



Est. 1983

2019,

Pasión por el buen gusto.
Passion for good taste.
Страсть к хорошему вкусу.

Vermouth composición propia "Carpano"	4,00
---------------------------------------	------

Cava Muguet Brut Nature	5,00
Kir Royal de Cava	6,00
Bellini de Cava	6,00
Cocktail de Cava de la casa	6,00
Aperol Spritz	7,00
Spritz Premium "Pampelle"	9,00

"Nuestro Pan casero"	2,95
-----------------------------	-------------

El pan, se sirve a su llegada con los aperitivos. Avisen si no lo desean.
The bread is served at your arrival with the appetizer, please let us know if you don't want it.
Le pain se sert à votre arrivée avec les amuses bouches, avisez nous si vous ne le désirez pas.
Het brood word bij aankomst samen met de vooraf hapje geserveerd, a.u.b. waarschuwen als u het niet wenst.
Wir servieren Ihnen Brot und ein Aperitif. lassen Sie uns bitte wissen, falls sie keines Wünchen.
Мы подаём хлеб с закусками к Вашему прибытию. Пожалуйста, дайте нам знать, если он Вам не нужен.

(I.V.A. Incluido en todos los precios.)

- NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALÉRGICO. TIENEN A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.

Estimados clientes. Estamos encantados de su visita y esperamos que todo sea de su agrado. Para ello, sus opiniones nos ayudan a mejorar y a corregir posibles errores. Si todo ha sido de su agrado, háganoslo saber. Esto, motiva a nuestro equipo. En caso contrario, por favor no espere hasta el final de la comida para comunicárnoslo, porque no podremos enmendar nuestro eventual error. Gracias por su visita, su confianza y su participación.

Dear customers, we are happy to receive you in Restaurante Puerto Blanco and hope to satisfy you. To do this, your feedback and comments help us to correct possible errors. If you are satisfied let us know, this motivates our team, however if you have a negative remark to make, do not wait until the end of your meal to communicate it to us because we will not be able to satisfy you at that moment. Thank you for your visit, your trust and your participation.

Chers clients, nous sommes heureux de vous recevoir et espérons vous satisfaire. Pour ce faire, vos commentaires nous aident à corriger de possibles erreurs. Si vous êtes satisfait faites le nous savoir, cela motive notre équipe, par contre si vous avez une remarque négative à faire, n'attendez pas la fin de votre repas pour nous le communiquer car nous ne pourrons plus vous satisfaire à ce moment. Merci de votre visite, votre confiance et votre participation.

Beste klanten, we zijn blij om u te ontvangen en hopen u tevreden te stellen. Om dit te doen, is uw feedback belangrijk en helpt ons om eventuele fouten te corrigeren. Als u tevreden bent laat het ons dan alstublieft weten, het zal ons team motiveren. Ervaart U echter iets negatiefs, wacht dan niet tot het einde van uw maaltijd om het aan ons te communiceren, aangezien het te laat zal zijn om u tevreden te stellen en een leuk verblijf in ons restaurant te garanderen. Dank u voor uw bezoek, uw vertrouwen en participatie.

Liebe Kunden, wir freuen uns, Sie zu empfangen und hoffen, dass Sie mit Ihrem Besuch in unserem Restaurant zufrieden sind. Um dies zu tun, hilft Ihr Feedback, uns mögliche Fehler zu korrigieren. Wenn Sie zufrieden sind, lassen Sie es uns wissen, das motiviert unser Team, wenn Sie etwas negativ erfahren, warten Sie bitte nicht bis zum Ende Ihrer Mahlzeiten um es uns zu kommunizieren, weil an diesem Punkt wir nichts mehr verbessern können. Vielen Dank für Ihren Besuch, Ihr Vertrauen und Ihre Teilnahme.

Дорогие клиенты! Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане и надеемся, что Вы останетесь довольны посещением. Ваши комментарии помогут улучшить качество нашей работы, а также исправить возможные ошибки. Дайте нам знать, если Вам понравилось у нас – это мотивирует нашу команду. Если у Вас есть замечания не ждите, пожалуйста, окончания Вашего визита, чтобы сообщить нам о проблеме, ведь так мы не сможем исправить нашу невольную ошибку. Спасибо за Ваш визит, за Ваше доверие и Ваше участие.

