

EL PORTAL

KRUG
AMBASSADE

Nuestro propósito: "Calidad Extrema"

La "Calidad Extrema" se refiere a una categoría superior de productos alimenticios, como carnes, pescados, mariscos, frutas y verduras, así como ingredientes culinarios utilizados en la preparación de platos. Cuando hablamos de "Calidad Extrema", nos referimos a aquellos productos que destacan por su excelencia y distinción, superando los estándares habituales.

En el contexto de la cocina elaborada por Sergio Sierra y su equipo, la "Calidad Extrema" se traduce en utilizar los mejores ingredientes disponibles, tanto locales como provenientes de todo el territorio nacional. Estos productos se seleccionan cuidadosamente en función de su frescura, sabor y características excepcionales. Además, se da prioridad a la temporalidad, aprovechando los productos en su mejor momento y respetando los ciclos naturales. El recetario utilizado en esta cocina combina la tradición culinaria española e internacional, pero con un enfoque actualizado y moderno. Cada plato es cuidadosamente elaborado para ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable.



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 🦀 Crustáceos 🥚 Huevos 🐟 Pescado 🍌 Frutos de cáscara 🥛 Lácteos 🫘 Soja
🌿 Apio 🌿 Mostaza 🌿 Sesamo 🌿 Dióxido de azufre y sulfitos 🌿 Altramuces 🍖 Moluscos

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)

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

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

KRUG
AMBASSADE

Mariscos

Seafood

 Ostra Daniel Sorlut n°2 especial, ud    	7
N°2 Daniel Sorlut oyster, unit	
Calamar de potera, 100 g    	12
Jig-caught squid, 100 grams	
Mejillones con salsa de vino blanco y ajos    	18
Mussels with white wine and garlic sauce	
Quisquilla de Santa Pola, 100 g  	25
Santa Pola shrimps, 100 gr	
Gambeta Roja de Denia al ajillo, 100 g  	27
Small red prawn from Denia with garlic dressing	
 Cangrejo Real hervido, 100 g   	35
Boiled royal crab, 100 gr	
 Gamba Roja de Denia, 100 g  	35
Red prawn from Denia, 100 gr.	
Bandeja de marisco y caviar (Ostra, quisquilla, Cangrejo Real, caviar Oscietra 20 g)    	130
   	
Seafood and caviar tray (Oyster, shrimps, king crab, Oscietra caviar 20 gr.)	

Caviar

Caviar

Caviar Oscietra Portal lata 20 gr	49
Oscietra caviar Portal, 20 gr	
Caviar Oscietra Portal lata 50 gr 	119
Oscietra caviar Portal, 50 gr	
Caviar Oscietra Portal lata 100 gr 	229
Oscietra caviar Portal, 100 gr	
 Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 30 gr 	139
Iranian Imperial Beluga caviar 000, 30 gr	
 Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 50 gr 	209
Imperial Beluga caviar, 50 gr.	
Ostra Daniel Surlot n°2 con 3 gr de Caviar Oscietra  	16
N°2 Daniel Sorlut oyster with 3gr of Oscietra caviar, unit	

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

KRUG
AMBASSADE

Nuestras ensaladillas

El Portal salad's. (Potato, mayonnaise and EV00)

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 🌾🥚🐟🥚	19
The classic with extra tuna belly, anchovy and piparra	
Con jamón ibérico puro de bellota maldonado y yema de huevo de gallina feliz 🌾🥚🥚	20
With pure Maldonado acorn-fed Iberian ham and happy chicken egg yolk	
Con tartar de atún 🥚🐟🥚	23
With tuna tartare	
Ensaladilla de salmón ahumado 🌾🥚🐟🥚	25
Smoked salmon russian salad	
Con tartar de atún y 15 gr de caviar oscietra 🐟	50
With tuna tartare and 15 g of Oscietra caviar	

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	
Tomate pelado, naranja, cebolleta, capellán a la llama y aceituna negra 🐟	21
Peeled tomato, orange, spring onion, flamed whiting and black olives	
Ensalada César, con pollo crujiente 🌾🥚🐟🥚🥚	21
Caesar salad with crispy chicken	
Carpaccio de aguacate con straciatella 🥚🥚	33
Avocado carpaccio with straciatella	
Tomate, cebolla tierna y lata de ventresca de atún en AOVE 🐟	35
Tomato, spring onion and tuna belly in EV00	

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

KRUG
AMBASSADE

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	
Lámina de txuleta de vaca, miel de trufa y queso de mahon, ud 🍷	9
Slice of beef steak, truffle honey and Mahon cheese, ud	
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	
Coca con verduras a la candela y sardinillas de Jose Peña 🌾🍷🐟🍷	19
Coca with grilled vegetables and sardines by Jose Peña	
Vieiras asadas con coliflor, almendra, blanquet y aceite de trufa 🍷🍄🥖	24
Roasted scallops with cauliflower, almond, truffle oil and blanquet	
iPepito, homenaje a Steve Jobs 🌾🍷	24
iPepito, tribute to Steve Jobs	

Arroz – Variedad Senia D.O. Valencia

Rice – A.O. Valencia

Arroz de la casa, sepionet y boletus, por persona 🍷🐟🧂🥖	27
Our special rice, with baby cuttlefish and boletus	
Arroz de Rape con almejas y alcachofas 🍷🐟🧂🥖	30
Monkfish rice with mussels and artichokes	
De Gamba Roja de Denia 🍷🐟🧂🥖	33
Rice with Denia red prawns	

KRUG
AMBASSADE

EL PORTAL

KRUG
AMBASSADE

Pescados

Fish

Lámina de ventresca de atún rojo aliñada 🐟🥗	27
Marinated tuna belly sheet	
Merluza en tempura, salmorejo de tomates asados y vainas 🌾🐟🥗🥬	28
Tempura hake with salmorejo made of roasted tomatoes and green beans	
Atún rojo en 2 colores, entre el sashimi y el tataki 🌾🐟🥗🥬	30
Bluefin tuna in 2 colours, between sashimi and tataki	
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 🌾🐟🥗🥬	80
Sea bass in salt, per kilo	

Carnes

Meats

Confit de pato y su magret con sabayón de frutos rojos 🌾🐟🥗🥬	38
Duck confit and its magret with red berry sabayon	
🍷 Steak tartar de calidad extrema, al buen gusto del cliente 🐟🥗	40
Extreme quality steak tartare, seasoned to the customer's taste	
🍷 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	
Verduras a la candelera	12
Braised vegetables	
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

KRUG
AMBASSADE

Postres

Desserts

Pan con chocolate, aceite de oliva virgen extra y sal, ud 🌾🍷🍷	6
Bread with chocolate, Extra Virgin Olive Oil and salt	
Crêpe 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	
Espresso Martini	15
Espresso Martini	

KRUG
AMBASSADE