

# Puerto Blanco

un mundo de sentidos

Est. 1983

2017,

momento de plenitud.....

*momento of skill.....*

**Pan selección especial**                      2,95 €



El pan se sirve a su llegada con los aperitivos, avisen si no lo desean.

The bread is served at your arrival with the appetizer, please let us know if you don't want it.

Le pain se sert à votre arrivée avec les amuses bouches, avisez nous si vous ne le désirez pas.

Het brood word bij aankomst samen met de vooraf hapje geserveerd, a.u.b. waarschuwen als u het niet wenst.

Bei ihrer Ankunft, servieren wir Ihnen Brot und ein Aperitif, lassen Sie uns bitte wissen, falls sie keines Wüncnen.

**( I.V.A. Incluido en todos los precios.)**



Estimados clientes, estamos encantados de su visita y esperamos que todo sea de su agrado. Para ello, sus opiniones nos ayudan a mejorar y a corregir posibles errores. Si todo ha sido de su agrado, háganoslo saber. Esto, motiva a nuestro equipo. En caso contrario, por favor no espere hasta el final de la comida para comunicárnoslo, porque no podremos enmendar nuestro eventual error. Gracias por su visita, su confianza y su participación.

*Dear customers, we are happy to receive you in Restaurante Puerto Blanco and hope to satisfy you. To do this, your feedback and comments help us to correct possible errors. If you are satisfied let us know, this motivates our team, however if you have a negative remark to make, do not wait until the end of your meal to communicate it to us because we will not be able to satisfy you at that moment . Thank you for your visit, your confidence and your participation.*

Chers clients, nous sommes heureux de vous recevoir et espérons vous satisfaire. Pour ce faire, vos commentaires nous aident à corriger de possibles erreurs. Si vous êtes satisfait faites le nous savoir, cela motive notre équipe, par contre si vous avez une remarque négative à faire, n'attendez pas la fin de votre repas pour nous le communiquer car nous ne pourrions plus vous satisfaire à ce moment. Merci de votre visite, votre confiance et votre participation.

*Beste klanten, we zijn blij om u te ontvangen en hopen u tevreden te stellen. Om dit te doen, is uw feedback belangrijk en helpt ons om eventuele fouten te corrigeren. Als u tevreden bent laat het ons dan alstublieft weten, het zal ons team motiveren. Ervaart U echter iets negatiefs, wacht dan niet tot het einde van uw maaltijd om het aan ons te communiceren, aangezien het te laat zal zijn om u tevreden te stellen en een leuk verblijf in ons restaurant te garanderen. Dank u voor uw bezoek, uw vertrouwen en participatie.*

Liebe Kunden, wir freuen uns, Sie zu empfangen und hoffen, dass Sie mit Ihrem Besuch in unserem Restaurant zufrieden sind. Um dies zu tun, hilft Ihr Feedback, uns mögliche Fehler zu korrigieren. Wenn Sie zufrieden sind, lassen Sie es uns wissen, das motiviert unser Team, wenn Sie etwas negativ erfahren, warten Sie bitte nicht bis zum Ende Ihrer Mahlzeiten um es uns zu kommunizieren, weil an diesem Punkt wir nichts mehr verbessern können. Vielen Dank für Ihren Besuch, Ihr Vertrauen und Ihre Teilnahme.

## ***RESTAURANTE PUERTO BLANCO***

***Queso de cabra tierno al horno con lechuga viva, frutas rojas y vinagreta de nueces***

Warm goat cheese served with red berries, bouquet of salad and nuts dressing  
Fromage de chèvre chaud aux noix avec fruits rouges et bouquet de salades  
Warme geiten kaas met walnoten, bosvruchten en bouquet van salade  
Ziegenkäse gebacken mit Viva-Salat, roten Früchten und Walnuss-Vinaigrette

