

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 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.)

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 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
Ziegenkäse 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, fruit and pickled vegetables
Cocktail de crevettes, avec avocat, fruit et légumes marinés
Garnalencocktail met avocado, fruit 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 con turrón, uvas, nueces y Pedro Ximenez

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 €

Setas salteadas con cebolleta, hierbas frescas y huevo trufado a baja temperatura

Sautéed mushrooms with onion, fresh herbs and low-temperature truffled egg
Champignons sautés avec oignon, herbes fraîches et œufs truffés à basse température

Sautéed Champignons met ui, verse kruiden en truffled ei
Sautierte Pilze mit Zwiebeln, frischen Kräutern und getrüffeltes ei

14,50 €

Croquetas caseras de Bogavante con salsa 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 €

Wok de Langostinos con soja, miel y sésamo, “Sabores de Oriente”

Wok of Prawns with spicy soy, honey and sesame sauce "Flavors of the Orient"
Wok de crevette avec sauce épicées soja, miel et sésame, « Saveurs de l'Orient »
Garnalenwok met een pittige saus van soja, honing en sesamzaad, "Smaken van het Oosten"

Garnelen-Wok mit Soja, Honig und Sesam, „ Oriental Art " Soße

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 Jakobsmuscheln sautiert mit grünem Spargel, Knoblauch und beurre blanc

19,95 €

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

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 €

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 €

Bisque de Bogavante con brandy, alioli de azafrán, 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 Salmón a la brasa con crujiente de Ortiguillas de Mar y salsa Thai

Grilled salmon with crunchy Seaurchins and spicy Thai sauce
Filets de saumon grillé avec croustillantes anémones de mer et sauce Thai
Filet van gegrilde zalm met krokante zee anemonen, en Thai saus
Lachs Filet gegrillt mit Knusperige Seeanemonen und Thai sauce

19,50 €

Lomo de Esturión "Bottega" con espumanti y juliana de verduras

Loin of Sturgeon "Bottega" with espumanti and julienne of vegetables
Filet d'esturgeon "Bottega" avec espumanti et julienne de légumes
Filet van Steur "Bottega" met espumanti en julienne van groenten
Filet von Störfische "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 asparragus 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 cerezas, mostaza antigua y queso de cabra

Deer sirloin with cherries, mustard and goat cheese
Chevreuil aux cerises, à la moutarde et au fromage de chèvre
Hertenfilet met Kersen, mosterd en Geitenkaas
Hirsch-Lendenbraten mit Kirschen, Senf und Ziegenkäse

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

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

Prawns cocktail with avocado, fruit and pickled vegetables

- 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 €

Bottega.....

Menú con espumanti Bottega

Menu with with espumanti Bottega

Pan de nuestro horno

Our home baked bread with allioli and butter

Bisque de Bogavante

Lobster bisque

Mi-cuit de foie-gras, turrón y uvas con Pedro Ximenez

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

Croquetas caseras de Bogavante con salsa de Erizos de mar

Homemade Lobster croquettes with spicy Sea urchins sauce

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 de 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