



Est. 1983

**2019,**

**Pasión por el buen gusto.**

*Passion for good taste.*

**Pan casero con "Sabores" 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 Wünnen.*

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

\* NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALÉRGICO. TIENEN A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.

***Ensalada de verduras de nuestro jardín, con burratina trufada,  
vinagreta de nueces, balsámico y albahaca.***

*Vegetable salad from our garden, truffled Italian burratine, walnut vinaigrette with balsamic and basil.  
Salade de légumes de notre jardin, burratine Italienne truffée, vinaigrette de noix, balsamique et basilic.  
Salade van groenten uit onze tuin, getruffelt Italiaanse burratine, walnoot vinaigrette met balsamico en basilicum.  
Gemüsesalat aus unserem Garten, getrüffeltes italienischer Burratin, Walnussvinaigrette mit Balsamico und Basilikum.*

13,50

***Nuestro sushi vegetal de crudités y wakame,  
con tataki de atún Balfegó ligeramente ahumado y mayonesa de wasabi.***

*Vegetable sushi of crudité and wakame served with lightly smoked Balinese Tuna and wasabi mayonnaise  
Sushi végétal de crudité et wakame avec du Thon Balinais légèrement fumé et mayonnaise de wasabi  
Groentesushi van crudité en wakame met licht gerookte Balinese Tonijn en wasabi-mayonaise  
Gemüsesushi von Crudité und Wakame mit Leicht geräucherter Balinesischer Thunfisch und Wasabi Mayonnaise*

16,95

***Carpaccio de buey con parmesano, rúcula, perlas de limón,  
cremoso de foie-gras y mayonesa de trufa.***

*Beef carpaccio with parmesan, arugula, lemon pearls, Cream of foie gras and truffle mayonnaise.  
Carpaccio de boeuf avec parmesan, roquette, perles de citron, foie gras crémeux et mayonnaise à la truffe.  
Rundercarpaccio met parmezaan, rucola, citroenparels, romige ganzenlever en truffelmayonaise.  
Rindercarpaccio mit Parmesan, Rucola, Zitronenperlen, cremiger Foie Gras und Trüffelmayonnaise.*

17,50

***Ensalada de bogavante, vieira y langostinos con aguacate y vinagreta de nísperos***

*Lobster, scallop and prawns salad with avocado and medlar dressing  
Salade de homard, coquilles Saint-Jacques, crevettes et avocat avec vinaigrette de néflier  
Kreeft, sint-jakobsschelp en garnalen salade met avocado en mispels vinaigrette  
Hummer-, Jakobsmuschel- und Garnelensalat mit Avocado und Mispel Vinaigrette*

19,95

***Sopa de Cebolla “versión 2019” con panceta, ajo y gratinada con queso.***

*Onion Soup "version 2019" with bacon and garlic, gratinated with cheese*

*Soupe à l'oignon "version 2019" avec bacon et ail, gratinée au fromage.*

*Uiensoep "versie 2019" met spek en knoflook, gegratineerd met kaas.*

*Zwiebelsuppe "Version 2019" mit Speck und Knoblauch, überbacken mit Käse.*

11,95

***Tagliatelli frescos con Portobello, Burrata y Guanciale.***

*Fresh Tagliatelli with Portobello, Burrata and Guanciale.*

*Tagliatelles fraîches avec Portobello, Burrata et Guanciale.*

*Verse Tagliatelli met Portobello, Burrata en Guanciale.*

*Frische Tagliatelli mit Portobello, Burrata und Guanciale.*

14,75

***Bisque de mariscos “Royal” con su guarnición.***

*Seafood bisque "Royal" with its garnish.*

*Bisque de fruits de mer "Royal" avec sa garniture.*

*Zeevruchten bisque "Royal" met zijn garnering.*

*Meeresfrüchtesuppe "Royal" mit Beilage.*

17,50

***Cazuelita de vieiras, langostinos y mejillones al vino, con un toque de ajo y miniatura de verduras de temporada.***

*Casserole of scallops, prawns and mussels with a touch of garlic and miniature seasonal vegetables.*

*Casserole de moules, crevettes, et Saint Jacques avec une touché d'ail et miniature de légumes de saison.*

*Braadpanetje van sint-jakobsschelpen, garnalen en mosselen met een vleugje knoflook en miniatuur  
seizoensgroenten.*

*Jakobsmuscheln, Garnelen und Muscheln mit einem Hauch von Knoblauch und Miniaturgemüse der Saison.*

17,95

***“Mar y montaña” de foie-gras, queso frito, vieiras y langostinos.***

*"Sea and Land" of foie gras, cheese, scallops and prawns.*

*"Mer et terre" de foie gras, fromage, coquilles Saint-Jacques et crevettes.*

*"Zee en land" van foie gras, kaas, sint-jakobsschelpen en garnalen.*

*"Meer und Land" von Foie Gras, Käse, Jakobsmuscheln und Garnelen.*

19,95

## **Pescados - Poissons - Fish - Fisch – Vis**

---

### ***Teppanyaki de Salmón con shitaki, calabaza, espárragos, cítricos y jengibre.***

*Salmon teppanyaki with shitaki, pumpkin, eggplant and ginger*  
*Teppanyaki de saumon avec shitaki, potiron, aubergine et gingembre*  
*Zalm teppanyaki met shitaki, pompoen, aubergine en gember*  
*Lachs Teppanyaki mit Shitaki, Kürbis, Auberginen und Ingwer*

