

PORTIXOL
SINCE 1999



RESTAURANTE



MIENTRAS TANTO WHILE WAITING

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



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€
<i>Jamón ibérico</i>	
Almejas a la plancha (M)	16.00€
<i>Grilled clams</i>	
Langostinos Tempura (E/H/J/K/M).....	16.00€
<i>Tiger prawns tempura</i>	
Sashimi PORTIXOL (F/G/L/M)	medium 19.50€ / large 25.00€
Tosta PORTIXOL con gambas y cangrejos (D/E/J/K)	15.00€
<i>PORTIXOL toast with shrimps and crab meat</i>	
Crema del día	10.00€
<i>Soup of the day</i>	
* Alcachofas a la plancha	12.00€
<i>Grilled artichoke</i>	
* Edamames fritas con sal de vino tinto (E)	8.00€
<i>Fried edamame with red wine salt</i>	
* Boniato frito	6.00€
<i>Fried sweet potato</i>	



BOWLS, PASTA Y ENSALADAS BOWLS, PASTA AND SALADS

* Raviolis caseros de alcachofas (D/K/N/F).....	19.00€
<i>Homemade artichoke ravioli</i>	
* Bowl de falafel, hummus, tabulé y halloumi a la plancha (F/E/K/H/N)	17.00€
<i>Falafel bowl with hummus, tabbouleh and grilled halloumi</i>	
Curry amarillo picante con verduras (J/L)	16.00€
<i>Spicy yellow curry with vegetables</i>	
Curry amarillo picante con gambas y verduras (J/L)	18.00€
<i>Spicy yellow curry with shrimp and vegetables</i>	
* Poke Bowl de arroz integral, tofu, algas y daikon (K/E/H)...	20.00€
<i>Poke Bowl with brown rice, tofu, seaweed and daikon</i>	
Poke Bowl de arroz integral, atun rojo, algas y daikon (K/E/H/L).....	22.00€
<i>Poke Bowl with brown rice, tuna, seaweed and daikon</i>	
Wok de noodles y verduras (E/H/K/M/B)	16.00€
<i>Vegetable noodle wok</i>	
con pollo (G) / langostinos (J)	18.00€
<i>with chicken / king prawns</i>	
* Burratina artesanal con ensalada de tomates y pesto rojo (I/N)	15.00€
<i>Artisan burratina with tomato salad and red pesto</i>	
* Ensalada Griega (F/N).....	15.00€
<i>Greek Salad</i>	
Ensalada Caesar con croutones picantes (D/E/K/N/L)	14.00€
<i>Caesar salad with spicy croutons</i>	
Ensalada Caesar con pollo (D/E/K/N) / salmón (L)	16.00€
<i>Caesar salad with chicken / salmon</i>	

* Plato vegetariano / Vegetarian option



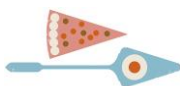
PESCADO FISH

Bacalao confitado a "la Mallorquina" (L/F/I/K)	24.00€
<i>Cod a "la Mallorquina"</i>	
Salmón a la plancha con arroz salvaje y verduras (L)	23.00€
<i>Grilled Salmon with wild rice and vegetables</i>	
Lubina con "patató" y caldo de hinojo (L/F/N).....	27.00€
<i>Sea bass with papató and fennel broth</i>	
Atún rojo con edamame y mahonesa de wasabi (K/E/H/L/D/G)	27.00€
<i>Tuna with edamame and wasabi mayonnaise</i>	



CARNE MEAT

Pollo campero con espinacas y crema de almendras (I/N/K)	20.00€
<i>Free range chicken with spinach and almond cream</i>	
Entrecôte a la parrilla con patató machacado y mantequilla de hierbas (N)	24.00€
<i>Grilled entrecôte with mashed potatoes and herbs butter</i>	
Costillas de cordero en costra de menta (K)	22.00€
<i>Mint crusted rack of lamb</i>	
Lomo de cebón con gajos de patatas y piquillos asados, para 2 (F)	55.00€
<i>Beef tenderloin with potato wedges and roasted piquillos, for 2</i>	
Hamburguesa PORTIXOL con queso & bacon, patatas fritas (D/E/H/K/N).....	19.50€
<i>PORTIXOL Burger with cheese, bacon & french fries</i>	
PORTIXOL Club sandwich (D/E/G/H/K/N)	14.00€



POSTRES DESSERTS

Trio de trufas caseras (N/F/C/I/E).....	6.00€
<i>Home made chocolate truffles trio</i>	
Nuestro lemon pie (D/N/I).....	9.00€
<i>Our lemon pie</i>	
Coulant de chocolate con helado (D/N/K/I).....	9.00€
<i>Chocolate coulant with ice cream</i>	
Tarte tatin, para 2 personas (B/D/G/H/I/K/J/L/M/N)	12.00€
<i>Tarte tatin, for 2</i>	
Selección de quesos nacionales (H/I/K/N)	14.00€
<i>Spanish cheese selection</i>	
Helado ó sorbete hecho en casa (N/K)	Bola 4.50€
<i>Home made ice cream or sorbet</i>	



VINOS DULCES, OPORTOS & GRAPPA SWEET WINES, PORTO & GRAPPA

Toro Albalá Don PX gran reserva 1987	7.00 €
Grappa Poli	7.00 €
Nietpoort Tawny 10.....	8.00 €
Nietpoort Tawny 20	10.00 €

* * * * *

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 °*

ALERGENOS / ALLERGENS

A: ALTRAMUZ / LUPINE	H: SESAMO / SESAME
B: APIO / CELERY	I: FRUTOS SECOS / DRY FRUITS
C: CACAHUETE / PEANUT	J: CRUSTACEOS / CRUSTACEAN
D: HUEVO / EGG	K: GLUTEN
E: SOJA / SOYA	L: PESCADO / FISH
F: SULFITOS / SULFITE	M: MOLUSCOS / MOLLUSC
G: MOSTAZA / MUSTARD	N: LACTEOS / DAIRY