EL
PORTAL

KRUG
AMBASSADE

Desde el máximo respeto al producto, Sergio Sierra y su equipo de cocina de El Portal mantienen una búsqueda constante de los mejores productos disponibles, tanto locales como procedentes de todo el territorio nacional. Cada uno de ellos es seleccionado cuidadosamente por su frescura, calidad y sabor, dando siempre prioridad a la estacionalidad para trabajar cada producto en su momento óptimo.

Sobre esta base, la cocina de El Portal toma como inspiración el recetario tradicional español e internacional para reinterpretarlo desde una visión contemporánea. Cada elaboración combina técnica, creatividad y sensibilidad con un único propósito: realzar el producto y ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable.

Krug Grande Cuvée 173ème Édition

Copa · Glass - 85€
Botella · Bottle - 390€

Pan y degustación de aceite de oliva extra virgen en mesa: 3,90€ por comensal
Bread and extra virgin olive oil tasting, at the table: €3.90 per guest

---

Precios indicados en Euro - IVA incluido
Prices indicated in Euro - VAT included

EL PORTAL

Mariscos
Seadfood

Ostra Daniel Sorlut nº5 especial, ud Daniel Sorlut No. 5 Special Oyster, ud	6,5
Ostras Daniel Sorlut nº5 especial, con sus aliños, 6 ud Daniel Sorlut No. 5 Special Oysters, with seasonings, 6 units	36
Ostra Daniel Sorlut nº2 especial, ud Nº2 Daniel Sorlut Special oyster, unit	7,5
Mejillones con salsa de vino blanco y ajos Mussels with white wine and garlic sauce	21
Calamar de potera, 1kg Jig-caught squid, 1kg	160
Quisquilla de Santa Pola, 1kg Santa Pola shrimps, 1kg	270
Gambeta Roja de Denia al ajillo, 1kg Small red prawn from Denia with garlic dressing, 1kg	300
Gamba Roja de Denia, 1kg Red prawn from Denia, 1kg	350
Cangrejo Real hervido, 1kg Boiled royal crab, 1kg	370
Bandeja de marisco y caviar (Ostra, quisquilla, Cangrejo Real, caviar Amur Oscietra 30g) Seafood and caviar tray (Oyster, shrimps, king crab, Amur Oscietra caviar 30g)	169

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Caviar
Caviar

Blini con caviar y crème fraîche, ud Blini with caviar and crème fraîche	12
Taco de salmón ahumado y caviar, ud Smoked salmon and caviar	12
Taco de foie con caviar, ud Foie gras with caviar	12
Caviar Amur Oscietra lata 30g Amur Oscietra caviar, 30g	79
Caviar Amur Oscietra lata 50g Amur Oscietra caviar, 50g	119
Caviar Amur Oscietra lata 100g Amur Oscietra caviar, 100g	239
Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 30g Iranian Imperial Beluga caviar 000, 30g	149
Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 50g Imperial Beluga caviar, 50g	249
Ostra Daniel Surlot nº2 con 3g de Caviar Oscietra, ud Nº2 Daniel Sorlut oyster with 3g of Oscietra caviar, unit	18

Nuestras Ensaladillas
El Portal salad's. (Potato, mayonnaise and EVOO)

La clásica de El Portal entre 2 regañas El Portal russian salad, between two traditional Andalucian crackers	14
La clásica con extra de ventresca, anchoa y piparra The classic with extra tuna belly, anchovy and piparra	20
Con jamón ibérico puro de bellota maldonado y yema de huevo de gallina feliz With pure Maldonado acorn-fed Iberian ham and happy chicken egg yolk	23
Con tartar de atún With tuna tartare	25
Con tartar de atún y 15g de caviar Oscietra With tuna tartare and 15g of Oscietra caviar	50

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Los clásicos de El Portal
El Portal Classics

La croqueta de boletus y jamón ibérico — 3,5
Boletus and Iberian ham croquette

La marinera de El Portal — 7
El Portal marinera

Hamburguesita de buey de Kobe — 13
Kobe beef mini-burger

El arenque de El Portal marinado con guacamole, mango y fruta de la pasión — 14
El Portal herring marinated with guacamole, mango and passion fruit

Huevo frito en sartén con salsa de foie, setas y aceite de trufa — 15
Pan fried egg with foie gras sauce, mushrooms and truffle oil

Turrón de foie, salsa de naranja sanguina y Campari — 18
Foie nougat, blood orange and Campari sauce

El bocata de Sergio — 19
Sergio's Sandwich

Vieiras asadas con coliflor, almendra, blanquet y aceite de trufa — 24
Roasted scallops with cauliflower, almond, truffle oil and blanquet

Croqueta de gamba roja al ajillo, 4 unidades — 28
Red prawn croquette garlic style, 4 units

iPepito, homenaje a Steve Jobs — 25
iPepito, tribute to Steve Jobs

Huevo de gallina feliz a la Périgourdine — 30
Happy hen's egg à la Périgourdine

Verduras, tomates y ensaladas
Vegetables, tomatoes and salads

Rúcula con Parmesano, almendra, vinagre balsámico y aceite de trufa negra — 21
Rocket salad with parmesan cheese, almond, balsamic vinegar and black truffle oil

