








## Nueva Cocina a Las Brasas

Todos nuestros pescados y mariscos los trabajamos en parrilla abierta

## New Charcoal Grilled Cuisine

All our fish and seafood we work in open grill












### Pescados para hacer a la brasa Grilled fish

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| Boquerones abiertos<br>Open anchovies                             |  | 14,90 € |
| Salmonetes a la brasa<br>Red Mulled Grilled                       |  | 17,90 € |
| Tronco de Merluza del Cantábrico<br>Cantabrian sea's hake grilled |  | 23,90 € |
| Lubina - Precio por kilo -<br>Seabass - price per kilo -          |  | 65,00 € |
| Rodaballo - Precio por kilo -<br>Turbot- price per kilo -         |  | 65,00 € |



Pregunte por los diferentes cortes de pescados que en el día podamos hacer a la brasa, como ventresca de lechola, de merluza negra, cogote de merluza, chuletillas de atún...

Ask for the different cuts of the fish that we can make on the grill every day, Lemon fish belly, Black hake belly, hake nape, tuna chops...

### Mariscos para hacer a la brasa Grilled sea food

- |  |  |         |
|--|--|---------|
|  Ostra Cadoret nº2 a la brasa - Precio por unidad -<br>Grilled Cadoret oyster nº2 - unit |    | 4,90 €  |
| Quisquilla de Santa Pola - 100 gramos -<br>Santa Pola Shrimps - 100 gr   |   | 16,90 € |
| Cigala de playa - 100 gramos -<br>Caryfish - 100 gr  |   | 17,90 € |
| Calamar de potera - 400 gramos -<br>Jig-caught squid - 400 gr  |   | 26,90 € |
| Espardeña - 100 gramos -<br>Sea cucumber - 100 gr  |    | 21,90 € |
| Gamba roja de Denia - 100 gramos -<br>Denia red prawn - 100 gr   |   | 18,90 € |

### Carnes para hacer a la brasa Grilled meat

- |  |  |         |
|--|--|---------|
| Corte de cerdo ibérico<br>Pure acorn-fed iberian pork cut                              |  | 24,90 € |
| Solomillo de vaca<br>Beef sirloin  |  | 26,90 € |
| Lomo de vaca madurada - Precio por kilo -<br>Dry-aged beef tenderloin - price per kilo |  | 69,90 € |



Comida saludable  
Healthy food

# Mariscos Seafood

Consultar precio en Diciembre  
ask price in December

De las lonjas de Denia, Villajoyosa y Santa Pola


Para ser hervidos, plancha, brasa o en fritura en el caso del calamar o espardeñas

From the fish markets of Denia, Villajoyosa and Santa Pola








To be boiled, grilled or fried in the case of squid or sea cucumber

-  Quisquilla de Santa Pola, 100 gr  
Santa Pola Shrimps 100 gr.   16,90 €
-  Cigala de Playa, 100 gr  
Langoustine 100 gr   17,90 €
-  Gamba roja de Denia, 100 gr.  
Denia Red Prawn   18,90 €
-  Calamar de potera a la plancha -peso aprox. 400gr.-  
Jig-caught Squid - 400 gr.     26,90 €
- Gamba Roja al Ajillo, cola   19,90 €  
Garlic red prawn
- Ortiguillas de mar, fritas con all i oli de limón - 100 gr. -      16,90 €  
Fried sea anemone with lemon all i oli (garlic mayonnaise)
-  Espardeñas, 100 gr  21,90€  
Sea cucumber, 100 gr
-  Trío de quisquillas, brasa, salteadas y hervidas   19,90 €  
Trio of grilled, sauteed and boiled prawns
- Bandeja de marisco y caviar         99,00 €  
(Ostra, camarón, quisquilla, cangrejo real, caviar oscietra 20 gr)  
Seafood and Caviar platter (Oyster, shrimo, red king crab, Oscietra Caviar 20gr)

