

RESTAURANTE EL PORTILLO

Menú El Portillo

BY JOSÉ MARÍA RODRÍGUEZ

DE MARTES A VIERNES SERVICIO MEDIODÍA

APERITIVO DEL CHEF

COMENCEMOS

ENSADADA DE BROTES CON BACALAO DESMIGADO Y ACEITE DE PEREJIL

LINGUINE EN SALSA "PUTTANESCA"

ARROZ BRAZAL UNTUOSO DE SETAS

BRÓCOLI, CONFIT DESMIGADO, TERIYAKI CASERA Y VIRUTAS DE FOIE (SUPL +3€)

SEGUIMOS

MERLUZA CON ALMEJAS AL AJILLO

MANCHONES DE PATO EN SALSA DE OPORTO Y CIRUELAS

TATAKI DE SALMÓN SOBRE CAMA DE ALGAS

ENTRECOT A LA PARRILLA CON RÚCULA Y ESCAMAS DE PARMESANO (SUPL +5€)

POSTRES DE CASA

TIRAMISÚ CON CHOCOLATE CALIENTE

TARTA DE QUESO Y COULIS DE FRUTOS

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO

FRUTA DE TEMPORADA

VINO D.O. SOMONTANO

AGUA, PAN Y CAFÉ

PRECIO 16€/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.