

Puerto Blanco

Рекомендованные аперитивы

<i>Стакан кавы Brut Nature</i>	6	<i>Кампари-спритц с кавой</i>	8
<i>Кир Роял Брют Природа</i>	6	<i>Мохито Премиум</i>	8
<i>Московский мул Special</i>	9	<i>Дайкири с клубникой</i>	9
<i>Бутылка для льда Moët & Chandon «Rosé»</i>	79	<i>Пинья Колада «Пуэрто Бланко»</i>	12
		<i>Джин Маре и Тоник «1724»</i>	11

Отличное начало

Хлеб с “начинкой” 3

Домашние крокеты дня Puerto Blanco 2/шт.

Хамон Иберико «Bellota» 21,50

Сыр с апелласьоном. 12,50

Устрица Амели Фин де Клер № 2

Париж 2019 золотая медаль.

«Природный»

Устрица Амели Фин де Клер № 2 с лимоном и перцем. 4,50 / шт.

«Ароматические»

Устрица Амели Фин де Клер № 2 с луком, огурцом, лаймом, имбирем и кориандром 4.95 / шт.

"Rockefeller"

Устрица Амели Фин де Клер № 2 с гратеном со шпинатом и сыром. 5,50 / шт.

Холодные закуски

Кудрявый эндивий с хрустящим беконом, яблоками, редиской, красным луком, миндалем и винегретом.

12,95

Тартар из лосося с укропом, горчичным мороженым, маринованными овощными маки и хрустящим кунжутом. 14,95

Приготовленный на пару креветочный коктейль с гуакамоле, ананасом, апельсином и маринованными овощами. 15,50

Севиче из креветок на томатном карпаччо, фиолетовом луке, моркови и зеленой папайе. 15,50

Карпаччо из говядины с баклажанной икрой, базиликом, лимонным жемчугом и пармезаном. 16,50

Горячие входы

Запеченный луковый суп с сыром.	11,95
Тайский суп из морепродуктов, азиатские овощи, листья кокоса, имбиря, кориандра и кафра.	14,95
Морские гребешки и креветки с белым чесноком, виноградом, миндалем, пармезаном и луком.	16,95
Крокеты из лобстера с томатами и чили Рататуй.	17,95
Полюс фуа-гра с жареным яблоком, имбирем, лаймом и пряным хлебом.	21,50

блюда из моря

Якинику Барбекю Лосось Высший с воком из овощей, кориандра и арахиса.	18,95
Подошва из лосося и рулетики с гороховыми равиоли, мятой и соусом из лука-порей.	21,50
Подошва "Менье" с цукатами и маслом петрушки, луком-шалот и лимоном.	21,95
"Lapa de Calr" с перцем, помидорами, чесноком и картофелем, версия Пуэрто-Бланко.	26,50
Ризотто с лобстером, портобелло, фенхелем, луком и пармезаном.	36,95

блюда земли

Свободный выгул из куриного красного карри с тайскими овощами и рисом басмати.	16,95
Гамбургер для гурманов "Пуэрто-Бланко", с домашними крокетами и кукурузным початком.	16,95
Трюфельные равиоли с курицей свободного выгула, беконом, грибами и пармезаном	16,95
Кусочки филе, обжаренные с перцем, луком и грибами а-ля Строгоф с печеным картофелем.	19,95
Иберийский стейк на косточке с соусом песто, томатным соусом и баклажанами.	21,95
Филе говядины с соусом из фуа-гра и трюфельным портвейном.	29,50
Говяжья вырезка по вкусу с грибами и домашними картофельными крокетами.	23,50
Шатобриан с травяным маслом, сезонными овощами и домашней картошкой фри.	29,50
На выбор: травяное масло или соус из зеленого перца или соус из бернеза	2.50

Десерты

Домашнее ванильное мороженое с горячим шоколадом Godiva на сухофруктах крошится.	8
Изысканный креп, цитрусовый соус, фламбированный в куантро с ванилью и сливками.	8
Клубника, лимон и органический манго сорбет со свежими фруктами.	8
Босс Special Dessert., Творения 2020.	8
Полковник водки, кафы и лимона Био.	8
Кофе по-ирландски.	7

Puerto Blanco

