

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 - 80€
Botella · Bottle - 350€

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

Mariscos

Seadfood

Ostra Daniel Sorlut nº5 especial, ud  	6,5
Daniel Sorlut No. 5 Special Oyster, ud	
Ostras Daniel Sorlut nº5 especial, con sus aliños, 6 ud 	36
Daniel Sorlut No. 5 Special Oysters, with seasonings, 6 units	
Ostra Daniel Sorlut nº2 especial, ud     	7,5
Nº2 Daniel Sorlut Special oyster, unit	
Calamar de potera, 100g     	14
Jig-caught squid, 100g	
Mejillones con salsa de vino blanco y ajos     	21
Mussels with white wine and garlic sauce	
Quisquilla de Santa Pola, 100g  	27
Santa Pola shrimps, 100g	
Gambeta Roja de Denia al ajillo, 100g  	30
Small red prawn from Denia with garlic dressing, 100g	
Gamba Roja de Denia, 100g  	35
Red prawn from Denia, 100g	
Cangrejo Real hervido, 100g    	37
Boiled royal crab, 100g	
Bandeja de marisco y caviar (Ostra, quisquilla,         ,        )	140
Cangrejo Real, caviar Oscietra 20g)	
Seafood and caviar tray (Oyster, shrimps, king crab, Oscietra caviar 20g)	

EL PORTAL

Caviar

Caviar

Blini con caviar y crème fraîche, ud   	10
Blini with caviar and crème fraîche	
Taco de salmón ahumado y caviar, ud  	10
Smoked salmon and caviar	
Taco de foie con caviar, ud 	10
Foie gras with caviar	
Caviar Oscietra Portal lata 20g 	49
Oscietra caviar Portal, 20g	
Caviar Oscietra Portal lata 50g 	119
Oscietra caviar Portal, 50g	
Caviar Oscietra Portal lata 100g 	229
Oscietra caviar Portal, 100g	
Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 30g 	145
Iranian Imperial Beluga caviar 000, 30g	
Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 50g 	215
Imperial Beluga caviar, 50g	
Ostra Daniel Surlot nº2 con 3g de Caviar Oscietra, ud  	16
Nº2 Daniel Surlut oyster with 3g of Oscietra caviar, unit	

Nuestras Ensaladillas

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

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

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	
Huevo frito en sartén con salsa de foie, setas y aceite de trufa 	12
Pan fried egg with foie gras sauce, mushrooms and truffle oil	
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	
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 	24
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	

Ibéricos

Iberian

Plato de embutidos Maldonado (Lomo bellota, chorizo, salchichón) Plate of Maldonado cured meats (Acorn-fed loin, chorizo, sausage)	27
Lomo ibérico de bellota Joselito Joselito acorn-fed Iberian pork loin	35
Jamón ibérico puro de bellota Maldonado cortado a cuchillo Knife-cut Maldonado acorn-fed pure Iberian ham	35

Crudos

Raw food

Lámina de txuleta de vaca, miel de trufa y queso de mahon, ud 	9
Lámina de ventresca de atún rojo aliñada 	27
Burrata rota con cola de gamba roja    	29
Atún rojo en 2 colores, entre el sashimi y el tataki    	30
Steak tartar de calidad extrema, al buen gusto del cliente 	45
Carpaccio de gamba roja de Denia, con aceite de plancton  	45

Arroz - Variedad Senia D.O. Valencia

Rice - A.O. Valencia

Arroz de la casa, sepionet y boletus    	30
De Gamba Roja de Denia    	36
Arroz de alitas de pollo y ajos tiernos (único formato 2 pax)    	47
Arroz a banda (único formato 2 pax)    	49

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 de caviar     	45
Low-temperature monkfish with caviar beurre blanc	
Lubina en costra de sal con holandesa de chalota y estragón    	85
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	

EL PORTAL

Postres

Desserts

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

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 ALÉRGICO 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



Pescado - Fish



Lactosa - Lactose



Moluscos - Molluscs



Huevo - Egg



Crustáceos - Crustaceans



Cacahuete - Peanut



Sulfitos - Sulphites



Frutos de Cáscara - Nuts



Mostaza - Mustard



Apio - Celery



Sésamo - Sesame



Altramuces - Lupins



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).