



El Portinyol

RESTAURANT



Per compartir

	€
* Sonset a l'andalusa	15,00
* 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.....	5,90/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
* La nostra truita melosa de bolets i papada duroc (truita oberta).....	11,20

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
* Lemon Pie	6,20
* Pastis de formatge.....	6,20
* Flamet de cel.....	6,20
* Dràcula amb crema de gelat de vainilla de Madagascar	7,20
* Recuit de drap amb maduixa, torró i mel.....	7,35
* Trufes blanques de Gin Tònic.....	6,25

pels més menuts

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