

el Portet

DEL MARINA

PARA EMPEZAR / STARTERS

Aceitunas rellenas Stuffed green olives	1,50
Patatas fritas Chips	2,00
Croquetas caseras de pollo, boletus, jamón o bogavante (unidad) Homemade chicken, boletus, Iberian ham, or lobster croquettes (unit)	2,50
Patatas bravas Spicy fried potatoes	6,50
Ensaladilla rusa Spanish potato salad	7,50
Foie micuit caramelizado con compota de manzana y tostas de chapata Lightly-cooked caramelized foie gras on ciabatta toasts with apple compote	12,50
Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza y airbag, 120 g Steak tartare with mustard ice cream and "airbag" 120 g	15,50
Jamón ibérico de bellota Cinco Jotas 5J, pan de cristal y tomate Iberian ham Cinco Jotas 5J with luxury bread and freshly grated tomato	50 g - 11,50 100 g - 21,50

ENTRANTES DEL MAR / STARTERS FROM THE SEA

Anchoa Doble Cero 00 D.O. Santoña sobre base de tomate rallado (unidad) "Doble Cero" anchovies -D.O. Santoña- on freshly grated tomato (unit)	2,50
Boquerones de Málaga en vinagre con aceitunas y papas Pickled anchovies from Málaga with olives and chips	6,50
Clóchinas valencianas al vapor de laurel (producto de temporada) Bay steamed Valencian mussels (seasonal product)	9,50
Calamarcitos fritos Fried baby squids	9,50
Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima Andalusian-style calamari rings with lime mayonnaise	10,50
Sepionet fresco a la plancha con aceite infundado de perejil Braised Valencian cuttlefish with parsley-infused oil	12,50
Tellinas valencianas a la plancha con aceite de limón y sal de lima (temporada) Braised Valencian shellfish with lemon oil and lime salt (seasonal product)	12,50
Tempura de gambón y verduras con salsa romesco Big prawn tempura with vegetables and romesco sauce	12,50
Tartar de salmón y aguacate con mahonesa de soja y mostaza Salmon tartar with avocado and soya and mustard mayonnaise	12,50
Tartar de atún y aguacate con mahonesa de soja y mostaza Tuna tartar with avocado and soya and mustard mayonnaise	12,50
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil	12,50
Ortiguillas de Cádiz rebizadas con mahonesa de soja y lima Coat in butter snakelocks anemone from Cádiz with lime and soya mayonnaise	12,50
Variado de pescaditos fritos Assorted fried fish	12,50

MARISCOS / SEAFOOD

Nécoras de concha blanda americanas sobre lecho de algas (unidad) American soft shel small crabs on seaweed bed	4,50
Gambón plancha a la sal (8 unidades) Grilled big prawns (8 units)	13,50
Bogavante fresco a la plancha en su jugo Grilled fresh clawed lobster	29,50

ENSALADAS / SALADS

Ensalada valenciana. Lechuga fresca, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino Valencian salad: fresh lettuce, tomatos, boiled eggs, tuna, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber	10,50
Ensalada templada con queso de cabra, polvo de aceituna y caviar de tomate Warm salad with goat cheese, olive dust and tomato caviar	10,50
Tomate valenciano de temporada con ventresca de atún Seasonal Valencian tomato and tuna belly	12,50
Ensalada de canónigos al foie con aguacate, mango y vinagreta de miel con frutos secos Lamb's lettuce salad with foie, avocado, mango, and vinaigrette of honey with dried fruits	14,50

PASTA

Ravioli de bogavante con ligera crema de marisco Clawed lobster ravioli with light seafood purée	12,50
Tallarines al pesto de berros con gambas y almejas gallegas Pesto noodles with prawns and Galician clams	13,50