RESTAURANTE PUERTO BLANCO

- Gazpacho “Andaluz” con su guarnición** 9,95
*Gazpacho "Andaluz" avec sa garniture
Gazpacho "Andaluz" with its garnish
Gazpacho "Andaluz" met zijn garnering
Gazpacho "Andaluz" mit seiner Beilage
Гаспачо «Андалус» с гарниром*
- Escarola rizada con bacon, manzanas caramelizadas, almendras y salsa de sidra caliente** 9,95
*Curled endive with bacon, caramel apple, almonds and cider sauce.
Escarole frisée aux lardons, bacon, pomme caramélisée, amandes et sauce au cidre tiède.
Kruandijvie met spek, gekarameliseerde appels, amandelen en cidersaus
Endivie mit Speck, karamellisierte Äpfel, Mandeln und warmer Cidre-Sauce.
Салат эндивий с беконом, карамелизированным яблоком, миндалём и теплым соусом из сидра.*
- Queso fundido con ensalada de hoja, guacamole, bacon, nueces y vinagreta de frutos rojos** 12,95
*Baked cheese with leaf salad, avocado, bacon, walnuts and red fruit vinaigrette.
Fromage fondu avec salade de feuilles, avocat, bacon, noix et vinaigrette aux fruits rouges.
Gebakken kaas met bladsalade, avocado, tomaat, walnoten en vinaigrette van bosvruchten.
Gebratener Käse mit Blattsalat, Avocado, Speck, Walnüssen und roten Früchten-Vinaigrette.
Расплавленный сыр с листовым салатом, гуакамоле, беконом, грецким орехом и ягодным соусом Винегрет.*
- Vitello Tonnato con burrata, tomate cherry y albahaca** 12,95
*Vitello Tonnato with Burrata, cherry tomato and basil.
Vitello Tonnato avec Burrata, tomates cerises et basilic.
Vitello Tonnato met Burrata, cherytomaat en basilicum.
Vitello Tonnato mit Burrata, Kirschtomate und Basilikum.
Вителло Тоннато с бурратой, помидорами черри и базиликом.*
- Cocktail de Langostinos con guacamole, fruta fresca y salsa cocktail** 14,95
*Prawn cocktail with avocado, fresh fruit and cocktail sauce
Cocktail de crevettes à l'avocat, aux fruits frais et à la sauce cocktail
Garnalencocktail met avocado, vers fruit en cocktailsaus
Krabbencocktail mit Avocado, frischem Obst und Cocktailsauce
Коктейль из креветок с авокадо, свежими фруктами и коктейльным соусом*
- Carpaccio de buey con parmesano, rúcula, perlas de limón, foie-gras y mayonesa de trufa** 16,50
*Beef carpaccio with parmesan, arugula, lemon pearls, Cream of foie gras and truffle mayonnaise.
Carpaccio de boeuf avec parmesan, roquette, perles de citron, foie gras crémeux et mayonnaise à la truffe.
Rundercarpaccio met parmezaan, rucola, citroenparels, romige ganzenlever en truffelmayonnaise.
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola, Zitronenperlen, cremiger Foie Gras und Trüffelmayonnaise.
Карпаччо из говядины с пармезаном, рукколой, лимонным жемчугом, кремом из фуа-гра и трюфельным майонезом.*

