

RESTAURANTE EL PORTILLO

MENÚ DEGUSTACIÓN

“POR PROBAR”

BY JOSÉ MARÍA RODRÍGUEZ

SÁBADOS Y DOMINGOS SERVICIO MEDIODÍA

FANTASÍA DE CALABACÍN, ANGUILA AHUMADA Y GELÉE DE AGUA DE TOMATE

CREMA TIBIA DE CALABAZA, ZANAHORIA Y JENGIBRE CON HUEVO A 65° Y
BASTONES DE OREJA EN DOS COCCIONES

SUPREMA DE CORVINA SOBRE UN ESCABECHE DE TUBÉRCULOS
EN VINAGRE DE ARROZ

TATAKI DE PRESA DE BELLOTA SOBRE CREMA DE HINOJO Y
TIMBAL DE BORRAJA AL AJILLO

A ELEGIR

ESPUMA DE CRÉME BRÛLÉE SOBRE JUGO DE CACAO CUBANO Y QUEMADO EN MESA

“REGRESO A LA INFANCIA”: PAN, ACEITE Y GANACHE DE CHOCOLATE
MONTADOS EN MILHOJAS

SEMIESFERA DE MASCARPONE CRUMBLE DE PISTACHOS, COULIS DE MANGO
Y HELADO DE JENGIBRE

TIRAMISÚ EN COPA “EL PORTILLO”

VINO BODEGA SOMMOS:
SOMMOS VARIETALES TINTO Y SOMMOS VARIETALES BLANCO

AGUA, PAN Y CAFÉ

PRECIO 25€/PERSONA (IVA INCLUIDO)

Algunos de los platos presentados en esta carta, pueden contener sustancias que despierten reacciones alérgicas.
Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.