

El Portinyol

RESTAURANT

Per compartir

	€
* Sonset a l'andalusa.....	16,00
* Musclos a la marinera o graella.....	13,90
* Anxoves en salaó del Cantàbric (2 lloms).....	4,20/unitat
* Torradetes amb pernil ibèric.....	22,00
* Carpaccio de vedella.....	14,50
* Carpaccio de tonyina.....	13,50
* Carpaccio de gambes.....	17,40
* Brandada de bacallà.....	16,20
* Vieires amb foie del Portinyol.....	5,50/unitat
* Garotes farcides gratinades.....	5,90/unitat
* Cloïsses de Carril vives o al pil-pil.....	28,00
* Gamba mitjana del port.....	S/M
* Escamarlà petit d'Arenys.....	18,90
* Tàrtar de salmó.....	16,20
* Navalles fresques a l'oli de vainilla.....	18,00
* Pop a la Gallega o a la brasa.....	21,20
* Tellerines.....	16,30
* Bomba de botifarra.....	4,30
* Patates braves.....	7,20
* Croqueta de pernil ibèric.....	2,10/unitat
* Croqueta de gambó.....	2,20/unitat
* Seitó a la malaguenya.....	11,00
* Calamars a la romana.....	18,50
* Espardenyes.....	21,50
* Bacallà fumat transvestit amb ous de peix volador.....	14,50
* Pa amb tomàquet.....	2,10

et recomanem

	€
* Ceviche de pop.....	16,00
* Ostro de Belle nordet.....	4,40/unitat
* La nostra truita melosa de bolets i papada duroc (truita oberta).....	11,70

Espai verd

	€
* Graellada de verdures.....	14,60
* Amanida de ventresca de tonyina.....	16,60
* Amanida de burrata.....	12,10
* Empedrat de bacallà.....	16,80
* Amanida César vegana.....	14,50
* Sopa de pescadors.....	13,00
* Gaspatxo (opció amb meló).....	7,50

Carns

	€
* Cuixa de cabrit al forn.....	23,00
* Filet de vedella Cafè de París.....	27,00
* Chuletón a la brasa.....	31,00
* Entrecot al pebre verd o rocafort.....	20,50
* Botifarra amb patates.....	10,50
* Ribs de porc a baixa temperatura.....	17,00

Peixos

	€
* Salmó a la pasta de full amb crema de gambes.....	23,80
* Llenguado al gust (à la meunière, graella o al forn).....	26,00
* Lluç amb gamba de costa.....	21,00
* Rap a la crema de garotes.....	26,80
* Rap a la planxa o a la Donostiarra.....	24,00
* Caldereta de llamàntol Portinyol.....	38,00
* Graellada de peix.....	52,00
* Mariscada.....	54,00
* Calamar a la planxa.....	18,00
* Sèpia del Serrallo.....	17,80
* Bacallà amb samfaina.....	22,30
* Peix del dia.....	S/M

Arossos

Preu per persona.
Mínim 2 persones

	€
* Arròs a la marinera.....	19,90
* Arròs de muntanya.....	18,90
* Arròs de verdures.....	18,90
* Fideuà.....	19,90
* Arròs negre.....	19,90
* Arròs caldós de llamàntol.....	28,00
* Arròs amb popets i nyores.....	20,40
* Arròs amb espardenyes.....	26,00
* Arròs del senyoret amb gambes d'Arenys de Mar.....	29,00

Espai Dolç

	€
* Flam de torró.....	5,85
* Gelat de Ratafia artesà.....	6,30
* Coulant.....	6,80
* Crema catalana.....	5,20
* Tatin de poma.....	6,30
* Braç de Gitano.....	6,20
* Xuxo de crema amb gelat.....	6,90
* Tiramisú.....	6,20
* Carrot cake.....	5,70
* Coca de Llavaneres.....	7,00
* Lemon Pie.....	6,70
* Pastis de formatge.....	6,70
* Flamet de cel.....	6,70
* Dràcula amb crema de gelat de vainilla de Madagascar.....	7,70
* Recuit de drap amb fruita, temporada.....	7,85
* Trufes de gin tonic.....	6,75

pels més menuts

* Macarrons a la bolognesa.....	9,00
* Filets de pollastre arrebossats.....	13,00

IVA inclòs

Pregunti al personal pels al·lèrgens