Sopa de Cebolla, gratinada con queso	9,95
<i>Onion Soup, gratinated with cheese – Soupe à l'oignon, gratinée au fromage</i> <i>Uiensoep, gegratineerd met kaas – Zwiebelsuppe, überbacken mit Käse</i> <i>Луковый суп, запечённый с сыром</i>	
Bisque de mariscos "Royal" con su guarnición	14,50
<i>Seafood bisque "Royal" – Bisque de fruits de mer "Royal"</i> <i>Zeevruchten bisque "Royal" – Meeresfrüchtesuppe "Royal"</i> <i>Суп биск «Роял» с гарниром.</i>	
Champiñones rellenos al estilo campesino, gratinados con queso	9,95
<i>Mushrooms stuffed peasant style, gratinated with cheese</i> <i>Champignons farcis façon paysanne, gratinés au fromage</i> <i>Paddestoelen gevuld boerenstijl, gegratineerd met kaas</i> <i>Gefüllte Champignons Bauer Weise mit Käse gebacken</i> <i>Шампиньоны, фаршированные по-пейзански, запечённые с сыром</i>	
Croquetas de salmón caseras con salsa tártara	9,95
<i>Homemade salmon croquettes with tartara sauce</i> <i>Croquettes de saumon maison à la tartara</i> <i>Zelfgemaakte zalmkroketten met tartarasaus</i> <i>Hausgemachte Lachskroketten mit Tartara Soße</i> <i>Домашние крокеты из лосося с соусом тартар</i>	
Tagliatelli fresco con Portobello, Parmesano, Guanciale y pollo	14,95
<i>Fresh Tagliatelli with Portobello, Parmesano, chicken and Guanciale.</i> <i>Tagliatelles fraîches avec Portobello, Parmesano, Poulet et Guanciale.</i> <i>Verse Tagliatelli met Portobello, Parmesano, Kip en Guanciale.</i> <i>Frische Tagliatelli mit Portobello, Parmesano, Hähnchen und Guanciale.</i> <i>Домашние тальятелли с грибами портобелло, пармезаном и гуанчиале</i> <i>(вялеными свиными щечками)</i>	
Concha de marisco "Thermidor" gratinado con queso	16,95
<i>Stuffed Shell of seafood "Thermidor" gratinated with cheese</i> <i>Coquille aux fruits de mer gratinée au fromage "Thermidor"</i> <i>Gevulde Schelp met zeevruchten "Thermidor" gegratineerd met kaas</i> <i>Mit Meeresfrüchten gefüllte Schale "Thermidor" überbacken mit Käse</i> <i>Фаршированный лобстер «Термидор», гратинированный с сыром</i>	
Vieiras y langostinos salteados al vino con un toque de ajo	18,50
<i>Scallops and prawns with white wine sauce and garlic.</i> <i>Coquilles Saint-Jacques et crevettes au vin avec une touche d'ail</i> <i>Sint-jakobsschelpen en garnalen in witte wijn sauce met vleugje knoflook.</i> <i>Jakobsmuscheln und Garnelen mit Wein und Knoblauch.</i> <i>Соте из морских гребешков и креветок в белом вине с ноткой чеснока</i>	
Foie-gras poelle con manzanas caramelizadas y Pedro Ximénez	19,95
<i>Fried foie gras with caramelized apples and Pedro Ximenez.</i> <i>Foie gras poelé avec pommes caramélisées et Pedro Ximenez.</i> <i>Gebakken foie gras met gekarameliseerde appels en Pedro Ximenez.</i> <i>Gebratene Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln und Pedro Ximenez.</i> <i>Жареная гусиная печень фуа-гра с карамелизированным яблоком и хересом Педро Хименес</i>	

<p>Brocheta de salmón y verduras de temporada flambeado con Whisky</p> <p><i>Salmon and vegetables skewer with Whisky flambe</i> <i>Brochettes de saumon et légumes avec whisky flambé</i> <i>Zalm- en groentenbrochet met whisky flambe</i> <i>Lachs- und Gemüsespieß mit Whisky flambiert</i> <i>Шашлычок из лосося и сезонных овощей, фламбированный с виски</i></p>	<p>18,95</p>
<p>Lenguado “Meuniere” con almendras y cremoso de limón</p> <p><i>Baked Sole Meuniere with almond, and creamy lemon.</i> <i>Sole Meunière aux amandes et crémeux au citron.</i> <i>Gebakken zeetong Meuniere met amandelen en romige citroen.</i> <i>Seezunge Meuniere mit Mandeln und cremigem Zitronen.</i> <i>Запечённый морской язык «Меньёр» с укропом и лимонным кремом.</i></p>	<p>19,95</p>
<p>Lomo de corvina con zanahoria, espárragos verdes y emulsión de albahaca</p> <p><i>Black seabass with carrot, green asparagus and Spanish herb sauce</i> <i>Bar noir avec carotte, asperges vertes et sauce aux herbes Espagnole</i> <i>Zwarte zeebaars met wortel, groene asperges en Spaanse kruidensaus</i> <i>Schwarzer Wolfbarsch mit Möhre, grünem Spargel und Spanischer KräuterSoße</i> <i>Чёрный сибас с морковью, зелёной спаржей и испанским соусом с базиликом</i></p>	<p>23,95</p>
<p>Cazuelita de Rape con puerros, guisantes y patata vapor</p> <p><i>Monkfish casserole with leeksauce, peas and steamed potato</i> <i>Casserole de Lotte avec sauce aux poireaux, petit pois et pomme de terre vapeur</i> <i>Zeeduivel casserole met prei saus, erwten en stoomaardappel</i> <i>Seeteufel in Eintopf mit LauchSoße, Erbsen und Dampfkartoffel</i> <i>Запечённый морской чёрт с луком-пореем, зелёным горошком и варёным картофелем</i></p>	<p>24,95</p>
<p>Rodaballo con salsa de bogavante acompañado de ravioli “gransole” de limón y albahaca</p> <p><i>Turbot in lobster sauce with ravioli “gransole” of lemon and basil</i> <i>Turbot dans une sauce de homard avec ravioli « gransole» au citron et basilic</i> <i>Tarbot in kreeftensaus met “gransole” ravioli van citroen en basilicum</i> <i>Steinbutt in Hummersoße mit „Gransole” Ravioli von Zitronen- und Basilikumgransole</i> <i>Тюрбо в соусе из лобстера с ravioli «gransole» из лимона и базилика</i></p>	<p>24,50</p>
<p>Arroz cremoso de Mariscos con brunoise de verduras y queso Parmesano</p> <p><i>Seafood Risotto with brunoise of vegetables and Parmesan cheese</i> <i>Risotto de fruits de mer avec brunoise de légumes et parmesan</i> <i>Risotto van zeevruchten met brunoise van groenten en Parmezaanse kaas</i> <i>Meeresfrüchte-Risotto mit Gemüsebrunoise und Parmesano-Käse</i> <i>Кремовое ризотто с морепродуктами, овощами брьюнауз и сыром пармезаном</i></p>	<p>27,95</p>

