

Puerto Blanco

un mundo de sentidos

Est. 1983

2018,

reinventando el pasado.....

reinventing the past

Классика – новое прочтение

Pan con mantequilla y alioli 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.

Мы подаём хлеб вместе с закусками к Вашему прибытию. Пожалуйста, дайте нам знать, если он Вам не нужен.

(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

За многие годы, что я управляю этим семейным рестораном, я усвоил, что не надо пытаться быть лучше других, надо каждый день превосходить себя. Я передаю своей команде чувства, которые испытываю каждый день своей жизни с одной единственной целью – вместе наслаждаться работой и дарить радость нашим клиентам, не оставляя равнодушным никого.

Спасибо за Ваш визит, за Ваше мнение. Благодаря Вам наша работа наполнена особым смыслом.

Патрик Мангетте

Queso de cabra con crudité encurtido, frutos rojos y mistela

Goat cheese with pickled crudité, red berries and mistela
Fromage de chèvre avec crudité marinés au vinaigre, baies rouges et mistela
Geitenkaas met gemarineerde crudité, rode bessen en mistela
Ziegenkäse mit eingelegtem Gemüse, roten Beeren und Mistela
Козий сыр с маринованными овощами, красными ягодами и мистелой

14,50

Sushi de pepino y wakame con salmón marinado

Cucumber and wakame sushi with marinated salmon
Sushi au concombre et wakame avec saumon mariné
Komkommer en wakame sushi met gemarineerde zalm
Gurke und Wakame Sushi mit mariniertem Lachs
Суши из огурца и водорослей вакамэ с маринованным лососем

14,95

Carpaccio de buey con parmesano, rúcula, albahaca, aceite de oliva extra virgen y perlas de limón

Beef carpaccio with parmesan, arugula, basil, extra virgin olive oil and lemon pearls
Carpaccio de boeuf au parmesan, roquette, basilic, huile d'olive extra vierge et perles de citron
Runder carpaccio met parmezaan, rucola, basilicum, extra vierge olijfolie en citroenparels
Beef carpaccio mit Parmesan, Rucola, Basilikum, Olivenöl extra und Zitronenperlen
Карпаччо из говядины с пармезаном, рукколой, базиликом, оливковым маслом и лимонным жемчугом

16,50

Foie-gras mit-cuit en texturas con almendra y uva

Foie-gras mit-cuit in textures with almonds and grapes
Mi-cuit de foie gras en différentes textures avec amandes et raisins
Foie-gras mit-cuit in texturen met amandelen en druiven
Foie-gras mit-Cuit in Texturen mit Mandeln und Trauben
Фуа-гра mi-cuit различной текстуры с миндалём и виноградом

17,85

Ensalada de bogavante y langostinos con aguacate, piña y ceviche de hortalizas de nuestra huerta

Lobster and prawns salad with avocado, pineapple and vegetable ceviche from our garden
Salade de homard et crevettes avec avocat, ananas et ceviche de légumes de notre jardin
Kreeft en garnalen salade met avocado, ananas en groente ceviche uit onze tuin
Hummer und Garnelen Salat mit Avocado, Ananas und Gemüse Ceviche aus unserem Garten
Салат из омара и креветок с авокадо, ананасом и севиче из овощей с грядки

21,50

Sashimi de cigala y vieira con limón, sorbete de oliva extra virgen y curry

Sashimi of norwegian lobster and scallops with lemon, extra virgin olive sorbet and curry
Sashimi de homard norvégien et Saint Jacques au citron, sorbet d'olive extra vierge et curry
Sashimi van noorse Keiser kreeft en sint-jakobsschelpen met citroen, olijfsorbet en curry
Sashimi von Kaiser Hummer und Jakobsmuscheln mit Zitrone, Olivensorbet und Curry
Сашими из норвежского омара и морских гребешков с лимоном, оливковым сорбетом и карри

