

# EL PORTAL

KRUG  
AMBASSADE

## Nuestro propósito: "Calidad Extrema"

La "Calidad Extrema" se refiere a la búsqueda constante de los mejores, mariscos, carnes, frutas y verduras. Cuando hablamos de "Calidad Extrema", nos referimos a aquellos productos que destacan por su excelencia y distinción, superando los estándares habituales.

Sergio Sierra junto con su equipo de cocina de El Portal, traduce la "Calidad Extrema" en utilizar los mejores productos 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 🥜 Cacahuete

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°5 especial, ud  	6
Daniel Sorlut No. 5 Special Oyster, ud	
 Ostras Daniel Sorlut n°5 especial, con sus aliños, 6 unidades 	35
Daniel Sorlut No. 5 Special Oysters, with seasonings, 6 units	
 Ostra Daniel Sorlut n°2 especial, ud    	7
N°2 Daniel Sorlut Special oyster, unit	
 Calamar de potera, 100 g    	12
Jig-caught squid, 100 grams	
Mejillones con salsa de vino blanco y ajos    	21
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  	29
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 20g)  	139
    	
Seafood and caviar tray (Oyster, shrimps, king crab, Oscietra caviar 20 gr.)	

KRUG  
AMBASSADE

# EL PORTAL

KRUG  
AMBASSADE

## Caviar

### Caviar

Blini con caviar y crème fraîche, ud 🌾🐟🥛	9
Blini with caviar and crème fraîche	
Taco de salmón ahumado y caviar, ud 🌾🐟	9
Smoked salmon and caviar	
Taco de foie con caviar, ud 🌾	9
Foie gras with 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 🐟	145
Iranian Imperial Beluga caviar 000, 30 gr	
🍷 Caviar iraní Beluga Imperial 000, lata 50 gr 🐟	215
Imperial Beluga caviar, 50 gr.	
🍷 Ostra Daniel Surlot n°2 con 3 gr de Caviar Oscietra 🐟🍷	16
N°2 Daniel Surlot oyster with 3gr 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 🌾🥚🐟🍷	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	

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	
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 🌾🍷🐟🍷	21
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	
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	

## 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

## 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
- 🍷 Tomato, cebolla tierna y lata de ventresca de atún en AOVE 🐟 35  
Tomato, spring onion and tuna belly in EVOO
- 🍷 Puerro a la brasa con Holandesa de Caviar Oscietra 🌾🐟🥛🧀🍷 39  
Leek with Oscietra Caviar and Hollandaise sauce

## 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 🌾🐟🥛🧀 30  
Bluefin tuna in 2 colours, between sashimi and tataki
- 🍷 Steak tartar de calidad extrema, al buen gusto del cliente 🍷🍷 42  
Extreme quality steak tartare, seasoned to the customer's taste
- 🍷 Carpaccio de gamba roja de Denia, con aceite de plancton 🦞🧀 45  
Red prawn carpaccio from Denia, with plankton oil






KRUG  
AMBASSADE

# EL PORTAL

KRUG  
AMBASSADE

## 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  80  
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
- Verduras a la candela 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	
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	
Espresso Martini	15
Espresso Martini	
 Fresas a la pimienta verde, burrata y nueces pecanas      	21
Strawberries with green peppercorns, burrata and pecans	
París - Brest    	24
Paris - Brest	

KRUG  
AMBASSADE