Tiras de solomillo salteados con pimientos, cebolla y setas a la Strogoff 19,95

Sirloin Beef strips sautéed with peppers, onion and mushrooms a la Strogoff
Filet de bœuf tranché sauté avec poivrons, oignons et champignons à la Strogoff
Rundhaasreepjes gebakken met paprika, ui en champignons à la Strogoff
Rinderfiletstreifen mit Paprika, Zwiebeln und Champignons a la Strogoff anbraten
Соте из нарезанной кусочками телятины a la Strogoff с перчиками, луком и грибами

Presa de Bellota con puré de zanahorias, espárragos y mantequilla de hierbas 21,75

Iberian Bellota porc "Acorn-fed" loin with mashed carrots and herb butter
Filet de porc Iberico BELLOTA avec purée de carottes et beurre aux herbes
Varkenshaasje van Iberico BELLOTA met gepureerde wortels en kruidenboter
Iberisches BELLOTA Schweinefilet mit Karottenpüree und Kräuterbutter
Филе свинины сорта Иберика желудёвого откорма с морковным пюре, спаржей и маслом с травами

Solomillo de ternera lechal con vieiras y salsa de setas 23,95

Loin of veal with scallops and mushroom sauce
Filet de veau avec Coquilles Saint-Jacques à la sauce aux champignons
Kalbsfilet met Sint-jakobsschelpen en champignonsaus
Kalbsfilet mit Jakobsmuscheln und Pilzsauce
Телячья вырезка с морским гребешком и грибным соусом

Tournedos de vaca madurada con salsa Pimienta verde 23,95

Tournedos of filet steak with Green pepper sauce
Tournedos de Filet Pur, Sauce au poivre vert
Tournedos van de haas met Groene pepersaus
Rinderfilet mit Grüne Pfeffersoße
Турнедо из выдержанной говядины с соусом из зелёного перца

Tournedos con foie-gras y salsa Rossini 29,50

Tournedos of filet steak with foie gras and Rossini sauce
Tournedos de Filet Pur, au foie gras et sauce Rossini
Tournedos van de haas met ganzenlever en Rossini-saus
Rinderfilet mit Foie Gras und Rossini Port Soße
Турнедо из говяжьей вырезки с фуа-гра и соусом Россини

Chateaubriant de solomillo madurado trinchado en la mesa con guarnición

Chateaubriant with garnish and cut at the table
Chateaubriant de boeuf avec garniture et tranché à la table
Chateaubriant met garnering en gesneden aan tafel
Chateaubriant mit Garnierung und am Tisch tranchiert
Стейк Шатобриан с гарниром, разделяется при подаче (минимум для двух персон)

(mínimo 2 pers.) p.p.32,00

Menú.....el Destello

Pan de nuestro horno

Our home baked bread with allioli and butter
Наш домашний хлеб с алиоли и маслом

Sopa de Cebolla, gratinada con queso

Onion Soup, gratinated with cheese
Луковый суп, запечённый с сыром

- 0 -

Escarola rizada con bacon, manzanas caramelizadas, almendras y salsa de sidra caliente

Curled endive with bacon, caramel apple, almonds and cider sauce.
Салат эндивий с беконом, карамелизированным яблоком, миндалём и теплым соусом из сидра.

