

MIENTRAS TANTO – WHILE WAITING

PORTIXOL Cocktail <i>Cava & Strawberry</i>	10.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
“Rude” Cosmopolitan <i>Tequila, triple sec, cranberry juice</i>	10.00 €
Copa Champagne <i>Glass of Champagne</i>	10.00 €
Bellini <i>Cava & Melocotón Blanco / Cava & White Peach</i>	10.00 €
Negroni “classic” <i>Vermouth Rosso / Gin / Campari</i>	10.00 €

ENTRANTES & PARA PICAR STARTERS & TO SHARE

Ostras Fine de Claire “Amelie” <i>Oysters Fine de Claire (M)</i>	Unidad 4.00 €
Zamburiñas a la plancha <i>Grilled mini scallops (M)</i>	15.00 €
Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed Iberian ham (E / H / K / I)</i>	25.00 €
Tortitas de pescado con guacamole y “pico de gallo”.....	14.00 €
<i>Grilled fish cake with guacamole & pico de gallo (K / L / D)</i>	
Tataki de Ternera con setas y salsa de trufa blanca.....	15.00 €
<i>Beef Tataki with mushrooms and white truffle sauce (I / N)</i>	
Langostinos Tempura <i>Tiger prawns tempura (E / H / J / K / M)</i>	16.00 €
Ceviche PORTIXOL de atún Nikkei	17.00 €
<i>Ceviche PORTIXOL of Nikkei tuna (L / B / J / K / E / H)</i>	
Sashimi PORTIXOL (F / G / L / M)	Medium 19.50 € / Large 25.00 €
Burratina con berenjena asada, tomates y piñones	14.00 €
<i>Burratina with baked aubergine, tomato and pine nuts (N / I / L / F)</i>	
Tosta PORTIXOL con gambas y cangrejos.....	15.00 €
<i>PORTIXOL toast with shrimps and crab meat (D / E / J / K)</i>	
Nuestra crema ó sopa del día <i>Soup of the day</i>	1/2 ...6€ 1/1....10.00 €
■ Edamames fritas con sal de vino tinto	5.00€
<i>Fried Edamame with red wine salt (E)</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	

PESCADO Y MARISCOS – FISH & SHELLFISH

Bogavante plancha con salsa Holandesa.....	32.00 €
<i>Grilled Lobster with Hollandaise sauce (J / D / N)</i>	
Lubina con salicornia, tirabeques y azafrán	27.00 €
<i>Sea bass with “salicornia” vegetable and saffron (F / K / L)</i>	
Atún rojo plancha con bok choy, manzana y teriyaki.....	27.00 €
<i>Grilled red tuna with bok choy, apple and teriyaki (K / I / F / E)</i>	
■ Curry amarillo con gambas y verduras	16.00 €
<i>Yellow curry with prawns and vegetables (J / L)</i>	
Bacalao confitado con tumbet y alioli de pistachos.....	24.00 €
<i>Cod confit with tumbet and pistachio alioli (L / D / E / I / F)</i>	
Salmón plancha con venere y chutney de mango y calabaza.....	21.00 €
<i>Grilled salmon with venere rice and mango & pumpkin chutney (L / F)</i>	

CARNE – MEAT

Lomo de cebón con setas salvajes y gajos de patatas (2 pers).....	55.00 €
<i>Grilled sirloin steak with mixed mushrooms and potatoes (2 pers)</i>	
Carré de cordero con tubérculos de temporada.....	24.00 €
<i>Rack of lamb with root vegetables (K / G)</i>	
Entrecôte a la parrilla con patata machacada y mantequilla de hierbas	24.00 €
<i>Grilled entrecôte with crushed new potato and herb butter (N)</i>	
Pollo campero con arroces y verduras salteadas	20.00 €
<i>Spring chicken with rices and sauted vegetables (M / K / H)</i>	

HAMBURGESAS & SANDWICHES

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>	
Bookmaker con solomillo de ternera y aguacate.....	20.00 €
<i>Bookmaker with beef filet and avocado (I / K / H / E / F / D / G)</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 & PASTA - SALADS & PASTA

