

Bienvenidos al Restaurante Puerto Blanco.

Welcome to restaurant Puerto Blanco.

Aperitivos recomendados

<i>Copa de cava De Nit Rosé</i>	8
<i>Copa de Champagne André Clouet Grand Cru</i>	12
<i>Chambord Spritz</i>	9
<i>Limoncello Spritz</i>	9
<i>Romero Negroni</i>	11
<i>Copa Fino La Panesa</i>	7
<i>Copa Manzanilla San león Reserva</i>	5
<i>Copa Oporto Niepoort Senior Tawny</i>	7

Cocktails Clásicos

<i>Dry Martini</i>	14
<i>The Godfather</i>	14

Cocktails recomendados

<i>Pasión fruit Pisco Sour</i>	14
<i>Pineapple Mary Pickford</i>	14
<i>Bitter Rossellini</i>	14
<i>Ginger Mule</i>	14
<i>Raspberry Clover Club</i>	14

Gin & Tonic diferentes

<i>Spicy Japanese Gin & Tonic - Ki no bi & Wasabi</i>	17
<i>Mediterranean Gin & Tonic – Smoked Gin Mare Capri, Romero & Limón</i>	15
<i>Marble filtered Italian Gin & Tonic – Gin David</i>	16

Menú Xperience

Una experiencia única que pueden disfrutar bajo reserva y mesa completa.

A unique experience that you can enjoy under reservation and full table service.

Pan de nuestro horno con dip.

Bread from our oven with dip.

Snack de la casa.

House snack.

Ensalada de otoño con setas, crudités y cremoso de cabra al tomillo y San León.

Autumn salad with mushrooms, crudités and creamy goat cheese with thyme and San León.

Salmón marinado con gin, pepino, remolacha y eneldo, ligeramente ahumado en mesa.

Salmon marinated with gin, cucumber, beetroot and dill, lightly table-smoked.

Bisque de bogavante con dumplings de gambas y crujiente de rouille.

Lobster bisque with shrimp dumplings and crispy rouille.

Risotto de otoño con foie-gras, dátiles y stracciatella trufada.

Autumn risotto with foie-gras, dates and truffled stracciatella.

Lubina asada con ajo blanco caliente, uvas y almendra tostada.

Roasted sea bass with hot white garlic, grapes and toasted almonds.

Sorbete de manzana con zanahoria, apio y coco.

Apple sorbet with carrot, celery and coconut.

Mar y montaña de solomillo Ibérico con vieira.

Sea and mountain of Iberian sirloin and scallop.

Dulce Xperience

Sweet Xperience

La Carta

2022,

Pasión por el buen gusto.
Passion for good taste.

Para picar

<i>Aceitunas – Olives - Olijven - Oliven</i>	4
<i>Jamón Ibérico de Bellota (80gr.) - Spanish ham - Jambon ibérique</i>	22

“Nuestro pan con dip”. 3,5

“Our bread” - “Notre pain” - “Ons brood” - „Unser Brot“.

El pan, se sirve a su llegada con los aperitivos. Avisen si no lo desean.

The bread is served at your arrival with the appetizer, please let us know if you don't want it.

Le pain se sert à votre arrivée avec les amuses bouches, avisez nous si vous ne le désirez pas.

Het brood word bij aankomst samen met de vooraf hapje geserveerd, a.u.b. waarschuwen als u het niet wenst.

Bei ihrer Ankunft, servieren wir Ihnen Brot und ein Aperitif, lassen Sie uns bitte wissen, falls sie keines Wünchen.

(I.V.A. Incluido en todos los precios.)

Tenemos carta de alérgenos a su disposición.

Ostra Francesa “Speciale” Belle du Nordet n°2, natural o perfumada. 5/u.

French oyster “Speciale” Belle du Nordet n°2, natural or perfumed.

Huître française “Speciale” Belle du Nordet n°2, nature ou parfumée.

Franse oester “Speciale” Belle du Nordet n°2, natuurlijk of geparfumeerd.

Französische Auster “Speciale” Belle du Nordet Nr. 2, natürlich oder parfümiert.

Ensalada de otoño con setas, crudités, bacón y cremoso de cabra al tomillo y San León. 17

Autumn salad with mushrooms, crudités, bacon and creamy goat cheese with thyme and San León.

Salade d'automne avec champignons, crudités, bacon et fromage de chèvre au thym et San León.

Herfstsalade met champignons, crudités, bacon en romige geitenkaas met tijm en San León.