15,75 €

***Carpaccio de solomillo de ternera con helado de Parmesano, setas y aceite de Trufa***

Carpaccio of beef filet served with parmesano ice-cream, mushrooms and truffle oil  
Carpaccio de filet de boeuf avec creme glace de parmesan, champignons et huile de truffe  
Carpaccio van rundvlees filet met parmesano ijs, paddestoelen en truffel Olie  
Carpaccio vom Rinderfilet serviert mit Parmesano Eis, Pilze und Trüffelöl

16,95 €

***Mi-cuit de foie-gras con turrón, uvas, nueces y Pedro Ximénez***

Foie-gras mi-cuit, turrón and grapes with walnuts and Pedro Ximenez  
Mi-cuit de foie gras, Turrón et raisins, noix et Pedro Ximenez  
Foie gras Mi-cuit, turrón en druiven, walnoten en Pedro Ximenez  
Mi-cuit Gänseleber, Turrón und Trauben mit, Walnüsse und Pedro Ximenez

17,50 €

***Sashimi de Atún con pepino, remolacha, wasabi y crujiente de sésamo***

Sashimi of Tuna with cucumber, beetroot, wasabi, crunchy sesame  
Sashimi de thon avec concombre, betterave rouge, wasabi et sésame croustillant  
Sashimi van tonijn met komkommer, rode biet, wasabi, en knapperige sesam  
Sashimi-Thunfisch mit Gurke, Roter Bete, Wasabi, knusprige Sesam

17,95 €

***Crema de apio con huevo, parmesano y esencia de trufa***

Cream soup of celery with egg, parmesan and truffle essence  
Crème de céleri avec œuf,, parmesan et essence de truffe  
Selderij crème soep met ei, parmezaanse kaas en truffel essentie  
Creme Suppe von Sellerie mit Ei, Parmesan und Trüffel Essenz

9,95 €

***Sopa de Cebolla clásica, gratinada con queso a la Francesa***

French onion soup with gratinated cheese  
Soupe à l'oignon gratinée à la Française  
Franse Uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas  
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

9,95 €

***Croquetas caseras de Bogavante y Langostinos con salsa de Piquillo***

Homemade Lobster and Prawns Croquettes with Piquillo Sauce  
Croquettes maison de crevettes et homard avec sauce au piquillo  
Zelfgemaakte Kreeft Kroketten En Garnalen Met Piquillo Saus  
Hausgemachte Hummerkroketten und Garnelen mit Piquillosauce

15,75 €

***Pasta con Ave, soja, sésamo, jengibre, guindilla, miel y verduras salteadas***

Pasta with chicken, soybeans, sesame, ginger, chilli, honey and sautéed vegetables  
Pâtes avec volaille , soja, sésame, gingembre, chili, miel et aux légumes sautés  
Pasta met kip, sojabonen, sesam, gember, chili, honing en sautéed groenten  
Pasta mit Hähnchen, Sojabohnen, Sesam, Ingwer, Chili, Honig und Sautiertes Gemüse

14,95 €

***Langostinos y Vieiras con espárragos Trigueros. ajo y vino a la crema***

Prawns and scallops sautéed with green asparagus, garlic and beurre blanc  
Crevettes et Saint Jacques sautées aux asperges vertes , ail et beurre blanc  
Garnalen en sint-jakobsschelpen gebakken met groene asperges, knoflook en beurre blanc  
Garnelen und Jacobsmuscheln sautiert mit grünem Spargel , Knoblauch und beurre blanc

19,95 €

***Escalope de foie-gras con manzanas caramelizadas, uvas y Pedro Ximénez***

Warm Duck Foie-gras with caramelized apples, grapes and a reduction of Pedro Ximenez wine  
Foie-gras de Canard poelé avec pommes caramélisées, raisins et une réduction de Pedro Ximenez  
Eende lever gebakken met gekarameliseerde appels, druiven en een reductie van Pedro Ximenez wijn  
Entenleber gebacken mit karamellisierten Äpfeln, Trauben und einer Reduzierung von Pedro Ximenez Wein

