

# Puerto Blanco

un mundo de sentidos

Est. 1983

2017,

momento de plenitud.....

*momento of skill.....*

**Pan selección especial ecológico**

**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 wordt 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.



*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*

***Salmón marinado con “Gin Mare”***

***Ensalada de Remolacha, Zanahoria, Pepino y Apio en texturas***

Marinated salmon with “Gin Mare” with Beetroot, Carrot, Cucumber and Celery in textures  
Saumon mariné au “Gin Mare” avec betterave, carotte, concombre et céleri en textures  
Gemarineerde zalm “Gin Mare” met rode biet, wortel, komkommer en selderij en texturen  
Marinierte Lachs “Gin Mare” mit Rote Beete, Karotten, Gurken und Sellerie auf Texturen

15,25 €

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

Warm goat cheese served with red berrys, 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  
Zart Ziegenkäse vom Sierra gebacken mit Viva-Salat, roten Früchten und Walnuss-Vinaigrette

15,75 €

***Cocktail de Langostinos con fruta, guacamole y verdura curtida a las mil Islas***

Prawns cocktail with avocado, pineapple, orange and pickled vegetables  
Cocktail de crevettes, avec avocat, ananas, orange et légumes marinés  
Garnalencocktail met avocado, ananas, sinaasappel en ingemaakte groenten  
Garnalencocktail mit Avocado, frisches Obst, eingelegtes Gemüse und CocktailSoße

16,50 €

***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, turrón y uvas con raviolis de Gorgonzola, nueces y Pedro Ximénez***

Foie-gras mi-cuit, turrón and grapes with Gorgonzola ravioli, walnuts and Pedro Ximenez  
Mi-cuit de foie gras, Turrón et raisins, ravioli au Gorgonzola, noix et Pedro Ximenez  
Foie gras Mi-cuit, turrón en druiven ravioli van Gorgonzola, walnoten en Pedro Ximenez  
Mi-cuit Gänseleber, Turrón und Trauben mit Ravioli von Gorgonzola, 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 €

***Croquetas caseras de Bogavante con salsa picante de Erizos de mar***

Homemade Lobster croquettes with spicy Sea urchins sauce  
Croquettes de homard avec sauce picante de Oursins de Mer  
Kreeft Krokette met pikante zee egel saus  
Hummer Krokette mit Pikante Urchins Soße

15,75 €

***Pasta con Ave, Portobellos, Parmesano y esencia de Trufa***

Pasta with chicken, Portobellos, Parmesan and essence of Truffle  
Pâtes avec volaille, portobellos, parmesan et essence de truffe  
Pasta met kip, Portobellos, Parmezaanse kaas en truffel essence  
Pasta mit Hähnchen, Portobellos, Parmesan und Trüffel Essenz

14,95 €

***Risotto "A banda" con Langostinos, Algas, Hinojo y Azafrán***

Risotto "A banda" with Prawns, Seaweed, Fennel and Saffron  
Risotto « A banda » avec des crevettes, algues, fenouil et safran  
Risotto "A Banda" met garnalen, algen, venkel en saffraan  
Risotto „A Band “ mit Garnelen, Algen, Fenchel und Safran

17,95 €

***Arroz cremoso con Pato, Setas, Peras y Pedro Ximénez***

Risotto with duck, mushrooms, Pear and Pedro Ximenez  
Risotto aux canards, champignons, poir et Pedro Ximenez  
Risotto met eend, champignons, peer en Pedro Ximenez  
Risotto mit Ente, Pilze, Birne und Pedro Ximenez

18,95 €

***Langostinos con mejillones picantes "Sabores de Oriente"***

Prawns with spicy mussels "Flavors of the Orient"  
Crevettes avec moules épicées « Saveurs de l'Orient »  
Garnalen met pittige mosselen met "Smaken van het Oosten"  
Garnelen mit würzigen Muscheln „ Oriental Art “

17,95 €

***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 €

***Gazpacho casero de Tomate pera con su guarnición especial***

Homemade gazpacho of Pear Tomato with its special garnish  
Gazpacho maison de Tomate Poire avec garniture spéciale  
Huisgemaakte gazpacho van peer tomaten met speciale garniture  
Selbst gemachte Gazpacho von Birne Tomaten

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 €

***Bisque de Bogavante con brandy, alioli de azafran, tartar de tomate y tosta frita***

Lobster bisque with brandy, saffron alioli, tomato tartar and fried toast  
Bisque de homard avec du Brandy, aioli au safran, tartare de tomate et du pain frit  
Kreeftenbisque met Brandy, saffraan aioli, tomaat tartare en gebakken toast  
Hummerbisque mit Brandy, Safran-Aioli, Tomaten-Tartar und gebratenen Toast

