



MENÚ DEGUSTACIÓN “EL PORTALÓN”

A MODO DE APERITIVO

“CREMA FRÍA” DE TOMATE ALMERIENSE CON JAMÓN RESERVA DE SERÓN

***TORTILLITA DE CHANQUETE (aphia minuta) Y ALGAS DE MAR FRITAS**

GLUTEN- PESCADO- CRUSTÁCEOS – MOLUSCOS - SULFITOS

NUESTROS CLÁSICOS

***ROSCO DE PULPO AL AJILLO CON ESPINACAS SALTEADAS**

***BERENJENA RELLENA DE ANCHOAS Y GAMBAS.**

HUEVOS – LÁCTEOS – GLUTEN –PESCADO – CRUSTÁCEOS - MOLUSCOS – SULFITOS

COCINA CON “RAICES”

**DEGUSTACIÓN DE 3 PLATOS TÍPICOS
DE LA GASTRONOMÍA ALMERIENSE**

CONSULTAR

DEL LITORAL ALMERIENSE

**LOMO DE GALLO PEDRO HORNEADO AL AROMA DE JEREZ CON
TALLARINES DE CALAMAR, GAMBA ROJA Y ORTIGUILLAS**

PESCADO- CRUSTÁCEOS – MOLUSCOS - SULFITOS

SORBETE DE CÍTRICOS

LÁCTEOS - SULFITOS

Y DE LAS DEHESAS ANDALUZAS

**PLUMA DE IBÉRICO CON SETAS SILVESTRES Y TRUFA
COCINADA “A BAJA TEMPERATURA” con reducción de su jugo y tinto**

HUEVOS – LÁCTEOS – SOJA – MOSTAZA – GLUTEN – APIO – SULFITOS

ENDULZAREMOS EL PALADAR CON...

**Nuestra TARTA BORRACHA (según nos indicaron los Padres Mínimos), BIZCOCHO
DE DÁTILES Y *BUÑUELO DE CHOCOLATE CON FRUTAS NATURALES**

**HUEVOS – LÁCTEOS – SOJA – GLUTEN – CACAHUETES - FRUTOS CON CASCARA
-ALTRAMUCES - SULFITOS**

(BEBIDA NO INCLUIDA)

54,00 € IVA incluido.

SE SERVIRÁ PARA MESAS COMPLETAS

**ALGUNOS DE ESTOS PLATOS PODRÍAN SUFRIR VARIACIONES DEPENDIENDO DE LA
ESTACIONALIDAD DE LOS PRODUCTOS, CONSULTAR.**

***NOTA – ADVERTENCIA* LOS PLATOS MARCADOS CON ASTERISCO* SE FRIEN EN FREIDORA EN SU
PROCESO DE ELABORACIÓN. CONSULTAR ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y POSIBILIDAD DE FREIR EN
SARTEN EXCLUSIVA.**