



# El Portinyol

R E S T A U R A N T



## Per compartir

|  | €           |
|--|-------------|
| * Papillote carxofes amb bull i ou de pagès .....        | 14,80       |
| * Musclos a la marinera o graella.....                   | 12,90       |
| * Assortiment de formatges.....                          | 10,30       |
| * Anxoves en salaó del Cantàbric (2 lloms).....          | 3,85/unitat |
| * Torradetes amb pernil ibèric.....                      | 15,20       |
| * Carpaccio de vedella.....                              | 13,50       |
| * Carpaccio de tonyina.....                              | 12,50       |
| * Carpaccio de gambes.....                               | 14,90       |
| * Brandada de bacallà.....                               | 13,60       |
| * Vieires Portinyol.....                                 | 5,20/unitat |
| * Garotes farcides gratinades.....                       | 5,10/unitat |
| * Cloïsses de Carril vives o al pil-pil.....             | 27,00       |
| * Gamba mitjana del port.....                            | S/M         |
| * Escamarlà petit d'Arenys.....                          | 17,90       |
| * Tàrtar de salmó.....                                   | 14,80       |
| * Navalles fresques a l'oli de vainilla.....             | 17,50       |
| * Pop a la Gallega o a la brasa.....                     | 19,30       |
| * Tellerines.....  | 16,30       |
| * Bomba de botifarra.....                                | 3,90        |
| * Patates braves.....                                    | 6,60        |
| * Croquetes de pernil ibèric.....                        | 1,90/unitat |
| * Croquetes de rap i gambes.....                         | 2,20/unitat |
| * Seitó a l'andalusa.....                                | 10,50       |
| * Calamars a la romana.....                              | 15,80       |
| * Espardenyes.....                                       | 21,50       |
| * Bacallà fumat transvestit amb ous de peix volador..... | 12,50       |
| * Pa amb tomàquet.....                                   | 1,90        |

## el recomanem

|                               | €           |
|-------------------------------|-------------|
| * Amanida Olivier.....        | 12,00       |
| * Ostron de Belle nordet..... | 4,10/unitat |

## Espai verd

|  | €     |
|--|-------|
| * Graellada de verdures.....           | 13,60 |
| * Amanida de ventresca de tonyina..... | 15,50 |
| * Amanida de burrata.....              | 11,10 |
| * Amanida de gambes.....               | 15,80 |
| * Amanida César vegana.....            | 13,50 |
| * Sopa de pescadors.....               | 10,90 |
| * Gaspatxo (opció amb meló).....       | 6,20  |

## Carns

|  | €     |
|--|-------|
| * Cuixa de cabrit al forn.....           | 20,60 |
| * Filet de vedella Cafè de París.....    | 25,80 |
| * Chuletón a la brasa.....               | 29,00 |
| * Entrecot al pebre verd o rocafort..... | 18,70 |
| * Botifarra amb patates.....             | 8,50  |
| * Ribs de porc a baixa temperatura.....  | 16,00 |

## Peixos

|   | €     |
|---|-------|
| * Salmó a la pasta de full amb crema de gambes.....         | 21,50 |
| * Llenguado al gust (à la meunière, graella o al forn)..... | 24,75 |
| * Lluç amb gamba de costa.....                              | 18,80 |
| * Rap a la crema de garotes.....                            | 23,65 |
| * Rap a la planxa o a la Donostiarra.....                   | 23,00 |
| * Caldereta de llamàntol Portinyol.....                     | 38,00 |
| * Graellada de peix.....                                    | 48,00 |
| * Mariscada.....  | 51,00 |
| * Calamar a la planxa.....                                  | 15,50 |
| * Sèpia del Serrallo.....                                   | 15,20 |
| * Bacallà a la llauna amb mongetes.....                     | 19,80 |
| * Peix del dia.....   | S/M   |

IVA inclòs

## Arrossos

Preu per persona.  
Mínim 2 persones

|  | €     |
|--|-------|
| * Arròs a la marinera.....                           | 18,30 |
| * Arròs de muntanya.....                             | 17,10 |
| * Arròs de verdures.....                             | 17,10 |
| * Fideuà.....  | 18,30 |
| * Arròs negre.....                                   | 18,30 |
| * Arròs caldós de llamàntol.....                     | 27,00 |
| * Arròs amb popets i nyores.....                     | 18,60 |
| * Arròs amb espardenyes.....                         | 25,00 |
| * Arròs del senyoret amb gambes d'Arenys de Mar..... | 27,00 |

## Espai Dolç

|  | €    |
|--|------|
| * Flam de torró.....   | 5,35 |
| * Gelat de Ratafia artesà.....   | 5,80 |
| * Coulant.....   | 6,30 |
| * Crema catalana.....  | 4,70 |
| * Tatin de poma.....   | 5,80 |
| * Braç de Gitano.....  | 5,70 |
| * Milfulls de crema.....   | 6,40 |
| * Tiramisú.....  | 5,70 |
| * Carrot cake.....   | 5,20 |
| * Coca de Llanerres.....   | 6,50 |
| * Cardenal.....  | 6,50 |
| * Pastís de formatge.....  | 6,20 |
| * Flamet de cel.....   | 6,20 |
| * Dràcula amb crema de gelat de vainilla de Madagascar i granissat de Coca-Cola..... | 7,20 |
| * Recuit de drap amb maduixa, torró i mel.....                                       | 7,35 |

## paels més menuts

|  |       |
|--|-------|
| * Macarrons a la bolognesa.....        | 8,50  |
| * Filets de pollastre arrebossats..... | 12,00 |