Brocheta de Salmón con salsa de Piquillo

Salmon brochette with Spanish red pepper sauce
Шашлычок из лосося с соусом из перчика Пекийо

- 0 -

Tiras de solomillo salteados con pimientos, cebolla y setas a la Strogoff

Sirloin Beef strips sautéed with peppers, onion and mushrooms a la Strogoff
Соте из нарезанной кусочками телятины a la Strogoff с перчиками, луком и грибами

Postre Especial de la Casa

Dessert
Десерт от нашего шеф-повара

29,95

Menú.....Sentidos

Pan de nuestro horno

*Our home baked bread with allioli and butter
Наш домашний хлеб с алиоли и маслом*

Aperitivo

Croquetas caseras

Homemade croquettes

Vitello Tonnato con burrata, tomate cherry y albahaca

*Vitello Tonnato with Burrata, cherry tomato and basil.
Вителло Тоннато с бурратой, помидорами черри и базиликом*

- 0 -

Champiñones rellenos al estilo campesino, gratinados con queso

*Mushrooms stuffed peasant style, gratinated with cheese
Фаршированные шампиньоны в пейзажном стиле, гратинированные с сыром*

Sorbete de la Casa

*Sorbet of the House
Сорбе нашего приготовления*

Lomo de corvina con zanahoria, espárragos verdes y emulsión de albahaca

*Black seabass with carrot, green asparagus and Spanish herb sauce
Чёрный сибас с морковью, зелёной спаржей и испанским соусом с базиликом*

- 0 -

Solomillo de ternera lechal a la Pimienta Verde

*Tenderloin of veal with Green Pepper
Тендерлоин из молочной телятины с зелёным перцем*

Postre Especial de la Casa

*Dessert of the House
Десерт от нашего шеф-повара*

39.95

Menú.....Degustación

Pan de nuestro horno

*Our home baked bread with allioli and butter
Наш домашний хлеб с алиоли и маслом*

Aperitivo

Croquetas caseras

Homemade croquettes

Cocktail de Langostinos con guacamole, fruta fresca y salsa cocktail

*Prawn cocktail with avocado, fresh fruit and cocktail sauce
Коктейль из креветок с авокадо, свежими фруктами и коктейльным соусом*

Foie-gras poelle con manzanas caramelizadas y Pedro Ximénez

*Fried foie gras with caramelized apples and Pedro Ximenez.
Жареная гусиная печень фуа-гра с карамелизированным яблоком и хересом Педро Хименес*

Sorbete de la Casa

*Sorbet of the House
Сорбе нашего приготовления*

Chateaubriant de solomillo madurado, trinchado en la mesa con amplia guarnición.

*Chateaubriant dry aged Beef with garnish and cut at the table
Стейк Шатобриан с гарниром, разделяется при подаче*

Postre Especial de la Casa

*Dessert of the House
Десерт от нашего шеф-повара*

(mínimo 2 personas)

(минимум для двух персон)

58 p.p

Todos los platos principales, están acompañados de una amplia guarnición

Tous nos plats de viandes et poissons sont accompagnés de légumes

Al onze hoofdgerechten worden met extra garnituur geserveerd

All our main courses are served with vegetables and chips

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert

Все наши основные блюда подаются с гарниром

(I.V.A. Incluido en todos los precios.)

(НДС включен в цену)

Llevo muchos años al mando de este restaurante familiar, y si algo he aprendido, es que no se trata de ser mejor que otros, sino superarse uno mismo cada día. Aprendo y transmito a mi equipo, los sentimientos que vivo a diario, con el único propósito, de disfrutar con ellos el trabajo y dar felicidad a nuestros clientes, sin dejar indiferente a nadie.

“Gracias por venir, gracias por opinar, gracias por hacer que nuestro trabajo tenga un sentido especial”

Patrick Manguette

За многие годы, что я управляю этим семейным рестораном, я усвоил, что не надо пытаться быть лучше других, надо каждый день превосходить себя. Я передаю своей команде чувства,

которые испытываю каждый день своей жизни, с одной единственной целью – вместе наслаждаться работой и дарить радость нашим клиентам, не оставляя равнодушным никого.

Спасибо за Ваш визит, спасибо за Ваше мнение. Благодаря Вам наша работа наполнена особым смыслом.

Патрик Мангетте

