

# Puerto Blanco

## Aperitivos recomendados.

Copa de cava Brut Nature.	6,00
Copa de Champagne André Clouet Reserva.	12,00
Kir Royal de cava.	6,00
Aperol Spritz.	7,00
Copa de Sangria Puerto Blanco.	7,00
Vermouth Royal La Quintinye.	4,00
Manzanilla San León Reserva.	5,00
Fino La Panesa.	6,00
Negroni de gin Malabusca, Campari y vermouth Royal.	8,00
Mojito Bacardi Premium "Ginger".	8,00
Moët & Chandon Imperial Ice con fresas, lima y hierba buena.	79,00

## Gin & Tonic recomendado.



Gin & Tonic Malabusca con twist de limón y menta.	
Gin & Tonic Malabusca con kumquat confitado y romero.	
Gin & Tonic Malabusca con twist de pomelo y laurel.	
	10,00

## Nuestras especialidades en Ostras.

Ostra Gillardeau N°2. Natural con limón y pimienta molida.	4,00
Ostra Gillardeau N°2 Sapphire con pepino, jengibre y limón.	5,00
Ostra Gillardeau N°2 Ceviche con leche de tigre y cilantro.	5,00



## Platos especiales Junior.

Hot Dog "Wagyu" con pepino encurtido y cebolla frita.	9,50
Supreme Chicken Burger con patatas fritas.	12,50
Premium Beef Burger con patatas fritas.	14,95
Pasta con pollo de corral, bacon y setas a la crema.	14,95

## Carta

Pan casero recién sacado del horno con sus salsas. (Se sirve a todo el mundo salvo si no quieren) 2,95

### Entrantes frías

Gazpacho de verdura ecológica de nuestra huerta con su guarnición.	12,95
Ceviche de flor de salmón al estilo Nikkei con leche de tigre de lima, mango, jengibre, soja y sésamo.	15,95
Carpaccio de ternera con rúcula, cebolla, alcaparras, portobellos, perlas de limón y parmesano en texturas.	16,50
Tartar de Solomillo de ternera tradicional con alcaparra, pepinillo, cebolla, helado de mostaza y tosta de cristal.	16,95
Sashimi de atún con aliño Japones, remolacha, helado de wasabi, kumquat, maki de wakame y galleta de sésamo.	17,95
Cocktail de bogavante y langostinos con remolacha, naranja, guacamole, gelatina de miel y pipas de calabaza.	21,50

### Entrantes calientes

Croquetas caseras de gambitas con langostinos salteados y salsa de piquillo.	12,95
Vieiras y langostinos salteados con raviolis de trufa al vino, ajo y toque de nata.	16,95
Risotto de boletus con pato, pera, uvas y reducción de vino dulce.	17,50
Pulpo a la brasa con patata y escalibada en texturas.	17,95
Pasta "Vongole", con almejas, langostinos y mantequilla de ajo y perejil	17,95
Foie-gras Poelé con manzana, uvas, frutos secos y Pedro Ximenez al romero.	21,50

### De la Mar

Salmón crujiente con guacamole tibio, yoghurt de rábano picante y pico de gallo.	19,50
Lomo de bacalao a punto de sal con salsa verde, piquillo y pasta rellena de guisantes y menta.	21,95
Lenguado Meuniere con mantequilla "Café de Paris" o Fruta fresca glaseada al jengibre y hierba buena.	22,50
Lubina a la sal con hierbas aromáticas, y cítricos. (mín. 2 pers.)	(p.p.) 27,00
Bogavante con risotto de Boletus trufado.	100gr. 7,00

### De la Tierra

Pluma Ibérica de Bellota a la brasa Japonesa con Yakiniiku, Shitaki, jengibre y cilantro.	21,50
Carré de cordero con Garam Masala, lima, Cacahuets y couscous Mediterráneo.	26,95
Tiras de solomillo madurado a la strogoff con arroz basmati salteado.	21,50
Solomillo madurado envuelto con bacon al gusto. ( Salsa Pimienta Verde o Sabayon de Bearnesa )	24,95
Solomillo madurado envuelto con bacon con Foie-gras trufado al Oporto.	28,95
Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición trinchado en mesa (mín 2 pers.)	(p.p.) 32,00
- Salsa Boletus, Salsa Pimienta Verde o Sabayon de Bearnesa -	

(IVA incluido) LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN ALIMENTO ALÉRGICO. TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.