Herbstsalat mit Pilzen, Crudités, Speck und cremigem Ziegenkäse mit Thymian und San León.

Salmón marinado con gin, pepino, remolacha y eneldo, ligeramente ahumado en mesa. 19

Salmon marinated with gin, cucumber, beetroot and dill, lightly smoked at the table.

Saumon mariné au gin, concombre, betterave et aneth, légèrement fumé à table.

Zalm gemarineerd met gin, komkommer, rode biet en dille, licht gerookt aan tafel.

Lachs mariniert mit Gin, Gurke, Rote Bete und Dill, leicht geräuchert am Tisch.

Tataki de atún con aliño Japonés, remolacha, wasabi, maki de wakame y sésamo. 21

Tuna tataki with Japanese dressing, beetroot, wasabi, wakame maki and sesame.

Tatataki de thon avec vinaigrette japonaise, betterave, wasabi, maki wakame et sésame.

Tonijntataki met Japanse dressing, rode biet, wasabi, wakame maki en sesam.

Thunfisch-Tataki mit japanischem Dressing, Rote Beete, Wasabi, Wakame Maki und Sesam.

Carpaccio de ternera con rúcula aliñada y texturas de parmesano. 20

Beef carpaccio with seasoned arugula and Parmesan textures.

Carpaccio de bœuf avec roquette assaisonnée et textures de parmesan.

Rundercarpaccio met gekruide rucola en Parmezaanse kaastexturen.

Rindercarpaccio mit gewürztem Rucola und Parmesan-Texturen.

Bisque de bogavante con dumplings de gambas y crujiente de rouille. 19

Lobster bisque with shrimp dumplings and crispy rouille.

Bisque de homard avec dumpling de crevettes et rouille croustillante.

Kreeftenbisque met garnalendumplings en krokante rouille.

Hummercremesuppe mit Gamba dumpling und knusprigem Rouille.

Vieiras y langostinos salteados, pasta rellena de trufa al vino, ajo y crema. 21

Sautéed scallops and prawns with stuffed truffled pasta, wine, garlic and cream.

Noix de Saint-Jacques et gambas sautées, pâtes farcies aux truffes avec vin, ail et crème.

Gebakken coquilles en gamba's met gevulde truffel pasta in wijn, knoflook en room.

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen, mit Trüffeln gefüllte Nudeln in Wein, Knoblauch und Sahne.

Risotto de otoño con setas, pato, dátiles y stracciatella trufada. 21

Autumn risotto with mushrooms, duck, dates and truffled stracciatella.

Risotto d'automne avec champignons, canard, dattes et stracciatella truffée.

Herfstrisotto met champignons, eend, dadels en stracciatella met truffel.

Herbstrisotto mit Pilzen, Ente, Datteln und getrüffelter Stracciatella.

Foie-gras poelle con manzana, uvas, almendras y caramelo de Pedro Ximénez. 26

Foie-gras poele with apple, grapes, almonds and Pedro Ximenez caramel.

Poelle de foie gras avec pommes, raisins, amandes et caramel Pedro Ximenez.

Foie-gras poele met appel, druiven, amandelen en Pedro Ximenez caramel.

Gänseleber-Poele mit Apfel, Weintrauben, Mandeln und Karamell von Pedro Ximenez.

Lomo de salmón con suave caldo de curry , ragú de shitakis, soja y trufa. 25

Salmon loin with a soft curry broth, shitakis ragu, soy and truffle.

Filet de saumon avec un bouillon de curry doux, ragoût de shitakis, soja et truffe.

Zalmlende met een zachte currybouillon, shitakis ragu, soja en truffel.

Lachsfilet mit leichter Currybrühe, Shitakis-Ragout, Soja und Trüffel.

Taco de bacalao a baja temperatura con pasta “Pomodoro” y emulsión de albahaca. 27

Confit cod loin with “Pomodoro” pasta and basil emulsion.

Dos de cabillaud confit avec pâtes « Pomodoro » et émulsion au basilic.

Geconfijte kabeljauwfilet met “Pomodoro” pasta en basilicumemulsie.

Konfiterter Kabeljaufilet mit „Pomodoro“-Nudeln und Basilikum-Emulsion.

Lenguado “Meuniere”, verdura de temporada y mantequilla de hierbas. 25

Sole “Meuniere” with sautéed seasonal vegetables and herb butter.

Sole meunière aux légumes de saison sautés et beurre aux herbes.

