

Puerto Blanco

Aanbevolen aperitieven

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

Een goede start

<i>Brood uit onze oven met "Sausjes"</i>	3
<i>Huisgemaakte Puerto Blanco kroketten van de dag</i>	2/st.
<i>Iberische ham van "Bellota"</i>	21.50
<i>Kaas D.O.</i>	12.50

Oester Amélie Fin de Claire N°2

Gouden medaille Parijs 2019.

"Natuur"

Oester, Amélie Fin de Claire N°2 met citroen en peper. 4,50 / u.

"Geparfumeerd"

Oester, Amélie met bieslook, komkommer, limoengember en koriander 4.95 / u.

"Rockefeller"

Oester, Amélie gegratineerd met spinazie en kaas. 5,50 / u.

Koude voorgerechten

<i>Krullandijvie met krokant spek, appels, amandelen en cider vinaigrette.</i>	12,95
<i>Zalmtartaar met dille, mosterdijs, gemarineerde groenten "maki" en knapperige sesam.</i>	14,95
<i>Cocktail van gestoomde langostinos met guacamole, ananas, sinas en gemarineerde groenten</i>	15,50
<i>Rundercarpaccio met rucola, basilicum, citroenparels en parmezaanijs.</i>	16.50

Warme voorgerechten

<i>Gegratineerde uiensoep met kaas.</i>	11,95
<i>Thaise zeevruchtensoep, aziatische groenten, kokos, gember, koriander en kaffirblad.</i>	14,95
<i>Sint-jakobsmossel en garnalen met knoflook, auberginekaviaar, rozijnen, amandelen, parmezaan en bieslook.</i>	16,95
<i>Kreeftkroketten met tomatenratatouille en Spaanse peper.</i>	17,95
<i>Gebakken "ganzenlever" met gekarameliseerde appel, gember, limoen en peperkoek.</i>	21.50

Van de zee

<i>Supreme van zalm Yakiniku barbecue style, met wokgroenten, koriander en pinda's.</i>	18,95
<i>Zeeduivellende met ravioli van erwten, munt en preisaus.</i>	24,95
<i>Zeetong "Meunière" met peterselieboter, sjalotten en citroen.</i>	21,95
<i>"Llauna de Calp" met paprika, tomaat, knoflook en aardappel, Puerto Blanco versie.</i>	26.50
<i>Risotto van Kreeft met portobello, venkel, bieslook en parmezaan.</i>	36,95

Van de aarde

<i>Rode curry van maiskip met thaise groenten en basmatirijst.</i>	16,95
<i>Gourmet Burger Puerto Blanco met huisgemaakte kroketjes en maïskolven.</i>	16,95
<i>Ravioli van maiskip, spek, champignons, truffel en parmezaan.</i>	16,95
<i>Runderfiletreetjes gebakken met paprika, uien en champignons Strogofsaus.</i>	19,95
<i>Ossenhaas met ganzenlever en portsaus met truffel.</i>	29.50
<i>Ossenhaas naar keus met groene pepersaus of bearnaise saus.</i>	24.95
<i>Châteaubriant met kruidenboter, seizoensgroenten en huisgemaakte frietjes.</i>	29.50
<i>Keuze uit: kruidenboter of groene pepersaus of bearnaisesaus</i>	2.50

Nagerechten

<i>Zelfgemaakt vanille-ijs met warme Godiva chocolade op een crumble van gedroogd fruit.</i>	8
<i>Cointreau geflambeerde pannenkoek met huisgemaakte citrussaus, vanille-ijs en slagroom.</i>	8
<i>Biologische sorbet van aardbei, citroen en mango met vers fruit.</i>	8
<i>Chef's Dessert, Creations 2020.</i>	8
<i>Kolonel van wodka, cava en biologische citroen.</i>	8
<i>Iish koffie.</i>	7

Puerto Blanco



ONZE GERECHTEN KUNNEN ENKEL
ALLERGENEN BEVATTEN. WIJ HEBBEN TER UW
BESCHIKKING EEN GEDETAILEERDE
INFORMATIE HIERVAN.