

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 día	10
Caipiroska Pasión con vodka	10
East 8 Hold Up.	10
Gin Midori Sour con melón	10

Gin & Tonic recomendado.



MALABUSCA

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

Carta

Entradas - Starters

Crema de tomate. 8

Tomato cream soup.
Crème de tomates.
Tomatenroomsoep.
Tomatencremesuppe.

Croquetas de gambitas. 9

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

Champiñones rellenos con langostinos salteados. 14

Mushrooms stuffed with sautéed prawns.
Champignons farcis aux crevettes sautées.
Champignons gevuld met gebakken garnalen.
Gefüllte Champignons Mit sautierten Garnelen .

Canelón de pulpo con parmentier y chimichurri. 14

Octopus cannelloni with parmentier and chimichurri.
Cannellonis de poulpe au parmentier et chimichurri.
Octopus cannelloni met parmentier en chimichurri.
Octopus Cannelloni mit Parmentier und Chimichurri.

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 ravioles 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 9 al 12 de Diciembre

Principales - Maincourses

Lenguado Meuniere. 22

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

Filete de lubina con gratin mediterráneo. 23

Sea bass fillet with Mediterranean gratin.
Filet de bar au gratin méditerranéen.
Zeebaarsfilet met Mediterrane gratin.
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gratin.

Lubina a la sal con amplia guarnición. 27

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

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff. 19

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

Tournedos de solomillo a la Pimienta verde. 24

Tournedos of beef tenderloin with green pepper.
Tournedos de filet de boeuf au poivre vert.
Tournedos van ossenhaas met groene peper.
Tournedos von Rinderfilet mit grünem Pfeffer.

Tournedo de ternera con Foie-gras. 29

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.