

MENÚ ESPECIAL



“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.

Ensalada con crudités, aguacate, maiz y vinagreta mediterránea con piñones .

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

- o -

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

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

- o -

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.

- o -

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

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

- o -

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

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

- o -

Parmentier de patatas con carrillera de ternera al Oporto.

Parmentier of potato with beef cheek in Portwine.

- o -

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.

- o -

Lomo de rape con salsa de puerros.

Monkfish loin with leek sauce.

- o -

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

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

- o -

Estofado de ciervo al vino con pera y arandanos.

Venison stew with red wine pear and cranberries.

- o -

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.

- o -

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

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

- o -

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.

- o -

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.

- o -

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.

- o -

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.

- o -

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

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

Precio: 58

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.