

Puerto Blanco

Aperitivos recomendados

<i>Copa de Cava Brut Nature</i>	6	<i>Campari Spritz con Cava</i>	8
<i>Kir Royal Brut Nature</i>	6	<i>Mojito Premium</i>	8
<i>Daiquiri con fresas</i>	9	<i>Piña Colada "Puerto Blanco"</i>	12
<i>Moscow Mule Especial</i>	9	<i>Gin Mare & Tónica «1724»</i>	11
<i>Botella Moët & Chandon Ice «Rosé»</i>	79		

Un buen comienzo

<i>Pan de nuestro Horno con "Sabores"</i>	3
<i>Croquetas Puerto Blanco Casera del día</i>	2/u.
<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	21,50
<i>Queso D.O.</i>	12,50

Ostras Amélie Fin de Claire N°2

Medalla de oro de París 2019.

"Natural"

Ostra Amélie Fin de Claire N°2 con limón y pimienta. 4.50 / u.

"Perfumada"

Ostra Amélie con cebollino, pepino, lima, jengibre y cilantro 4.95 / u.

"Rockefeller"

Ostra Amélie gratinada con espinacas y queso. 5.50 / u.

Entradas frías

<i>Escarola rizada con panceta crujiente, manzanas, almendras y vinagreta de sidra.</i>	12,95
<i>Tartar de Salmón con eneldo, helado de mostaza, "maki" de verduras encurtidos y crujiente de sésamo.</i>	14,95
<i>Cocktail de langostinos cocidos al vapor, con guacamole, piña, naranja y verduras marinadas.</i>	15,50
<i>Carpaccio de ternera con caviar de berenjenas, albahaca, perlas de limón y helado de parmesano.</i>	16,50

Entradas calientes

<i>Sopa de cebolla gratinada con queso.</i>	11,95
<i>Sopa Thai de marisco, verdura asiática, coco, jengibre, cilantro y hoja kaffir.</i>	14,95
<i>Vieiras y langostinos con ajo blanco, uvas, almendras, parmesano y cebollino.</i>	16,95
<i>Croquetas de bogavante con pisto de tomate y chilli.</i>	17,95
<i>Foie-gras "poelé" con manzana asada, jengibre, lima y pan de especias.</i>	21,50

De la Mar

<i>Suprema de Salmón a la barbacoa Yakiniuku con Wok de verduras, cilantro y cacahuets.</i>	18,95
<i>Lomo de rape con raviolis de guisantes, menta y salsa de puerros.</i>	21,50
<i>Lenguado "Meunier" con mantequilla de perejil, chalote y limón.</i>	21,95
<i>"Llauna de Calp" con pimientos, tomate, ajo y patata, versión Puerto Blanco.</i>	26,50
<i>Risotto de Bogavante con portobellos, hinojo, cebolleta y parmesano.</i>	36,95

De la Tierra

<i>Curry rojo de pollo de corral con verdura Thai y arroz basmati.</i>	16,95
<i>Burger gourmet "Puerto Blanco", con croquetas caseras y mazorca de maíz .</i>	16,95
<i>Ravioli trufado con pollo de corral, panceta, setas y parmesano</i>	16,95
<i>Tiras de solomillo salteados con pimientos, cebolla y setas a la Strogof con patata al horno.</i>	19,95
<i>Solomillo de ternera con Foie-gras y salsa de Oporto Trufado.</i>	29,50
<i>Solomillo de vaca madurado con salsa pimienta verde o salsa Bearnesa.</i>	24,45
<i>Chateaubriant con mantequilla de hierbas, verduras de temporada y patatas fritas caseras.</i>	29,50
<i>Mantequilla de hierbas o Salsa Pimienta Verde o Salsa Bearnesa</i>	2,50

Postres

<i>Helado de Vainilla casero con chocolate Godiva caliente sobre crumble de frutos secos.</i>	8
<i>Crepe fino de espelta, salsa de cítricos flambeado al cointreau con vainilla y nata.</i>	8
<i>Sorbete de fresa, limón y mango bio con su fruta fresca.</i>	8
<i>Postre especial del Jefe, creaciones 2020.</i>	8
<i>Coronel de vodka, cava y limón Bio.</i>	8
<i>Irish Coffee.</i>	7

Puerto Blanco

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN ALIMENTO ALÉRGICO. TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.