POSTRES / DESSERTS

Granizado de limón o naranja Iced orange or lemon drink	2,50
Horchata valenciana de chufa Valencian horchata (refreshing tiger nut milk)	3,50
Zumos variados hechos al momento Freshly squeezed fruit juice	4,50
Variado de fruta de temporada Seasonal fruit assorted	4,50
Helado de galleta María Panorama Marie biscuit ice-cream	5,00
Crema catalana aérea con coulis de limón y helado de toffee Light crème brûlée with lemon coulis and toffee ice-cream	5,00
Brownie de chocolate con helado de vainilla Chocolate brownie with vanilla ice-cream	5,50
Mi primera auténtica torrija My first real French toast	6,00

ARROCES SECOS / RICE*

Paella de chipirones y ajos tiernos Paella with baby cuttlefish and green garlic	14,50
Paella valenciana. Pollo de corral, conejo, alcachofas y caracoles Valencian paella. Free-range chicken, rabbit, artichokes, and snails	15,50
Paella de verduras Paella with vegetables	15,50
Paella de pato, setas y alcachofas Paella with duck, mushrooms, and artichokes	15,50
Arroz negro Black rice. Seafood rice with squid ink	16,50
Arroz del senyoret "Senyoret" rice with fish and peeled seafood	16,50
Arroz de bogavante Clawed lobster rice	19,50

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Arroz meloso de pollo campero y verduras Rice with free-range chicken and vegetables	14,50
Arroz de verduras Rice with vegetables	14,50
Arroz de pato con setas y alcachofas Rice with duck and artichokes	15,50
Arroz de marisco Seafood rice	16,50
Arroz de bogavante Clawed lobster rice	19,50

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Fideuà de pescado y marisco de Gandía Vermicelli dish with fish and seafood from Gandia	16,50
Fideuà de boletus y foie Vermicelli dish with boletus and foie gras	16,50

*Mínimo para dos personas *Min. 2 people

PESCADOS / FISH

Salmón al aceite de vainilla, alcachofas confitadas y cebollas al jengibre Salmon with vanilla-infused oil, confit artichokes and ginger onions	13,50
Merluza al horno con almejas, patatas y tomate natural Baked hake with clams, potatoes, and fresh tomatoes	14,50
Bacalao confitado, all-i-pebre suave, espinacas salteadas con piñones y jamón crunch Confit cod in mild garlic and paprika sauce with sautéed spinaches topped with pinenuts and crunchy Serrano ham	15,50
Chuletón de atún rojo a la plancha Grilled bluefin tuna steak	16,50
Lubina de costa con salteado de verduritas al wok Free sea bass with stir-fried vegetables	17,50

CARNE / MEAT

Presa ibérica sobre cremoso de topinambur, polenta al parmesano y jugo ahumado Shoulder of Iberian pork on Jerusalem artichoke purée, Parmesan polenta and smoked broth	13,50
Suprema de ave de corral en salsa thai y quinoa Free-range chicken suprême with Thai sauce and quinoa	14,50
Lomo alto de ternera gallega con pimientos del Padrón y patatas fritas Galician veal tenderloin, small spicy peppers and French fries	17,50
Lomo alto de vaca gallega con pimientos del Padrón y patatas fritas (maduración, 35 días) Galician beef tenderloin with Padrón peppers and French fries (35 days maturing)	18,50
Taco de buey asado, pimientos del piquillo caramelizados y patatas fritas (maduración, 35 días) Grilled cube of beef with caramelized piquillo peppers and French fries (35 days maturing)	18,50
Steak tartar de solomillo de ternera con helado de mostaza y airbag, 200 g Steak tartare with mustard ice-cream and airbag, 200 g	18,50
Solomillo de ternera a la sal con miniverduras y patatas paja Salted veal tenderloin with baby vegetables and crispy French fries	19,50
T-bone de ternera rosada, patatas puente nuevo y pimientos asados a la leña Pink veal T-bone, New Bridge potatoes and peppers roasted in wood-fired oven	21,50

Cubierto por persona Cutlery service (price per person)	1,60
--	------

Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros. VAT included.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.