20,95 €

***Lomo de Salmón “Bottega” con espumanti y juliana de verduras***

Loin of Salmon "Bottega" with espumanti and julienne of vegetables  
Filet Saumon "Bottega" avec espumanti et julienne de légumes  
Filet van Zalm "Bottega" met espumanti en julienne van groenten  
Filet von Lachs "Bottega" mit espumanti und julienne von Gemüse

21,95 €

***Lenguado “Meuniere” con cremoso de cítricos y patata glaseada al eneldo***

Baked Sole Meuniere with with creamy citrus and dill glazed potato  
Sole Meunière avec cremeux au citron et pomme de terre glacée à l'anette  
Gebakken zeetong Meuniere met romige citrus en geglazuurde aardappel met dille  
Seezunge Meuniere mit cremigem Zitrus und glasierten Kartoffel mit Dill

22,95 €

***Filete de corvina con “Langostinos al ajillo” con espárragos y couli de tomate y guindilla***

Fillet of Seabass with "Prawns and garlic" with asparagus and spicy tomato couli  
Filet de Loup de mer, avec « Crevettes à l'ail » avec asperges et Couli de tomates épicées  
Filet van Zeebaars, met "garnalen in knoflook" met asperges en kruidige tomaat couli  
Seebarsch mit „Langoustinen in Knoblauch“, mit Spargel und würzigen Tomaten Couli

24,95 €

***Rodaballo con alcaparras confitadas y salsa verde de albahaca***

Turbot with capers and green basil sauce  
Turbot avec câpres et sauce vert au basilic  
Tarbot met kappertjes en en groene basilicumsaus  
Turbot mit Kapern und grüne Basilikumsauce

25,75 €

***Arroz cremoso con Bogavante y miniatura de verduras***

Spanish risotto with lobster, and vegetable miniature  
Risotto Espagnol avec homard et légumes miniatures  
Spaanse risotto met kreeft, groenten en Parmezaanse kaas  
Spanischer risotto mit Hummer, Gemüse und Parmesan

32 €

***Costilla de vaca lacqueada con miel de pino, Sésamo, Pimienta, Cardamomo y Cilantro***

Beef ribs lacquered with pine honey, sesame, pepper, cardamom and cilantro  
Côtes de Boeuf laqué avec miel de sapin, sesame, poivre, cardamome et coriandre  
Beef ribs met grenen honing, sesame, peper, kardemom en koriander  
Lackierte Rind Rippe mit Tannenhonig, Sesamo, Pfeffer, Kardamom und Koriander

16,95 €

***Solomillo de Ciervo con Setas salteadas y salsa de miel y café***

Deer sirloin with sauteed mushrooms, honey and coffee sauce  
Chevreuil aux champignons sautés et sauce au miel et café  
Hertenfilet met gesauteerde champignons, honing en koffie saus  
Hirsch Lendenbraten mit sautierten Pilzen und Honig und Kaffee Sauce

22,95 €

***Carré de cordero con mantequilla de Finas hierbas y risotto al Azafrán***

Carré of lamb with fine herbs and saffron risotto  
Carré d'agneau aux herbes et risotto au safran  
Lamsrack met kruiden en saffraan risotto  
Lammrücken mit Kräutern und Safranrisotto

25,95 €

***Tournedos con emulsión tibia de "Bearnesa" de lima, estragón y confitura de alcaparras***

Tournedos of Filet steak with tempered emulsion of "Bearnaise" with lime, tarragon and jam of capers  
Tournedos avec émulsion tiède de "Béarnaise" aux citron vert, estragon et confiture de câpres  
Tournedos met emulsie van lauw "Bearnaise" met limoen, dragon en kappertjes jam  
Rinderfilet Tournedos mit warmen Emulsion "Bearnaise" lime, Estragon und Kapern Marmelade

27,50 €

***Tournedos con foie-gras, alcachofas, manzana y salsa de Oporto***

Tournedos of filet steak with Foie-gras (ducklever), Artichokes, apple and Portwine sauce  
Tournedos de Filet Pur et escalope de Foie-gras, pommes, artichauts et sauce Oporto  
Biefstuk van de haas met Foie-gras (eendenlever), appel, artisjokken en Oporto saus  
Rinderfilet mit Foie-gras (Entenleber), Apfel, Artischocken und Portwein Soße