21,50

### ***Lenguado “Meuniere” con almendra, alcachofa confitada, cremoso apio y limón.***

*Baked Sole Meuniere with almond, candied artichoke, creamy celery and lemon.*  
*Sole Meunière avec cremeux au citron et pomme de terre glacée à l'anette*  
*Gebakken zeetong Meuniere met amandel, geglaceerde artisjok, romige selderij en citroen.*  
*Seezunge Meuniere mit Mandeln, kandierten Artischocken, cremigem Sellerie und Zitrone.*

22,95

### ***Lomo de Rape con puerros, patata vapor y lagrima de guisantes***

*Monkfish with leeks, steamed potato and tear of peas*  
*Lotte avec sauce aux poireaux, pomme vapeur et larme de petits pois*  
*Zeeduivel met prei saus, aardappel en kraan van erwtjes*  
*Seeteufel in Lauchsauce, Dampfkartoffel- und Erbsenriss*

24,95

### ***Rissoto cremoso con bogavante, vieira, langostinos y queso Crescenza***

*Creamy risotto with lobster, scallop, prawns and Crescenza cheese*  
*Risotto crémeux au homard, Saint Jacques, crevettes et fromage Crescenza*  
*Romige risotto met kreeft, sint-jakobsschelpen, garnalen en Crescenza-kaas*  
*Cremiger Risotto mit Hummer, Jakobsmuschel, Garnelen und Crescenza-Käse*

27,50

**Carnes – Viandes – Meat – Fleisch – Vlees**

---

***Lomo de ternera lechal flambeado con salsa de setas***

*Loin of veal flambéed with mushroom sauce*  
*Filet de veau flambé à la sauce aux champignons*  
*Kalbsfilet geflambeerd met champignonsaus*  
*Kalbsfilet mit Pilzsauce flambiert*

19,50

***Magret de pato a la naranja con zanahoria, chilli y jengibre.***

*Duck magret with Orange sauce, carotte, ginger and chilli*  
*Magret de canard avec sauce à l'orange, carottes, gingembre et piment*  
*Eend-magret met sinasappel-saus, wortel, gember en chili*  
*Entenbrust mit Orangensauce, Karotten, Chili und Ingwer.*

19,95

***Carré de cordero con mantequilla de hierbas, queso frito y calabaza.***

*Rack of lamb with herbs butter, fried cheese and pumpkin.*  
*Carré d'agneau au beurre d'herbes, fromage frit et potiron.*  
*Lamsrack met kruidenboter, gebakken kaas en pompoen.*  
*Lammkarree mit Kräuterbutter, gebratenem Käse und Kürbis.*

27,95

***Tournedos con foie-gras, pera al vino y salsa Rossini***

*Tournedos of filet steak with foie gras, pear in wine and Rossini sauce*  
*Tournedos de Filet Pur, au foie gras, poire au vin et sauce Rossini*  
*Tournedos van de haas met ganzenlever, peer in wijn en Rossini-saus*  
*Rinderfilet mit Foie Gras, Birne und Port 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. 32,00

**Menú.....el Destello**

---

***Pan de nuestro horno***

*Our home baked bread with allioli and butter*

---

***Sopa de Cebolla “version 2019” con panceta y ajo, gratinada con queso.***

*Onion soup "version 2019" with bacon, garlic and paprika, gratinated with gruyere cheese*

- 0 -

***Croquetas caseras de la casa con su salsa.***

*Home-made croquettes with piquillo sauce (Spanish peppers)*

---

***Teppanyaki de Salmón con shitaki, calabaza, espárragos, cítricos y jengibre.***

*Salmon teppanyaki with shitaki, pumpkin, eggplant and ginger*

- 0 -

***Tiras de ternera salteados con pimientos, cebolla y setas a la Strogoff***

*Sliced beef filet with peppers, onions, mushrooms and cremesauce*

---

***Postre Especial de la Casa***

*Dessert*

29,95

**Menú.....Sentidos**

---

***Pan de nuestro horno***

*Our home baked bread with allioli and butter*

---

***Croquetas caseras de la casa, con su salsa.***

*Home-made croquettes with our Home made sauce*

---

***Tagliatelli frescos con Portobello, Burrata y Guanciale.***

*Fresh tagliatelli with mushrooms, Burrata and Guanciale.*

- 0 -

***Nuestro sushi vegetal de crudités y wakame  
con atún Balfegó ligeramente ahumado y mayonesa de wasabi.***

*Vegetable sushi of crudité and wakame served with lightly smoked Balinese tuna and wasabi  
mayonnaise*

---

***Sorbete de la Casa***

*Sorbet of the House*

---

***Rollitos de lenguado “Dominico” con langostinos***

*Sole rolls with prawns and “Dominico” sauce*

- 0 -

***Lomo de ternera lechal flambeado con salsa de setas***

*Loin of veal flambéed with mushroom sauce*

---

***Postre Especial de la Casa***

*Dessert of the House*

39.95

Menú.....**D egustación**

---

**Pan de nuestro horno**

*Our home baked bread with allioli and butter*

---

**Croquetas caseras de la casa con su salsa.**

*Home-made croquettes with our Home sauce*

---

**Ensalada de bogavante, vieira y langostinos con aguacate y vinagreta de nisperós.**

*Lobster, scallop and prawns salad with avocado and medlar dressing*

---

**Foie-gras “poêlé” con pera al vino.**

*Foie-gras "poêlé" with pear in wine*

---

**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*

*(minimo 2 personas)*

58 p.p

*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***



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

