

El Portinyol

R E S T A U R A N T

Per compartir

	€
* Sonset a l'andalusà.....	16,00
* Musclos a la marinera o graella.....	13,90
* Assortiment de formatges.....	12,00
* 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.....	15,20
* Vieires 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.....	15,80
* Navalles fresques a l'oli de vainilla.....	18,00
* Pop a la Gallega o a la brasa.....	20,30
* Tellerines.....	16,30
* Bomba de botifarra.....	4,30
* Patates braves.....	7,20
* Croquetes de pernil ibèric.....	2,10/unitat
* Croquetes de rap i gambes.....	2,20/unitat
* Seitó a la malaguena.....	11,00
* Calamars a la romana.....	16,50
* Espardenyes.....	21,50
* Bacallà fumat transvestit amb ous de peix volador.....	13,50
* Pa amb tomàquet.....	2,10

el recomanem

- * Carxofes amb bolets i gambes.....16,00
- * Ostron de Belle nordet.....440/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
* Amanida de gambes.....	16,80
* Amanida César vegana.....	14,50
* Sopa de pescadors.....	12,00
* Gaspaxxo (opció amb meló).....	7,50

Afrossos

Preu per persona.
Mínim 2 persones

	€
* Arròs a la marinera.....	19,30
* Arròs de muntanya.....	18,20
* Arròs de verdures.....	18,20
* Fideuà.....	19,30
* Arròs negre.....	19,30
* Arròs caldós de llamàntol.....	27,00
* Arròs amb popets i nyores.....	19,30
* Arròs amb espardenyes.....	26,00
* Arròs del senyoret amb gambes d'Arenys de Mar.....	28,00

Caraf

	€
* Cuixa de cabrit al forn.....	22,00
* Filet de vedella Café de París.....	27,00
* Chuletón a la brasa.....	31,00
* Entrecot al pebre verd o rocafort.....	20,50
* Botifarra amb patates.....	9,80
* Ribs de porc a baixa temperatura.....	17,00

Peixos

	€
* Salmó a la pasta de full amb crema de gambes.....	22,70
* Llenguado al gust (à la meunière, graella o al forn).....	25,75
* Luç amb gamba de costa.....	19,90
* 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.....	50,00
* Mariscada.....	53,00
* Calamar a la planxa.....	17,00
* Sèpia del Serrallo.....	16,80
* Bacallà a la llauna amb mongetes.....	21,50
* Peix del dia.....	S/M

IVA inclòs

Espai Dolç

	€
* Flam de torró.....	5,85
* Gelat de Ratafia artesà.....	6,30
* Coulant.....	6,80
* Crema catalana.....	5,20
* Latín de poma.....	6,30
* Breç de Gitanò.....	6,20
* Mifulls de crema.....	6,90
* Tiramisú.....	6,20
* Carrot cake.....	5,70
* Coca de Llianeres.....	7,00
* Lemon Pie.....	6,70
* Pastís de formatge.....	6,70
* Flanet 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 temporada.....	6,75

peix més menys

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