## Cangrejo Real Red King Crab

-  Cangrejo Real, 100 grs.  
Red king crab 100 gr     14,90 €

## Ostras Oyster

-  Ostra Cadoret nº2  4,50 €  
Cadoret Oyster nº2
-  Ostra Cadoret nº2 a la brasa  4,90 €  
Cadoret Oyster nº2 grilled
- Ostra Cadoret nº2 en tempura con cítricos     4,90 €  
Cadoret Oyster nº2 citruz tempura

## Caviar Caviar



















- Caviar Oscietra El Portal 20 gr  39,00 €  
El Portal Oscietra Caviar 20gr
- Caviar Beluga Imperial 30 gr  129,00 €  
Imperial Belluga Caviar 30gr

Servicio de pan y aceite / Bread an Oil Table Service ..... 2,90 €









Todos nuestros panes están elaborados con masa madre natural y son de larga fermentación; esto nos aporta panes con más aroma, más sabor y mejores digestiones. Elaborados con harinas de primera calidad, son la combinación perfecta para nuestra oferta de Aceites de Oliva Virgen Extra Ecológicos.

All our breads are prepared with sourdough and have gone through a long fermentation process; this brings more flavour and a better taste to the bread as well as better digestion of it. They are made with flours of the highest quality and combine perfectly with our range of organic extra virgen olive oils.

## Tapas clásicas Classic Tapas

- La croqueta de boletus y jamón ibérico       2,90 €  
Boletus and Iberian ham croquette
- La ensaladilla de "El Portal", entre 2 regañás    7,90 €  
"El Portal" russian salad, between two traditional andalucian crackers
- Turrón de Foie, salsa de naranja sanguina y campari     10,90 €  
Foie nougat in blood orange sauce and Campari
- Vieiras asadas con coliflor, almendra, blanquet y aceite de trufa    14,90 €  
Roasted scallops with cauliflower, almond, truffle oil and blanquet
- El Arenque de "El Portal" marinado con guacamole, mango y fruta de la pasión.  10,90 €  
"El Portal" herring marinated with guacamole, mango and passion fruit
- Gazpacho de cerezas de la montaña de Alicante con vieira curada en agua de mar  12,90 €  
Alicante mountain cherry gazpacho with scallop cured in sea water

## Huevos de corral Free range eggs













- Frito en sartén con salsa de foie, setas y aceite de trufa...   9,90 €  
homenaje a Abraham García  
Fried in pan whit foie sauce, mushrooms and truffle oil , tribute to Abraham Garcia
- A baja temperatura con patata trufada, panceta ibérica curada y crujiente de pan  14,90 €  
At low temperature with truffled potato, cured Iberian bacon and crunchy bread
- Revueltos en mesa con bacalao y ajos tiernos   14,90 €  
Stir-fried with cod fish and spring garlic shoots on the table
- Revueltos en mesa con gambas    16,90 €  
Stir-fried with shrimps on the table

## Coca Cal Mossén



- Pan Cal Mossén con aceite y tomate raff  3,90 €  
Cal Mossén coca with oil and raff tomato

## Portalitos, montaditos de El Portal Portalitos, El Portal mini sandwiches

- Quesadilla de secreto ibérico    9,90 €  
Iberian pork tenderloin quesadilla
- Hamburguesita de Buey de Kobe    11,90 €  
Kobe beef mini-hamburger
- El bocata de Sergio   11,90 €  
Sergio's Sandwich
- Portalito de Atún Rojo con tomate confitado   11,90 €  
Portalito wit red tuna and tomato confit
- iPepito, homenaje Steve Jobs   19,90 €  
iPepito, a tribute to Steve Jobs



