




MIENTRAS TANTO.....

While waiting.....

PORTIXOL cocktail	fresa fresca & prosecco / <i>strawberries & prosecco</i>	7.00€
cava pleasure	frambuesa fresca & prosecco / <i>raspberry & prosecco</i>	7.50€
copa cava	glass of cava	5.00€
bellini	melocotón blanco & prosecco / <i>white peach & prosecco</i>	7.00€
cosmopolitan	vodka, triple sec, zumo de cranberry	8.00€
dry martini	gin & vermouth	8.50€

ENTRANTES & PARA PICAR

Starters & to share

ostras <i>oysters</i>	unidad	3.50 €
zamburiñas a la plancha <i>grilled mini scallops</i>		14.50 €
jamón ibérico de bellota <i>jamón ibérico de bellota</i>		24.00 €
terrina de foie, pera y ajo negro <i>terrine of foie, pear & black garlic</i>		15.00 €
carpaccio de bacalao con tomate de ramallet <i>cod carpaccio with tomato</i>		11.50 €
langostinos en tempura <i>tiger prawns tempura</i>		13.00 €
carpaccio de ternera con rúccola y tomatitos secos <i>beef carpaccio with parmesan cheese & rocket</i>		11.50 €
sashimi PORTIXOL		17.00 €
tosta PORTIXOL tosta con gambas, cangrejos en mahonesa y eneldo <i>toast PORTIXOL toast with shrimps, crab meat, mayonnaise & dill</i>		12.50 €
sopa de curry rojo con gambas <i>red curry & lemon grass soup with prawns</i>		12.00 €
burrata con bresaola y tomates <i>burrata cheese with bresaola and tomatoes</i>		12.00 €
 nuestra crema de verduras con picatostes <i>Vegetables cream with croutons</i>		8.50 €





= plato vegetariano / *vegetarian option*
IVA incluido



PESCADO Y PASTA

Fish & pasta

lubina marinada en miso, setas y crema de calabaza <i>Miso marinated sea bass, wild mushrooms and pumpkin cream</i>	23.50 €
atún rojo plancha con habas edamame y mayonesa de wasabi <i>red tuna grilled with green soya beans and wasabi mayonnaise</i>	24.50 €
salmón en sésamo con verduras y caldo dashi <i>sesame-crusted salmon with vegetables and dashi</i>	16.50 €
bacalao con pimientos del piquillo <i>cod with baked bell peppers</i>	21.00 €
 pappardelle con setas y espárragos <i>pappardelle with mushrooms and asparagus</i>	15.00 €
 wook de noodels y verduras <i>wok with noodles and vegetables</i>	13.00 €
con langostinos ó pollo / <i>with chicken or king prawns</i>	15.00 €




CARNE

Meat

lomo de cebón con patatas fritas y pimientos para 2 personas <i>grilled sirloin steak with french fries and bell peppers for 2 pax</i>	35.00 €
tournedó con foie y patatas confitadas <i>tournedos with grilled foie and confited potatoes</i>	25.00 €
jarrete de cordero con miel y mostaza antigua <i>leg of lamb with honey & old grain mustard</i>	23.50 €
entrecôte a la parilla con ensalada de tomate y mantequilla de hierbas <i>grilled entrecôte with tomato salad, herb butter and French fries</i>	19.00 €
hamburguesa PORTIXOL con queso & beicon, patatas fritas <i>PORTIXOL hamburger with bacon & cheese, French fries</i>	17.00 €

ENSALADAS & VERDURAS

Salads & greens

ensalada de pollo con frutos secos, apio y mostaza <i>summer salad with chicken and mustard</i>	11.50 €
ensalada Caesar con croutons de chili <i>caesar salad with chili crutons</i>	9.00 €
con pollo ó salmón / <i>with chicken or salmon</i>	12.50 €
ensalada de tomate y Mozzarella <i>tomato and mozzarella salad</i>	10.00 €
 pimientos de Padrón / <i>Padrón peppers</i>	7.00 €
 espárragos trigueros con salsa holandesa / <i>grilled asparagus with hollandaise</i>	8.50 €
 verduras al dente con/sin ajo y guindilla / <i>al dente vegetables with garlic & chili pepper</i>	8.50 €

Si lo desea, pida su pescado ó 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