosecco / White Peach & 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 & 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

A Lupine / Altramuz	E Soya / Soja	I Dry Fruits / Frutos Secos	M Mollusc / Moluscos
B Celery / Apio	F Sulfite / Sulfitos	J Crustacean / Crustaceos	N Dairy / Lacteos
C Peanut / Cacahuete	G Mustard / Mostaza	K Cereal Gluten / Cereales Gluten	
D Egg / Huevo	H Sesame / Sésamo	L 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 & pine kernels (E / I / L)</i>	
Riso venere con gambas y laksa de marisco	22.00 €
<i>Risso venere with prawns & 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 & 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

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

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

MINI POSTRES – MINI DESSERTS

Terrine de fresas y mascarpone con sorbete manzana.....	7.00 €
<i>Strawberries compote with mascarpone & apple sorbet (N)</i>	
Tarta helada de merengue y lúcuma.....	9.00 €
<i>Frozen meringue & 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 & 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

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