Comida saludable  
Healthy food

# Ibéricos, Salazones y Quesos



## Iberian cold meats, salt cured fish and cheese

Ibéricos Maldonado

Mejor Jamón Ibérico de Bellota del Mundo 2011

Anchoas de bota, filete Marinated anchovy, fillet.		2,90 €
Lama de Hueva de Maruca, unidad Ling roe, the cut (unit)		3,90 €
Lama de Mojama de Almadraba, unidad. Mojama (salt-cured Almadraba tuna), the cut (unit)		3,90 €
Lama de Hueva de Atún de Almadraba, Unidad. Almadraba tuna roe, the cut (unit)		8,90 €
Anchoas Alta Restauración Don Bocarte, lata 8 und Don Bocarte, golden series anchovies, 8 pieces can		39,00 €
Cecina de León cortada a cuchillo Thinly sliced, cured beef meat		18,90 €
Plato de embutidos (Lomo bellota, Chorizo, Salchichón) Selection of cold meats (cured acorn-fed pork loin, chorizo and saucisson)		21,90 €
Lomo Ibérico de Bellota Maldonado Maldonado Iberian acorn-fed pork loin		24,90 €
Jamón ibérico puro de bellota Maldonado "cortado a cuchillo" Maldonado hand-sliced Iberian acorn-fed ham		24,90 €
Selección de 6 quesos internacionales 6 international cheese selection		19,90 €

## El Tomate The tomato

Trinchado con escamas de sal y AOVE Chopped tomato sprinkled with salt flakes and olive oil		13,90 €
Pelado con melón, capellán a la llama y cebolleta tierna Peeled tomatoes with watermelon, flamed poor cod and spring onions		15,90 €
Con ventresca de atún y cebolla tierna Tomato with tuna belly and spring onions		17,90 €

## Las Ensaladas Salads

Lechuga viva con cebolleta tierna Living lettuce with spring onions		12,90 €
La clásica Ruketa, rúcula con parmesano, almendra, vinagre balsámico y aceite de trufa negra The classic Ruketa, rocket salad with parmesan cheese, almond, vinegar balsamis and black truffle oil		18,90 €
Brotos de lechugas con queso de cabra, jamón de pato y vinagreta de mostaza y miel Lettuce sprouts with goat cheese, duck ham and honey mustard vinaigrette.		18,90 €
Ensalada César de El Portal (Pollo de campo, cecina y parmesano) El Portal Caesar Salad (free-range chicken, cured beef meat and parmesan.		18,90 €

## Las Verduras y Cereales Vegetables and cereals















Guacamole hecho en mesa, burrata rota y pipas de girasol Guacamole made on the table, broken burrata and sunflower seeds		18,90 €
Alcachofas confitadas, panceta ibérica curada y salsa holandesa Candied artichokes, Iberian cured bacon and hollandaise sauce		18,90 €
Quinoa roja salteada con gamba roja y jugo de maracuya Red quinoa sautéed with red prawn and maracuya		18,90 €












Comida saludable  
Healthy food

# Atún rojo del mediterráneo

## Mediterranean Red Tuna

-  Taco de atún rojo en escabeche de algas y amontillado  16,90 €  
Red tuna taco in pickled seaweed and Amontillado (sherry wine)
-  Tartar de atún rojo con wakame    24,90 €  
Red tuna tartar with wakame
-  Tataki de atún rojo con huevas de pez volador con wasabi    24,90 €  
Red tuna tataki with flying fish roe and wasabi
- Atún rojo en 2 colores, entre el sashimi y el tataki     24,90 €  
Red tuna in 2 colours, between sashimi and tataki

## Pescados Fish

-  Pescado de lonja a la sal, panaché de verduras y 3 salsas  65,00 €  
**Precio por kilo.**  
Salt grilled fish of the day, mixed vegetables and 3 sauces (per kilo)
- Rodaballo a la brasa.  65,00 €  
**Precio por kilo**  
Grilled turbot (per kilo)
- Merluza en tempura, salmorejo de      21,90 €  
tomates asados y vainas  
Hake in tempura, green beans and salmorejo made of roasted tomatos
- Pescado de lonja en media curación  22,90 €  
Half cured fish of the day

Todos nuestros pescados para consumo en crudo han sido congelados previamente como marca la normativa vigente

All our fish for raw consumption have been previously frozen as required by current regulations.

## Guarniciones para Pescados y Carnes

Side dishes for Fish and Meat

- Patatas fritas,        4,00 €  
Pimiento piquillo confitado,  
Patata trufada  
French fries  
Confit piquillo peppers  
Truffled potato



Comida saludable  
Healthy food

# Arroces Rice


Todos nuestros arroces son elaborados con variedad Senia D.O. Valencia y nuestra receta de Salmorreta Alicantina

All our rice dishes are made with the Senia D.O. Valencia rice variety and our special recipe of Salmorreta from Alicante




Precio por persona.  
Price per person.

