

Puerto Blanco

Empfohlene Aperitif

<i>Glas Cava Brut Nature</i>	6	<i>Campari Spritz mit Cava</i>	8
<i>Kir Royal Brut Nature</i>	6	<i>Mojito Premium</i>	8
<i>Daiquiri mit Erdbeeren</i>	9	<i>Piña Colada "Puerto Blanco"</i>	12
<i>Moscow Mule Special</i>	9	<i>Gin Mare & Tónica «1724»</i>	11
<i>Flasche Moët & Chandon Ice «Rosé»</i>	79		

Ein guter Start

Unser hausgemachtes Brot mit "Aromen"	3
Kroketten des Tages, Puerto Blanco "Home" -2 / u.	
Iberischer Schinken „Bellota“	21.50
Käse D. O.	12.50

Auster, Amélie Fin de Claire Nr. 2

Pariser Goldmedaille 2019.

"Natürlich"

Auster, Amélie Fin de Claire Nr. 2 mit Zitrone und Pfeffer. 4,50 / u.

"Duftend"

Auster, Amélie mit Schnittlauch, Gurke, Limetten Ingwer und Koriander 4,95 / u.

"Rockefeller"

Auster, Amélie überbacken mit Spinat und Käse. 5,50 / u.

Kalte Vorspeisen

<i>Endiviensalat mit knusprigem Pancetta, Apfel, Mandeln und Cidre-Vinaigrette.</i>	12,95
<i>Lachstatar mit Dill, Senfeis, „Maki“ aus eingelegtem Gemüse und knusprigem Sesam.</i>	14,95
<i>Cocktail von gedämpfter Garnelen mit Guacamole, Ananas, Orange und mariniertem rohem Gemüse</i>	15,50
<i>Rinder-Carpaccio mit Rucola, Zitronenperlen und Parmesaneis.</i>	16,50

Warme Vorspeisen

<i>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken.</i>	11,95
<i>Thai-Suppe mit Meeresfrüchten, asiatischem Gemüse, Kokos, Ingwer, Koriander und Kaffir-Blättern.</i>	14,95
<i>Jakobsmuscheln und Garnelen mit weißem Knoblauch, Auberginen-Kaviar, Trauben, Mandeln, Parmesan.</i>	16,95
<i>Hummer-Kroketten mit Tomaten-Chili-Ratatouille.</i>	17,95
<i>Gebratene Foie gras mit karamellisierter Apfel, Ingwer, Limette und Kräuterbrot</i>	21,50

Aus dem Meer

<i>Lachsfilet vom Yakiniku-Grill mit Wok-Gemüse, Koriander und Erdnüssen.</i>	18,95
<i>Seeteufellende mit Erbsen-Minz-Ravioli an Lauchcreme.</i>	24,95
<i>Seezunge „Meunière“ mit Petersilien-Schalotten-Zitronen-Butter.</i>	21,95
<i>„Llauna de Calp“ mit Paprika, Tomaten, Knoblauch und Kartoffeln, Version Puerto Blanco.</i>	26,50
<i>Hummer-Risotto mit Portobellochampignons, Fenchel, Frühlingszwiebeln und Parmesan.</i>	36,95

Vom Land

<i>Rotes Curry mit Huhn vom Bauernhof, Thai-Gemüse und Basmati-Reis.</i>	16,95
<i>Gourmet-Burger „Puerto Blanco“ mit hausgemachten Kartoffelkroketten und Maiskolben.</i>	16,95
<i>Ravioli mit Bauernhähnchen, Speck, Pilzen, Tartufo und Parmesan.</i>	16,95
<i>Sautierte Rinderfiletstreifen mit Paprika, Zwiebeln und Pilzen a la Stroganoff mit Ofenkartoffel.</i>	19,95
<i>Rindfleisch Filet mit Foie gras an getrüffelter Portweinsoße.</i>	29,50
<i>Rindfleisch Filet mit grüner Pfeffersauce oder Sauce Bearnaise.</i>	24,95
<i>Chateaubriand mit Kräuterbutter, Saisongemüse und hausgemachten Pommes frites.</i>	29,50
<i>Nach Wahl: Kräuterbutter oder Pfeffersoße oder Sauce béarnaise.</i>	2,50

Desserts

<i>Hausgemachtes Vanilleeis mit heißer Godiva-Schokoladensauce auf einem Nusscrumble.</i>	8
<i>Feiner Dinkel-Crêpe, mit Cointreau flambierte Zitrusfrüchte-Sauce mit Vanille und Sahne.</i>	8
<i>Erdbeer-Zitronen-Mango-Sorbet mit frischen Bio-Früchten.</i>	8
<i>Spezial-Dessert des Küchenchefs, Kreationen 2020.</i>	8
<i>Coronel aus Wodka, Cava und Bio-Zitrone.</i>	8
<i>Irish Coffee.</i>	7

UNSERE SPEISEN KÖNNEN ALLERGENE ENTHALTEN. FÜR UNSEREN GÄSTEN STEHEN AUSFÜHRLICHE LISTEN ZUR VERFÜGUNG.

Puerto Blanco