21,95

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

Классический французский луковый суп с запечённым сыром

9,95

Gazpacho con sorbete hecho con verduras de nuestra huerta

Gazpacho and sorbet made with vegetables from our garden

Gazpacho et sorbet fait avec de légumes de notre jardin

Gazpacho en sorbet gemaakt met groenten uit onze tuin

Gazpacho mit Sorbet von Gemüse aus unserem Garten

Гаспачо с сорбетом из овощей с грядки

10,95

Bisque de bogavante con pan frito y rouille

Lobster bisque with fried bread and rouille

Bisque de homard avec pain frit et rouille

Kreeftenbisque met gebakken brood en rouille

Hummerbiskuit mit gebratenem Brot und Rouille

Суп биск из омара с поджаренным хлебом и соусом руй.

14,50

Tagliatelli fresca con champiñones, ave y bacon

Fresh tagliatelli with mushrooms, chicken and bacon
Tagliatelles fraîches aux champignons avec poulet et bacon
Verse tagliatelli met champignons, kip en spek
Frische Tagliatelle mit Pilzen, Hähnchen und Speck
Тальятелле домашнего приготовления с грибами, курицей и беконом
14,50

Croquetas de bogavante y langostinos con alioli de piquillo y albahaca

Lobster and prawns croquettes with piquillo and basil alioli
Croquettes de homard et crevettes avec alioli de piquillo et basilic
Kreeft en garnalenkroketten met piquillo en basilicumalioli
Kroketten von Hummer und Garnelen mit Piquillo und Basilikum Alioli
Крокеты из омара и креветок с алиоли из сладкого перцем пикильо и базиликом
17,50

Risotto al azafrán con Vieiras, mantequilla de hierbas y parmesano

Saffron risotto with scallops, herb butter and parmesan
Risotto au safran avec Saint Jacques, beurre aux fines herbes et parmesan
Saffraanrisotto met sint-jakobsschelp, kruidenboter en parmezaanse kaas
Safranrisotto mit Jakobsmuscheln, Kräuterbutter und Parmesan
Ризотто с шафраном, морскими гребешками, маслом с травами и пармезаном
17,95

Langostinos y vieiras salteados con vino, toque de ajo y nata

Prawns and scallops sautéed with wine, garlic and cream
Crevettes et Saint Jacques sautés avec du vin, de l'ail et de la crème
Garnalen en sint-jakobsschelpen gebakken met wijn, knoflook en room
Garnelen und Jakobsmuscheln mit Wein, Knoblauch und Sahne sautiert
Соте из морских гребешков и креветок с вином, чесноком и сливками
18,50

Foie gras "poelé" con manzanas flambeados al Calvados

Foie gras "poelé" with flambé apples and Calvados
Foie gras poelé aux pommes flambées au Calvados
Foie gras "poelé" met geflambeerde appels en Calvados
Foie Gras "Poelé" mit flambierten Äpfeln en Calvados
Фуа-гра "poelé" с яблоками, фломбированными в кальвадосе
20,95

Lomo de Salmón en papillote con wakame, jengibre y cítricos

Fillet of salmon in papillote with wakame, ginger and citrus

Filet de saumon en papillote avec wakame, gingembre et agrumes

Zalmfilet in papillote met wakame, gember en citrus

Lachsfilet in Papillote mit Wakame, Ingwer und Zitrus

Филе лосося в конверте с водорослями вакамэ, имбирём и лимоном

21,95

Lenguado “Meuniere” con cremoso de limón 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