Meuniere Zeetong met gesauteerde seizoensgroenten en kruidenboter.

Seezunge „Meuniere“ mit sautiertem Saisongemüse und Kräuterbutter.

Filete de Lubina asado acompañado de arroz a la brasa y espuma de estragón. 29

Poached sea bass fillet accompanied by wood-fired rice and tarragon foam.

Filet de bar poché accompagné de riz au feu de bois et creme d'estragon.

Gepocheerde zeebaarsfilet met houtoven rijst en dragonschuim.

Pochiertes Wolfsbarschfilet begleitet von Holzofenreis und Estragonschaum.

Tiras de solomillo de ternera a la Strogoff con pimientos y pimienta. 25

Strips of beef tenderloin Strogoff with peppers and pepper.

Lanières de filet de boeuf Strogoff aux poivrons et poivre

Reepjes ossenhaas Strogoff met paprika en peper.

Rinderfiletstreifen Strogoff mit Paprika und Pfeffer.

Mar y montaña de solomillo Iberico y Vieiras con Mantequilla de Hierbas y Piquillo. 28

Surf & Turf of Iberian sirloin and Scallops with Herb Butter and Piquillo pepper.

Mer et montagne de filet ibérique et pétoncles au beurre d'herbes et piment piquillo.

Surf & Turf van Iberische haas en Sint-jakobsschelpen met Kruidenboter en Piquillo-peper.

Surf & Turf von iberischem Lenden und Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter und Piquillo-Pfeffer.

Tomahawk de cordero, molleja glaseada con Mojo especiado sobre pastel de patata. 29

Lamb Tomahawk, Spiced Mojo Glazed sweetbread and Potato Pie.

Tomahawk d'agneau, riz d'agneau glacés au mojo épicé sur tarte aux pommes de terre.

Lamb Tomahawk, gekruide Mojo geglazuurde met gekruide Mojo en aardappeltaart.

Lamm-Tomahawk mit gewürzter Mojo, glasierter Lammbries auf Kartoffelpastete.

Tournedos de solomillo de ternera con Foie-gras, setas y Oporto trufado. 38

Tournedos of beef tenderloin with Foie-gras, mushrooms and truffled Port.

Tournedos de Filet de Boeuf au Foie-gras, champignons et Porto truffé.

Tournedos van ossenhaas met foie gras, champignons en getruffelde Port.

Tournedos vom Rinderfilet mit Gänseleber, Pilzen und getrüffelter Portwein.

Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición. 36 / p.p.

Chateaubriant dry-aged with garnish and sauce to choose from.

Chateaubriant mûré avec garniture et sauce au choix.

Chateaubriant dry-aged met garnituur en saus naar keuze.

Chateaubriant mit Beilage und Sauce nach Wahl.

Salsa Pimienta verde – Estragón – Trufa - Mantequilla de Hierbas

Menú Brisa del Mar. 58

Nuestro Pan – Our Bread
Snack de la casa - Snack of the house

Ostra Francesa – o – Croqueta de langostinos.
French Oyster. - o – Prawn Croquette

Salmón marinado con gin, pepino, remolacha y eneldo, ligeramente ahumado en mesa.
Salmon marinated with gin, cucumber, beetroot and dill, lightly smoked at the table.

Tataki de atún con aliño Japónes, remolacha, wasabi, maki de wakame y sésamo.
Tuna tataki with Japanese dressing, beetroot, wasabi, wakame maki and sesame.

Vieiras y langostinos salteados, pasta rellena de trufa al vino, ajo y crema.
Sautéed scallops and prawns with stuffed truffled pasta, wine, garlic and cream.

Postre
Dessert

Nuestro Menú Chateaubriant. 60

Nuestro Pan – Our Bread
Snack de la casa - Snack of the house

Croquetas caseras de gambitas con langostinos salteados y salsa de piquillo.
Homemade shrimp croquettes with sautéed prawns and piquillo pepper sauce.

Ensalada de otoño con setas, crudités y cremoso de cabra al tomillo y San León.
Autumn salad with mushrooms, crudités, bacon and creamy goat cheese with thyme and San León.

Sorbete del día.
Sorbet of the day.

Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición.
Chateaubriant dry-aged with garnish and sauce to choose from.

Salsa Pimienta verde – Estragón – Trufa - Mantequilla de Hierbas
Green Pepper Sauce - Tarragon - Truffle - Herb Butter

Postre
Dessert