De la casa, sepionet y boletus     18,90 €  
Rice of the house: with baby cuttlefish and boletus

De magro ibérico con verduras estivales 18,90 €  
With Iberian pork loin and summer vegetables

Risotto de setas al parmesano (variedad arborio)  24,90 €  
Mushroom risotto with parmesan cheese (Arborio variety)




De Gamba roja de Denia     25,90 €  
With Denia red prawns



De langosta del mediterráneo Min 2 pers.     28,90 €  
With Mediterranean lobster - Min 2 People

# Pasta Pasta

Lasaña de rabo de toro con suave bechamel de setas    19,90 €  
Bull's tail stew lasagna with soft mushroom bechamel

# Carnes Meat

180gr de hamburguesa de solomillo a la brasa, queso Comté, guacamole, mayonesa de jalapeños y lechuga batavia    16,90 €  
180gr. of grilled sirloin burger, Comté cheese, guacamole, jalapeño mayonnaise and Batavian lettuce

Corte de cerdo ibérico puro de bellota a la brasa con patatas revolconas   24,90 €  
Pure acorn-fed Iberian pork cut on the grill with "patatas revolconas" (mashed potatoes with paprika and meat)

Solomillo de vaca a la brasa, patata trufada y pimientos de padrón  26,90 €  
Grilled beef sirloin, truffled potato and padrón peppers

Steak tartar con hígado de pato    26,90 €  
Steak tartar with duck liver

Solomillo de vaca a la brasa, patata trufada, pimientos de padrón y foie fresco  34,90 €  
Grilled beef sirloin, truffled potato and padrón peppers and fresh foie

Paletilla de cordero asada al estilo tradicional, jugo de su asado patatas con miel y romero, ensalada de lechuga y cebolleta tierna 34,90 €  
Traditional style roasted lamb shoulder with its roast gravy, rosemary-honey potatoes and lettuce and spring onion salad

Lomo de vaca madurada a la brasa, patatas risoladas y pimientos del piquillo confitados, **Precio kilo** 69,90 €

Dry-aged beef tenderloin on the grill, Rissole potatoes and confit of piquillo peppers.  
Price per Kilo



Comida saludable  
Healthy food

# Postres Desserts

Gotas de chocolate en pan, aceite y sal (unidad) Bread with chocolate drops, oil an salt (1 piece)	  	4,50 €
Flan de leche de oveja latxa y yema de huevo Yolk and latxa sheep milk "flan"	 	4,90 €
Helado de turrón de Jijona Jijona nougat ice cream	     	6,90 €
 Piña en carpaccio, con kiwi helado y polvo de remolacha Pineapple carpaccio, with kiwi ice cream and beet powder		6,90 €
Frutos del bosque con queso mascarpone Berries with mascarpone cheese	  	6,90 €
Helados caseros Homemade Ice creams	      	6,90 €
La tarta de galletas de mi madre My Mother's cookie cake	     	6,90 €
 Papaya rellena de mango, fruta de la pasión, frambuesa y hierbas dulces Stuffed papaya with mango, passion fruit, raspberries and sweets herb		9,90 €
Tarta de 2 quesos, mascarpone y stilton Mascarpone and Stilton cheese cake	  	7,90 €
Tarta Árabe, finas láminas crujientes, crema pastelera, nata montada y almendras Arabian cake made of crispy layers of filo, pastry cream, whipped cream and almond	   	9,90 €
Tatín de manzana Apple Cake Tatin	  	9,90 €
Panettone "de Juanfran" con helado de turrón de Jijona Juanfran's Pannetone with jijona nougat ice cream	      	9,90 €

## Alergias e intolerancias

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

Alérgenos



## Allergies and intolerances

If you have any allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you.  
All our dishes can contain some ALLERGENS among its ingredients.  
(EU Regulation 1169/2011)

Allergens