Морской язык “Meuniere” с лимонным кремом и глазированным картофелем с укропом

22,95

Cazuelita de Rape al puerro y patata baby hervida

Monkfish casserole with leeks and boiled baby potato

Lotte en cocotte aux poireaux et pomme de terre bouillie

Zeeduivel met prei en gekookte babyaardappel

Seeteufel kasserolle mit Lauch und gekochter Babykartoffel

Запечённый морской чёрт с луком-пореем и варёным молодым картофелем

24,95

Lubina a la sal con su guarnición

Sea bass in salt served with garnish

Loup de mer au sel avec sa garniture

Zeebaars in zout met garnituur

Seebarsch in Salz mit seiner Garnierung

Сибас, запечённый в соли с гарниром

25,85

Risotto de bogavante con alcachofa y parmesano

Spanish risotto with lobster, vegetable miniature and parmesan chees

Risotto Espagnol avec homard et miniatures de légumes et parmesan

Spaanse risotto met kreeft , groenten en Parmezaanse kaas

Spanischer risotto mit Hummer, Gemüse und Parmesan káse

Ризотто из омара с овощами и пармезаном

32,00

Solomillo de cerdo Duroc con salsa Teriyaki, jengibre y chilli

Duroc pork tenderloin with Teriyaki sauce, ginger and chilli
Filet de porc Duroc avec sauce Teriyaki, gingembre et piment
Duroc varkenshaasje met Teriyaki-saus, gember en chili
Duroc Schweinefilet mit Teriyaki Sauce, Ingwer und Chili
Тендерлойн из свинины Дюрок с соусом терияки, имбирём и чили
18,95

Mar y Montaña de Solomillo lechal con vieiras

Surf and turf of veal sirloin with Scallops
Filet de veau et Saint Jacques sauté
Kalfs haas met gebakken sint-jako bsschelp
Lendenfilet mit Jakobsmuscheln
“Море и горы” , блюдо из телячьей вырезки и морских гребешков
24,95

Chuletón de lechal a la barbacoa con salsa de setas

Barbecued veal ribsteak with mushroom sauce
Côte de veau grillée avec sauce aux champignons
Bbq Ribsteak van kalf met champignonsaus
Gegrilltes Kalbsribsteak mit Pilzsoße
Приготовленная на гриле отбивная из телятины на кости с соусом из грибов
29,75

Carré de cordero con mantequilla de 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 safraan risotto
Lammrücken mit Kräutern und Safranrisotto
Каре ягненка с маслом с травами и шафрановым ризотто
25,95

Tournedos con foie-gras, alcachofa y salsa de Oporto trufada

Tournedos of filet steak with Foie-gras (ducklever), apple and Portwine sauce
Tournedos de Filet Pur et escalope de Foie-gras, pommes et sauce Oporto
Biefstuk van de haas met Foie-gras (eendenlever), appel, en Oporto saus
Rinderfilet mit Foie-gras (Entenleber), Apfel und Portwein Soße
Турнедо из говядины с фуа-гра, яблоками и соусом на основе портвейна
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
Стейк шатобриан с гарниром, разделяется при подаче
mínimo 2 pers. / Минимум для двух персон

.....el *D*estello

Pan de nuestro horno

Our home baked bread with allioli and butter
Домашний хлеб с алиоли и маслом

Sopa de Cebolla clásica gratinada con queso a la Francesa

French onion soup with gratinated cheese
Классический французский луковый суп с запеченным сыром

- o -

Croquetas de bogavante y langostinos con alioli de piquillo y albahaca

Lobster and prawns croquettes with piquillo and basil alioli escalivada, nuts and basil
Крокеты из лобстера и креветок с алиоли из сладкого перца пикильо и базилика

Lomo de Salmón en papillote con wakame, jengibre y cítricos

Fillet of salmon in papillote with wakame, ginger and citrus
Филе лосося в конверте с вакамэ, имбирём и лимоном

- o -

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

Sliced beef filet with peppers, onions, mushrooms and cremesauce
Нарезанный говяжий стейк, припущенный с перцем, луком и шампиньонами с кремовым соусом

Postre Especial de la Casa

Dessert
Десерт от нашего шеф-повара

Precio: 29,95

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

Все основные блюда подаются с гарниром

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

Sentidos.....