29,50 €

***Chateaubriant de solomillo, trinchado en la mesa con guarnición***

Chateaubriant with garnish and cut at the table  
Chateaubriant de boeuf avec garniture et tranché à la table  
Chateaubriant met garnering en gesneden aan tafel  
Chateaubriant mit Garnierung und am Tisch tranchiert

mínimo 2 pers. p.p. 29,95 €

.....el **D**estello

***Pan de nuestro horno***

Our home baked bread with allioli and butter

---

***Sopa de Cebolla clásica gratinada con queso a la Francesa***

French onion soup with gratinated cheese

- o -

***Sashimi de Atún con pepino, remolacha, wasabi y crujiente de sésamo***

Sashimi of Tuna with cucumber, beetroot, wasabi, crunchy sesame

---

***Lomo de Salmón a la brasa con salsa verde de albahaca***

Grilled salmon with and green basil sauce

- o -

***Tiras de solomillo salteados con Pimientos, Cebolla y Champiñones a la Crema***

Sliced filet steak with peppers, onions, mushrooms and cremesauce

---

***Postre Especial de la Casa***

Dessert

Precio: 29,95 €



# Sentidos.....

## ***Pan de nuestro horno***

Our home baked bread with allioli and butter

---

## ***Crema de apio con parmesano y esencia de trufa***

Cream soup of celery with parmesan and truffle essence

---

## ***Croquetas caseras de Bogavante y Langostinos con salsa de Piquillo***

Homemade Lobster and Prawns Croquettes with Piquillo Sauce

- 0 -

## ***Queso de cabra tierno al horno con lechuga viva, frutas rojas y vinagreta de nueces***

Warm goat cheese served with red berries, bouquet of salad and nuts dressing

---

## ***Sorbete de la Casa***

Sorbet of the House

---

## ***Filete de corvina con ajo y vino a la crema***

Fillet of Seabass with garlic and beurre blanc

- 0 -

## ***Costillas de cordero con mantequilla de Finas hierbas***

Lamb chops with fine herbs

---

## ***Postre Especial de la Casa***

Dessert of the House

Precio: 39.95 €

# **B**ottega.....

## ***Menú con espumanti Bottega***

Menu with with espumanti Bottega

### ***Pan de nuestro horno***

Our home baked bread with allioli and butter

---

### ***Crema de apio con huevo, parmesano y esencia de trufa***

Cream soup of celery with egg, parmesan and truffle essence

---

### ***Mi-cuit de foie-gras, turrón y uvas con Pedro Ximénez***

Foie-gras mi-cuit, turrón and grapes with Pedro Ximenez

---

### ***Vieiras con “Sabores de Oriente”***

Scallops with “Flavors of the Orient”

---

### ***Sorbete de la Casa***

Sorbet of the House

---

## ***Chateaubriant de solomillo de ternera, trinchado en la mesa con amplia guarnición***

Chateaubriant Angus Beef with garnish and cut at the table

---

### ***Postre Especial de la Casa***

Dessert of the House

(Menu minimo 2 personas)

Precio: 68 €

Todos los platos principales están acompañados de una amplia guarnición

Tous nos plats de viandes et poissons sont accompagnés de légumes

Al onze hoofdgerechten worden met extra garnituur geserveerd

All our main courses are served with vegetables and chips

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Beilagen serviert

**( I.V.A. Incluido en todos los precios.)**

*Llevo muchos años al mando de este restaurante familiar, y si algo he aprendido, es que no se trata de ser mejor que otros, sino superarse uno mismo cada día.*

*Aprendo y transmito a mi equipo los sentimientos que vivo a diario, con el único propósito de disfrutar con ellos el trabajo y dar felicidad a nuestros clientes, sin dejar indiferente a nadie.*

*“Gracias por venir, gracias por opinar, gracias por hacer que nuestro trabajo tenga un sentido especial”*

*Patrick Manguette*