Ensalada César, con pollo crujiente — 21
Caesar salad with crispy chicken

Tomate, cebolla tierna y lata de ventresca de atún en AOVE — 35
Tomato, spring onion and tuna belly in EVOO

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Ibéricos
Iberian

Plato de embutidos Maldonado (Lomo bellota, chorizo, salchichón) — 27
Plate of Maldonado cured meats (Acorn-fed loin, chorizo, sausage)

Lomo ibérico de bellota Joselito — 35
Joselito acorn-fed Iberian pork loin

Jamón ibérico puro de bellota Maldonado cortado a cuchillo — 35
Knife-cut Maldonado acorn-fed pure Iberian ham

Crudos
Raw food

Lámina de txuleta de vaca, miel de trufa y queso de mahon, ud — 9
Slice of beef steak, truffle honey and Mahon cheese, ud

Lámina de ventresca de atún rojo aliñada — 27
Marinated tuna belly sheet

Burrata rota con cola de gamba roja — 29
Burrata cheese with red prawn tails

Atún rojo en 2 colores, entre el sashimi y el tataki — 35
Bluefin tuna in 2 colours, between sashimi and tataki

Steak tartar de calidad extrema, al buen gusto del cliente — 45
Extreme quality steak tartare, seasoned to the customer's taste

Carpaccio de gamba roja de Denia, con aceite de plancton — 49
Red prawn carpaccio from Denia, with plankton oil

Arroz - Variedad Senia D.O. Valencia
Rice - A.O. Valencia

Arroz de la casa, sepionet y boletus — 30
Our special rice, with baby cuttlefish and boletus

De Gamba Roja de Denia — 36
Rice with Denia red prawns

Arroz de alitas de pollo y ajos tiernos (único formato 2 pax) — 49
Chicken Rice with Chicken Wings and Green Garlic (available only as a 2-person portion)

Arroz a banda (único formato 2 pax) — 49
Rice “a banda” (available only as a 2-person portion)

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Pescados
Fish

Merluza en tempura, salmorejo de tomates asados y vainas — 28
Tempura hake with salmorejo made of roasted tomatoes and green beans

Rape a baja temperatura con beurre blanc — 40
Low-temperature monkfish with beurre blanc

Lubina en costra de sal con holandesa de chalota y estragón, 1kg — 95
Sea bass in salt, per kilo

Diferentes pescados de las lonjas del Mediterráneo, consultar propuesta del día
A variety of fish from Mediterranean fish markets, ask for today's special.

Carnes
Meats

Confit de pato y su magret con sabayón de frutos rojos — 40
Duck confit and its magret with red berry sabayon

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional — 47
Traditional roasted suckling lamb shoulder

Tournedó Rossini — 55
Tournedó Rossini

Lomo bajo de Angus, el kilo — 180
Strip Loin, per kilo

Guarniciones (para carnes y pescados)
Sides

Patatas fritas y pimientos de padrón — 12
Padrón peppers and french fries

Lechuga viva con cebolleta tierna — 12
Alive lettuce with spring onions

Patatas panadera — 12
Boulangère Potatoes

Pimientos del piquillo LC confitados — 12
Confit piquillo peppers LC

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Postres
Desserts

Pan con chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal, ud Bread with chocolate, Extra Virgin Olive Oil and salt	6
Helados y sorbetes artesanos (consultar sabores) Artisan ice creams and sorbets (see flavors)	9
Degustación de 4 helados 4 ice cream tasting	10
Crepe Suzette Crêpes Suzette	10
Crème Brûlée Crème Brûlée	10
Frutos del bosque con queso Mascarpone Berries with Mascarpone cheese	10
La tarta de galletas de mi madre My Mother's cookie cake	10
Panettone Juanfran Asencio con helado de turrón de Jijona Juanfran Asencio Panettone with Jijona nougat ice cream	14
Cremoso de chocolate con helado de caramelo y sal Creamy chocolate with caramel and salt ice cream	15
Tatín de manzana Apple tatin cake	16
Tarta árabe, láminas crujientes, crema pastelera, nata montada y almendras Arabian cake made of crispy filo layers, custard, whipped cream and almonds	18
Fresas a la pimienta verde, burrata y nueces pecanas Strawberries with green peppercorns, burrata and pecans	21
París - Brest Paris - Brest	24
Espresso Martini Espresso Martini	15

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

Alergias e intolerancias
Allergies and intolerances

Si tiene alergias o intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar.
Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGENO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011).

If you have allergies or intolerances, it is important that you let us know before starting.
All our dishes may contain some ALLERGENIC food among their ingredients. (EU Regulation 1169/2011).

- Gluten - Gluten
- Lactosa - Lactose
- Huevo - Egg
- Cacahuete - Peanut
- Frutos de Cáscara - Nuts
- Apio - Celery
- Altramuces - Lupins
- Pescado - Fish
- Moluscos - Molluscs
- Crustáceos - Crustaceans
- Sulfitos - Sulphites
- Mostaza - Mustard
- Sésamo - Sesame
- Soja - Soybeans

Todos los productos que se vayan a consumir en crudo o poco hecho han sido previamente congelados.
(En cumplimiento de las obligaciones informativas del R.D. 1021/2022).

All fishery products to be consumed raw or undercooked have been previously frozen.
(In compliance with the informative obligations of R.D. 1021/2022).

KRUG
AMBASSADE