Pan de nuestro horno

Our home baked bread with allioli and butter

Домашний хлеб с алиоли и маслом

Gazpacho con sorbete hecho con verduras de nuestra huerta

Gazpacho and sorbet made with vegetables from our garden

Гаспачо с сорбетом из овощей с грядки

Langostinos y vieiras salteados con vino, toque de ajo y nata

Prawns and scallops sautéed with wine, garlic and cream

Соте из морских гребешков и креветок с вином, чесноком и сливками

- 0 -

Creoso de Foie-gras con almendras y uvas

Foie-gras cream with almonds and grapes

Крем из фуа-гра с миндалём и виноградом

Sorbete de la Casa

Sorbet of the House

Сорбет от нашего шеф-повара

Rape al puerro con patata baby hervida

Monkfish with leeks and boiled baby potato

Запечённый морской чёрт с луком-пореем и варёным молодым картофелем

- 0 -

Solomillo lechal a la Pimienta verde

Veal tenderloin with Green pepper sauce

Тендерлойн из телятины с соусом из зеленого перца

Postre Especial de la Casa

Dessert of the House

Десерт от нашего шеф-повара

Precio: 39.95

Bottega.....

Pan de nuestro horno

Our home baked bread with allioli and butter
Домашний хлеб с алиоли и маслом

Gazpacho con sorbete hecho con verduras de nuestra huerta

Gazpacho and sorbet made with vegetables from our garden
Гаспачо с сорбетом из овощей с грядки

Carpaccio de cigalas

Carpaccio of norwegian lobster
Карпаччо из норвежского омара

Foie gras "Poelle"

Baked Foie-gras
Фуа-гра "poelé"

Sorbete de la Casa

Sorbet of the House
Сорбет от нашего шеф-повара

Chateaubriant de solomillo de ternera trinchado en la mesa con amplia guarnición

Chateaubriant Angus Beef with garnish and cut at the table
Шатобриан из чёрного ангуса с гарниром, разделяется при подаче

Postre Especial de la Casa

Dessert of the House
Десерт от нашего шеф-повара

(Menu mínimo 2 personas)
(Меню минимум для двух персон)

Precio: 68 € p.p

RESTAURANTE PUERTO BLANCO

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.

Дорогие клиенты! Мы рады приветствовать Вас в нашем ресторане и надеемся, что Вы останетесь довольны посещением. Ваши комментарии помогут улучшить качество нашей работы, а также исправить возможные ошибки. Дайте нам знать, если Вам понравилось у нас – это мотивирует нашу команду. Если у Вас есть замечания не ждите, пожалуйста, окончания Вашего визита, чтобы сообщить нам о проблеме, ведь так мы не сможем исправить нашу невольную ошибку. Спасибо за Ваш визит, за Ваше доверие и Ваше участие.

Puerto Blanco

un mundo de sentidos

Desde el 10 de Julio hasta el 19 de Agosto abierto todos los dias.

*Cocina abierta todos los dias de 19h a 23h.
Sabados y Domingos tambien abierta de 13h a 15h30*

From July 10 to August 19 open every day.

*Kitchen open every day from 7pm to 11pm.
Saturdays and Sundays also open from 1:00 p.m. to 3:30 p.m.*

Du 10 juillet au 19 août ouvert tous les jours.

*Cuisine ouverte tous les jours de 19h à 23h.
Les samedis et dimanches sont également ouverts de 13h00 à 15h30.*

Van 10 juli tot 19 augustus elke dag geopend.

*Keuken elke dag geopend van 19.00 tot 23.00 uur.
Zaterdag en zondag zijn ook geopend van 13.00 tot 15.30 uur.*

Vom 10. Juli bis 19. August jeden Tag geöffnet.

*Die Küche ist täglich von 19 bis 23 Uhr geöffnet.
Samstags und Sonntags auch von 13.00 bis 15.30 Uhr geöffnet.*



***Abierto de 18:00h a 01:30h.
C/ Blasco Ibañez, local 23-24
03710- Calpe (Alicante)
Telf. +34 966 933 612
www.kanaiia.com
calpecentro@kanaiia.com***