

## MENÚ ESPECIAL MEDIO DÍA



### “Pan con dip”

Home-made bread with dip.

### Snack de la casa.

Snack of the day.

### Crema de calabaza, coco jengibre y esencia de naranja.

Pumpkin cream soup with coconut, ginger and orange essence.

- 0 -

### Ensalada con crudités, aguacate, maíz y vinagreta mediterránea con piñones .

Salad with crudités, avocado, corn and sun-dried tomato vinaigrette, olives and pine nuts.

- 0 -

### Atún rojo con aliño Japonés, remolacha, pepino, cítricos, wakame, wasabi y sésamo.

Red tuna with Japanese dressing, beet, cucumber, citrus, wakame, wasabi and sesame.

- 0 -

### Langostinos salteados, raviolis de trufa al vino con toque de ajo.

Sautéed prawns with stuffed truffle pasta, white wine sauce and a touch of garlic.

- 0 -

### Carpaccio de solomillo con tomate confitado, guacamole, alcaparras y parmesano.

Sirloin beef carpaccio with tomato confit, guacamole and parmesan textures.

- 0 -

### Foie gras poêle con manzana caramelizada, uvas, almendras y vino dulce.

Foie gras poêle with caramelized apple, grapes, almonds and sweet wine.

- 0 -

### Parmentier de patatas con carrillera de ternera al Oporto.

Parmentier of potato with beef cheek in Portwine.

- 0 -

### Risotto Carneroli de Boletus con Setas de otoño, Parmesano y Trufa.

Boletus Carneroli Risotto with Shimeji, Shitaki, Parmesan and Fresh Summer Truffle.

### Sorbete de la casa.

House sorbet.

## Principales

### Filete de lubina con sabayon de bearnesa.

Sea bass fillet with béarnaise sabayon.

- 0 -

### Lomo de rape con salsa de puerros.

Monkfish loin with leek sauce.

- 0 -

### Taghliatelli con Langostinos salteados al ajillo, brandy, tomate y albahaca.

Tagliatelle with Prawns sautéed, garlic, brandy, tomato and basil.

- 0 -

### Estofado de ciervo al vino con pera y arándanos.

Venison stew with red wine pear and cranberries.

- 0 -

### Tiras de solomillo a la Strogoff con cebolla, pimientos, champiñones y arroz basmati.

Strips of beef sirloin Strogoff with onion, peppers, mushrooms and basmati rice.

- 0 -

### Lady steak de ternera lechal con cebolla tierna, setas salteadas con salsa Boletus.

Veal Lady steak with spring onion, sautéed mushrooms and Boletus sauce.

- 0 -

### Atún rojo con sésamo, leche de coco, chilli, lima, jengibre, cilantro y verduras Thai. (+ 4 €)

Red tuna with sesame, coconut milk, chilli, lime, ginger, cilantro and Thai vegetables.

- 0 -

### Tournedos de solomillo madurado con foie-gras y salsa Rossini trufada. (+ 8 €)

Tournedos of dry-aged sirloin with foie-gras and truffled Port demi-glace.

- 0 -

### Carré de cordero con “Croûte” de hierbas, tamarindo, miel, jengibre, ajo y cebolleta. (+ 8 €)

Rack of lamb with herb “Croûte”, tamarind, honey, ginger, garlic and spring onion.

- 0 -

### Chateaubriant de solomillo madurado con amplia guarnición y salsas. Min. 2 pers. (+ 10 € / p.p.)

Chateaubriant of aged sirloin with nice garnish and sauces.

### Nuestra clásica “Dama Blanca”, helado de vainilla con chocolate caliente y nata montada.

Our classic “Dame Blanche”, vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream.

- 0 -

### “Tiramisu” versión Puerto Blanco con helado de mocaccino y salsa de Baileys.

“Tiramisu” Puerto Blanco version with mocaccino ice cream and Baileys sauce.

Precio: 48

ABIERTO DE MIERCOLES A DOMINGO PARA COMIDAS Y CENAS.

HORARIO DE RESERVAS DE 13H. A 15H. Y DE 19H. A 22H.

**LUNES Y MARTES CERRADO.**

OPEN FROM WEDNESDAY UNTIL SUNDAY FOR LUNCH AND DINNER.

RESERVATION HOURS FROM 1:00 PM TO 3:00 PM

AND FROM 7:00 PM TO 10:00 PM.

**CLOSED ON MONDAYS AND TUESDAYS.**

**CIERRE POR REFORMAS Y MANTENIMIENTO:**

DEL 16 AL 23 DE DICIEMBRE.

DEL 2 DE ENERO AL 13 DE FEBRERO.

**ABIERTO EL 23, 24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE Y 1 DE ENERO.**

*Menus especiales de Navidad y Nochevieja*

**CLOSED FOR RENOVATIONS AND MAINTENANCE:**

FROM THE 16th OF DECEMBER UNTIL 23rd OF DECEMBER.

FROM THE 2nd OF JANUARY UNTIL THE 13th OF FEBRUARY.

**OPEN 24, 25, 26 AND 31st. OF DECEMBER AND 1st. OF JANUARY.**

*Special Christmas and New Year's Menu's*

*Puerto Blanco*

Desde 1983

*Mas de 40 años de pasión por el buen gusto.*

*More than 40 years of passion for good taste.*