

Puerto Blanco

Aperitivos recomendados.

Copa de vino Penfolds Koonunga Hill. Chardonnay.	7,50
Copa de vino Domaine de la Solitude. Garnacha, Syrah, Monastrell	6,50
Copa de Champagne Grand Cru.	12
Espresso martini.	10
Negroni Sour	10
Aperol Spritz	8
Copa de Sangria Puerto Blanco.	8
Vermouth Royal La Quintinye.	4
Fino La Panesa.	6

Cocktails de autor recomendados.

Cocktail del dia	10
Caipiroska Pasión con vodka	10
East 8 Hold Up.	10
Gin Midori Sour con melón	10

Gin & Tonic recomendado.



Malabusca con naranja y romero.	12
Nordes con limón y laurel.	12
Gvine Floraison con uva y pomelo.	12

Carta Especial

Entradas - Starters

Crema de puerros. 8

Leek cream soup.
Crème de poireaux.
Prei crème soep.
Lauchcremesuppe.

Croquetas de gambitas. 9

Prawn croquettes.
Croquettes de crevettes.
Garnalen kroketten.
Garnelen-Kroketten.

Vitello Tonnato con alcaparras y cebolla morada. 13

Vitello Tonnato with capers and red onion.
Vitello Tonnato aux câpres et oignon rouge.
Vitello Tonnato met kappertjes en rode ui.
Vitello Tonnato mit Kapern und roter Zwiebel.

Martini de Foie-gras con uvas, almendras y PX. 14

Foie gras Martini with grapes, almonds and PX.
Foie gras Martini aux raisins, amandes et PX.
Foie gras Martini met druiven, amandelen en PX.
Gänseleber Martini mit Trauben, Mandeln und PX.

Sashimi de atún con crudités y helado de wasabi. 18

Tuna sashimi with crudités and wasabi ice cream.
Sashimi de thon avec crudités et glace au wasabi.
Tonijnsashimi met crudités en wasabi-ijs.
Thunfisch-Sashimi mit rohem Gemüse und Wasabi-Eis.

Vieiras con raviolis de trufa al vino. 18

Scallops with truffle ravioli in wine.
Noix de Saint-Jacques avec raviolis de truffes au vin.
Sint-jakobsschelpen met truffelravioli in wijn.
Jakobsmuscheln mit Trüffelravioli in Wein.

Carpaccio de ternera con parmesano en texturas. 17

Beef carpaccio with textured parmesan.
Carpaccio de boeuf avec parmesan texturé.
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas.
Rindercarpaccio mit Parmesan.

Foie-gras con manzana y Pedro Ximénez. 21

Foie gras with apple.
Foie gras aux pommes.
Foie gras met appel.
Gänseleber mit Apfel.

Semana del 25 al 28 de Noviembre

Principales - Maincourses

Lenguado Meuniere. 22

Sole Meuniere.
Sole Meunière.
Zeetong Meuniere.
Seezunge Meuniere.

Corvina con Mojo Picón. 24

Sea bass with Mojo Picón.
Bar au Mojo Picón.
Zeebaars met Mojo Picón.
Wolfsbarsch mit Mojo Picón.

Lubina a la sal con amplia guarnición. 27

Sea bass in salt with varied garnish.
Bar au sel avec garnitures variées.
Zeebaars in zout met gevarieerd garnituur.
Wolfsbarsch in Salz mit reichlich Garnitur.

Pluma de Ibérico con salsa Hoisin de frutos rojos. 21

Iberian pork with red fruit Hoisin sauce.
Porc ibérique sauce Hoisin aux fruits rouges.
Iberisch varkensfilet met Hoisinsaus van rood fruit.
Iberisches Schweinefleisch mit Hoisin-Sauce aus roten Früchten.

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff. 19

Strips of beef sirloin Strogoff.
Lanières de boeuf Strogoff.
Reepjes runderlende Strogoff.
Rinderfiletstreifen Strogoff.

Tournedo de ternera con Setas de otoño. 26

Beef tournedo with autumn mushrooms.
Tournedo de boeuf aux champignons d'automne.
Rund tournedo met herfstpaddestoelen.
Rindertournedo mit Herbstpilzen.

Chateaubriant de solomillo madurado

con amplia guarnición. p.p 32

Chateaubriant with varied garnish.
Chateaubriant avec garnitures variées.
Chateaubriant met gevarieerd garnituur.
Chateaubriant mit reicher Garnitur.