



RESTAURANTE



ENTRANTES Y PARA PICAR

STARTERS

Pan & Olivade "home made" comida / lunch 1.50€
Pan & Cosetes..... cena / dinner 2.50€

* * * * *

Jamón ibérico de bellota (E/H/K/I) 25.00€
Jamón ibérico

Almejas a la plancha (M) 16.00€
Grilled clams

Langostinos Tempura (E/H/J/K/M)..... 16.00€
Tiger prawns tempura

Sashimi PORTIXOL (F/G/L/M)..... medium 19.50€ / large 25.00€

Tosta PORTIXOL con gambas y cangrejos (D/E/J/K) 15.00€
PORTIXOL toast with shrimps and crab meat

Gazpacho (F) 10.00€

* Alcachofas a la plancha 12.00€
Grilled artichoke

* Edamames fritas con sal de vino tinto (E) 8.00€
Fried edamame with red wine salt

* Boniato frito 6.00€
Fried sweet potato



BOWLS, PASTA Y ENSALADAS

BOWLS, PASTA AND SALADS

* Raviolis caseros de alcachofas (D/K/N/F) 19.00€
Homemade artichoke ravioli

* Bowl de falafel, hummus, tabulé y halloumi a la plancha (F/E/K/H/N) 17.00€
Falafel bowl with hummus, tabbouleh and grilled halloumi

* Curry amarillo picante con verduras 16.00€
Spicy yellow curry with vegetables

Curry amarillo picante con gambas y verduras (J) 18.00€
Spicy yellow curry with shrimp and vegetables

* Poke Bowl de arroz integral, tofu, algas y daikon (K/E/H)..... 20.00€
Poke Bowl with brown rice, tofu, seaweed and daikon

Poke Bowl de arroz integral, atun rojo, algas y daikon (K/E/H/L)..... 22.00€
Poke Bowl with brown rice, tuna, seaweed and daikon

Wok de noodles y verduras (E/H/K/M/B) 16.00€
Vegetable noodle wok

con pollo (G) / langostinos (J) 18.00€
with chicken / king prawns

* Burratina artesanal con ensalada de tomates y pesto rojo (I/N) 15.00€
Artisan burrata with tomato salad and red pesto

* Ensalada Griega (F/N)..... 15.00€
Greek Salad

Ensalada Caesar con croutones picantes (D/E/K/N/L) 14.00€
Caesar salad with spicy croutons

Ensalada Caesar con pollo (D/E/K/N) / salmón (L) 16.00€
Caesar salad with chicken / salmon

* Plato vegetariano / Vegetarian option



PESCADO / FISH

Bacalao confitado a "la Mallorquina" (L/F/I/K) 24.00€
Cod a "la Mallorquina"

Salmón a la plancha con arroz salvaje y verduras (L) 23.00€
Grilled Salmon with wild rice and vegetables

Lubina con gnocci de patata violeta y caldo de hinojo (K/D/L/F/N) 27.00€
Sea bass with purple potato gnocchi and fennel broth

Atún rojo con edamame y mahonesa de wasabi (K/E/H/L/D/G) .27.00€
Tuna with edamame and wasabi mayonnaise



CARNE / MEAT

Pollo campero con espinacas y crema de almendras (I/N/K) 20.00€
Free range chicken with spinach and almond cream

Entrecôte a la parrilla con patat0 machacado y mantequilla de hierbas (N)..... 24.00€
Grilled entrecôte with mashed potatoes and herbs butter

Costillas de cordero en costra de menta (K)..... 25.00€
Mint crusted rack of lamb

Lomo de ceb0n con gajos de patatas y piquillos asados, para 2 (F)..... 55.00€
Beef tenderloin with potato wedges and roasted piquillos, for 2

Hamburguesa PORTIXOL con queso & bacon, patatas fritas (D/E/H/K/N) 19.50€
PORTIXOL Burger with cheese, bacon & french fries

PORTIXOL Club sandwich (D/E/G/H/K/N)..... 14.00€



POSTRES / DESSERTS

Trio de trufas caseras (N/F/C/I/E) 6.00€
Home made chocolate truffles trio

Nuestro lemon pie (D/N/I)..... 9.00€
Our lemon pie

Coulant de chocolate con helado (D/N/K/I) 9.00€
Chocolate coulant with ice cream

Tarte tatin, para 2 personas (B/D/G/H/I/K/J/L/M/N) 12.00€
Tarte tatin, for 2

Selección de quesos nacionales (H/I/K/N) 14.00€
Spanish cheese selection

Helado 0 sorbete hecho en casa (N/K) Bola 4.50€
Home made ice cream or sorbet

* * * * *

En Portixol garantizamos que todo el Pescado que servimos crudo ha sido congelado un m0nimo 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 °

A: ALTRAMUZ / LUPINE
B: APIO / CELERY
C: CACAHUETE / PEANUT
D: HUEVO / EGG
E: SOJA / SOYA
F: SULFITOS / SULFITE
G: MOSTAZA / MUSTARD

H: SESAMO / SESAME
I: FRUTOS SECOS / DRY FRUITS
J: CRUSTACEOS / CRUSTACEAN
K: GLUTEN
L: PESCADO / FISH
M: MOLUSCOS / MOLLUSC
N: LACTEOS / DAIRY