Ensalada Niçoise con ventresca de atún.....	15.00€
<i>Classic Niçoise Salad (F / L / G)</i>	
■ Pokebol de arroz y verduras con atún ó solomillo de ternera	22.00€
<i>Poke bowl with brown rice, kimchi and choice of tuna or beef (K / E / H / L)</i>	
Ensalada Caesar con pollo ó salmón a la parrilla.....	16.00 €
<i>Caesar salad with grilled chicken or salmon</i>	
■ Raviolis caseros de espinacas, ricotta y parmesano	19.00 €
<i>Home made ravioli filled with spinach, ricotta and parmesan (K / A / N / D)</i>	
■ ■ Wok de noodles y verduras con pollo o langostinos.....	18.00 €
<i>Wok with noodles and vegetables (E / H / K / M / B) with chicken (G) or king prawns (J) (D / E / K / N / L)</i>	

VEGETARIANOS

■ ■ Pokebol vegetariano con tofu.....	18.00€
<i>Vegetarian bowl with tofu (K / E / H / M)</i>	
■ Hamburguesa vegana de mijo y cebada perlada con boniato frito	15.00 €
<i>Vegan burger of miso and pearl barley with fried sweet potato (K / D / E / N / H)</i>	
■ Ensalada Caesar con croutons picantes	12.00 €
<i>Caesar salad with chili crutons (D / E / K / N / L)</i>	
■ ■ Wok de noodles y verduras	16.00 €
<i>Wok with noodles and vegetables (E / H / K / M / B)</i>	
■ ■ Curry amarillo picante con verduras	12.00 €
<i>Spicy yellow curry with vegetables (J / L)</i>	

SIDE ORDERS

■ Edamames fritas con sal de vino tinto	5.00€
<i>Fried Edamame with red wine salt (E)</i>	
■ Brócoli (Bimi)	11.00 €
<i>Broccoli</i>	
■ Alcachofas confitadas a la plancha	12.00 €
<i>Grilled artichoke</i>	
■ Boniato frito	6.00 €
<i>Fried sweet potato</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	

POSTRES – DESSERTS

Trio de trufas caseras	6.00 €
<i>Trio of home made chocolate truffles (N / F / C / I / E)</i>	
Selección de quesos nacionales.....	14.00 €
<i>Selection of Spanish Cheese (H / I / K / N)</i>	
Tarta de chocolate y caramelo salado	9.00 €
<i>Salted chocolate & caramel tart (K / I / N / D / E)</i>	
Pastel de mousse de chocolate con frambuesa.....	10.00 €
<i>Chocolate mousse and raspberry pastry (D / E / I / K / N)</i>	
Flaó ibicenco con helado de membrillo.....	9.00 €
<i>Ibiza flaó cheese cake with quince paste ice cream (D / K / N / I)</i>	
Bizcocho de bergamota con merengue y crema de limón	8.00 €
<i>Bergamot lemon curd & merengue (L / N / D / I / K)</i>	
Tarte Tatin para compartir	12.00 €
<i>Our Tarte Tatin to share (B / D / G / H / I / K / J / L / M / N)</i>	
Helado ó sorbete casero	Bola 4.50 €
<i>Home-made ice cream or sorbet (N)</i>	
Irish coffee (N / K).....	10.00 €

VINOS DULCES, OPORTOS & GRAPPA

Valverán “vino de hielo de manzana”.....	6.00 €
Toro Albalá Don PX gran reserva 1987.....	7.00 €
Grappa Poli.....	7.00 €
Nietpoort Tawny 10.....	8.00 €
Nietpoort Tawny 20	10.00 €

Pan & Olivade casero es cortesía de PORTIXOL ♥

En Portixol garantizamos que todo el pescado que servimos crudo ha sido congelado un mínimo de 24 horas a -20°.

Portixol guarantees that all the fish that we serve raw has been frozen a minimum of 24 hours at -20°.

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	