14 €

***Lomo de Esturión a la brasa con cebolleta , alcaparras y espuma de yema a la lima***

Grilled sturgeon with spring onion, capers and yolk foam with lime  
Filets d'Esturgeon frais grillé avec ciboulette, câpres et sauce Hollandaise au citron vert  
Filet van verse Steur gegrild met bieslook, kappertjes en eidooier schuim met Limoen  
Frisch Stör Filet gegrillt mit Schnittlauch, Kapern und Hollandaise Schaum von Zitrone

19,50 €

***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 Portobellos y couli de tomate y guindilla***

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

24,95 €

***“Pescado del día”, con salsa de Bogavante y Crujiente de Ortiiguillas de Mar***

"Fish of the day", with Lobster sauce and Crunchy Seurchins  
« Le poisson du jour » avec sauce au homard et croustillantes anémones de mer  
"Vis van de dag" met kreeftensaus en krokante zee anemonen  
„Fisch des Tages " mit Hummersauce und Knusperige Seeanemonen

25,50 €

***Lubina a la Sal servido en la mesa con 2 salsas (2pers.)***

Sea bass in salt served on the table with 2 sauces (2pers.)  
Loup de mer au sel servi à table avec 2 sauces (2pers.)  
Zeebaars in zout geserveerd aan tafel met 2 sauzen (2pers.)  
Seebarsch in Salz am Tisch serviert mit zwei Soßen (2Pers.)

p.p. 26,95 €

***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 €

***Solomillo de cerdo Duroc con Teriyaki, Shitaki y Jengibre***

Sauteed pork Duroc tenderloin with teriyaki, shitakii, ginger  
Sauté de filet de porc Duroc avec sauce teriyaki, shitakii, gingembre  
Gesauteerde Duroc varkenshaas met teriyaki, shitakii, gember  
Sauteed Duroc Schweinefilet mit Teriyaki, shitakii, Ingwer

17,95 €

***Magret de Pato laqueado con miel de pino, Sésamo, Pimienta, Cardamomo y Cilantro***

Magret of Duck lacquered with pine honey, sesame, pepper, cardamom and cilantro  
Magret de canard laqué avec miel de sapin, sesame, poivre, cardamome et coriandre  
Gelakte eendenborst met grenen honing, sesame, peper, kardemom en koriander  
Lackierte Entenbrust mit Tannenhonig, Sesamo, Pfeffer, Kardamom und Koriander

19,95 €

***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 lauwe "Bearnaise" met limoen, dragon en kappertjes jam  
Rinderfilet Tournedos mit warmer 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 €

***Chuletón de vaca madurada Selección 24 días ( 1kg para 2 personas)***

Bone steak Matured for 24 days Selection (1 kg)  
Boeuf Côte à l'os mûri 24 jours « sélection » (1 kg)  
Beef "Côte" gerijpt 24 dagen Selection (1 kg)  
Rindfleisch „Bone“ gereift 24 Tage Selection (1 kg)

2 pers. p. p. 28 €.

***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 butter

---

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

French onion soup with gratinated cheese

- O -

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

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

---

***Lomo de Esturión a la brasa con cebolleta , alcaparras y espuma de yema a la lima***

Grilled sturgeon with spring onion, capers and yolk foam with lime

- 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 butter

---

## ***Gazpacho casero de Tomate pera con su guarnición especial***

Homemade gazpacho of Pear Tomato with its special garnish

---

## ***Cocktail de Langostinos con fruta, guacamole y verdura curtida a las mil Islas***

Shrimp cocktail with avocado, pineapple, orange and pickled vegetables

---

- 0 -

## ***Arroz cremoso con Pato, Setas, Peras y Pedro Ximenez***

Risotto with duck, mushrooms, Pear and Pedro Ximenez

---

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

Sorbet of the House

---

## ***Filete de corvina con "Langostinos al ajillo" con Portobellos y couli de tomate y guindilla***

Fillet of Seabass with "Prawns and garlic" With Portobellos and spicy tomato couli

---

- 0 -

## ***Magret de Pato lacqueado con miel de pino, Sesamo, Pimienta, Cardamomo y Cilantro***

Magret of Duck lacquered with pine honey, sesame, pepper, cardamom and cilantro

---

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

Dessert of the House

Precio: 39.95 €

# Champagne.....

## ***Menu con Champagne Marcoult Michel***

Menu with Champagne Marcoult Michel

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

Our home baked bread with butter

---

### ***Bisque de Bogavante***

Lobster bisque

---

## ***Mi-cuit de foie-gras, turrón y uvas con raviolis de Gorgonzola, nueces y Pedro Ximenez***

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

---

## ***Vieiras salteados con ajo y vino a la crema***

Scallops sautéed with, garlic and beurre blanc

---

### ***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: 65 €

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.)**