

Puerto Blanco

un mundo de sentidos

Est. 1983

CARTA DE ALÉRGENOS



Estimados clientes, si desea algún plato de los relacionadas y tuviera dudas sobre los alérgenos, no dude en preguntar a nuestro personal, y en la medida de lo posible, el equipo de cocina podría darle una alternativa viable.

Dear customers, for any doubts please ask our staff. We can adapt any dish or give an alternative.

(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

Entradas frías — Cold starters

Salmón marinado con “Gin Mare” Ensalada de Remolacha, Zanahoria, Pepino y Apio en texturas



15,25 €

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



15,75 €

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



16,50 €

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



16,95 €

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



17,50 €

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



17,95 €

Champiñones rellenas de bacon, cebolla y ajo gratinados con queso y salsa de pimientos



13,95 €

Pasta con Ave, Portobellos, Parmesano y esencia de Trufa



14,95 €

Croquetas caseras de Bogavante con salsa de Piquillo



15,75 €

Langostinos con salsa picante “Sabores de Oriente”



17,95 €

Arroz cremoso con Pato, Setas, Peras y Pedro Ximénez



18,95 €

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



19,95 €

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



20,95 €

Gazpacho casero de Tomate pera con su guarnición especial



9,95 €

Sopa de Cebolla clásica gratinada con queso a la Francesa



9,95 €

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



14,00 €

Lomo de Salmón a la brasa con crujiente de Ortiguillas de Mar y salsa Thai



19,50 €

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



22,95 €

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



24,95 €

Rodaballo con alcaparras confitadas y espuma de yema a la lima



25,75 €

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



p.p. 26,95 €

Arroz cremoso con Bogavante y miniatura de verduras



32,00 €

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



16,95 €

Solomillo de cerdo Duroc con Teriyaki, Shitaki y Jengibre



17,95 €

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



25,95 €

Tournedos con emulsión tibia de “Bearnesa” de lima, estragón y confitura de alcaparras



27,50 €

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



29,50 €

Chateaubriant de solomillo trinchado en la mesa con guarnición



mínimo 2 pers. p.p. 29,95 €

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