

MENU

LAS TAPAS DE EL PORTAL

Al centro de la mesa

La ensaladilla de El Portal

Anchoa de bota limpia en casa en mariposa

Turrón de foie

Croqueta de boletus y jamón ibérico

Bocado hojaldrado de atún rojo aliñado

Coca de verduras a la candela con sardinilla de José Peña

Huevo a 65°, cremoso de patata trufada y torreznos

Tataki de solomillo

Postre

Pan con chocolate, AOVE y escamas de sal.

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona

65€

+

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Jumilla

30€

IVA incluido

MENU

COBRE

Al centro de la mesa

Croqueta de boletus y jamón ibérico (1 por persona)

La ensaladilla de El Portal

Turrón de foie

Tomate pelado, naranja, capellán a la llama, cebolleta tierna y aceituna negra

Plato principal

El arroz de la casa, boletus y sepionet

Postre

Pan con chocolate, AOVE y escamas de sal (1 por persona)

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona **55€** + Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Jumilla **30€**

IVA incluido

Mínimo 4, máximo 8 personas
Lunes a Jueves de 13:00 a 16:00 h

MENU

BRONZE

Al centro de la mesa

La ensaladilla de jamón ibérico puro de bellota Maldonado y
yema de huevo de gallina feliz
Turrón de foie
Buñuelo de bacalao
Tomate con ventresca y cebolla tierna
Burrata rota con cola de gamba roja

Plato principal para compartir

Txuleta de vaca madurada con pimientos del piquillo y
lechuga viva

Postre

Pan con chocolate, AOVE y escamas de sal

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona
75€

+

Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Jumilla
30€

IVA incluido

MENU
SILVER

Al centro de la mesa

Jamón ibérico puro de bellota Maldonado cortado a cuchillo
Coca Cal Mossen con tomate y AOVE
Ensaladilla con tartar de atún
Carpaccio de gamba roja

Principales para compartir

Lubina a la brasa con lechuga viva y cebolla tierna
Solomillo trinchado, salsa de foie y boletus, con patatas fritas

Postre

Sopa de frutos rojos con mascarpone helado (individual)

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona

85€

+

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Jumilla

30€

IVA incluido

MENU
GOLD

Entrantes

El arenque de El Portal (individual)

Al centro de la mesa

Burrata rota con gamba roja

Empanadilla de rabo de toro

Atun rojo en 2 colores

Puerro a la brasa con Holandesa de caviar Oscietra

Plato Principal a compartir

Txueta de vaca madurada y patatas fritas
con pimientos de padrón

Postres

La tarta árabe

Pan con chocolate, AOVE y escamas de sal

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona

90€

+

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Jumilla

30€

IVA incluido

KRUG
AMBASSADE

MENU
PLATINIUM

Amousse bouche

Blini con creme fraîche y cavia
Salmón ahumado y caviar
Terrina de foie y caviar

Bandeja de marisco al centro de la mesa

Ostra Daniel Sorlut N5 al natural (2 por persona)
Quisquilla hervida de santa pola (4 por persona)
Cangrejo Real hervido (100gr por persona)

Viera asada con coliflor, blanquet, almendra y aceite de trufa negra

Tournedo Rossini

Postres para compartir

Cremoso de chocolate con helado de caramelo salado y flor de sal
Tarta Árabe

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona
110€

+

Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Jumilla
30€

IVA incluido

KRUG
AMBASSADE

MENU
VEGETARIANO

Entrantes

Ensalada de rucúla, almendra, parmesano y aceite de trufa
Coca de verduras a la candela
Huevo a 65, cremoso de patata trufada y alcachofas

Plato principal

Risoto de setas

Postre

Sopa de frutos rojos con mascarpone helado

Incluye pan, AOVE, agua, cerveza, refrescos y café.

Precio por persona
70€

+

Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Jumilla
30€

IVA incluido

KRUG
AMBASSADE