



El Portal Vell us ofereix:

Carta de Temporada: per començar, el nostre vermut i uns plats a escollir de temporada. Primers, peixos, carns i postres.
Preus IVA inclòs.

Menú Diari: inclou aperitiu, primer, segon plat i postres.
Pa, aigua mineral i vi de la casa. Preu: 22,00€ IVA inclòs.

Menú Infantil: inclou un aperitiu, primer, segon plat i postres.
Pa, beguda. Preu: 14,00€ IVA inclòs.

Aquest establiment té a la vostra disposició la carta amb informació dels plats amb al·lèrgens o intoleràncies. Consulteu al nostre personal.

Esperem que us agradi!

CARTA DE TEMPORADA

PER COMENÇAR FENT EL VERMUT

| | | |
|---|----|-------|
| - Anxoves del "Moreno" | | 6,00€ |
| - Escopinyes al vapor | | 5,50€ |
| - Patates braves de la casa | | 4,50€ |
| - Espurnes de bacallà amb mel | | 5,50€ |
| - Croquetes de sèpia amb tinta | 1u | 1,90€ |
| - Tartaleta de "ratatouille" amb formatge | 1u | 2,00€ |
| - Torradeta amb oli i "foie" a la planxa | 1u | 3,00€ |

Pa trèbol fet a casa 0,75€

PRIMERS

| | |
|--|--------|
| - Crema de temporada | 8,50€ |
| - Pasta fresca | 10,50€ |
| - Ous escalfats amb patata emmascarada | 9,50€ |
| - Tarrina de "foie" caramel·litzada | 12,50€ |
| - Vieires amb crema d'escòrpora | 13,00€ |
| - Tartar de tonyina amb torradetes de blat de moro | 14,75€ |
| - Niu d'espàrrecs i favetes amb pernil d'ànec | 11,00€ |
| - Amanida de tomàquet amb bacallà confitat | 11,25€ |



SEGONS

Peixos

- Morro de bacallà amb cap i pota 17,50€
- Llibrets de rap amb cabra de mar 22,50€
- Filets de llenguado farcits de gambes i salmó 20,50€
- Corvina amb verdures al vapor 15,00€
- Tonyina amb escabetx de verdures 16,50€
- Calamarcets farcits de peu de porc 14,50€

Carn

- Escalopins de filet de bou amb "foie" 21,50€
- Daus de vedella madurada amb salsa del moll de l'os 19,00€
- Carré de xai amb crema de patata 14,50€
- Mar i muntanya de galtes i gambes 12,50€
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells 13,50€
- Arròs del senyoret 14,00€

POSTRES - El nostre carro 6,50€

- Pastís de tatin
- Pastís d'ametlla
- Brownie
- Massís de xocolata
- Pastís de formatge Idiazabal amb codony
- Mousse de llimona
- Biscuit amb xocolata calenta
- Tiramisú
- Sorbets i gelats

VINS RECOMANATS

| | Copa | Ampolla |
|--|-------|---------|
| Vi blanc Laus D.O. Somontano (Chardonnay) | 2,30€ | 11,50€ |
| Vi rosat/ <i>Vino rosado</i> 10.000 hores D.O. Penedés (Ull de llebre/Merlot) | 2,40€ | 12,00€ |
| Vi negres/ <i>Vino tinto</i> Navajas D.O. Rioja (Tempranillo / Graciano) | 2,50€ | 12,50€ |

CAVES RECOMANATS

| | | |
|---|-------|-----|
| Pere Ventura Reserva Brut Primer. Sant Sadurní d'Anoia (Macabeu, Xarel·lo, Parellada) | 2,60€ | 15€ |
| Alsina Brut Nature. Sant Sadurní d'Anoia (Macabeu, Xarel·lo, Parellada) | 2,25€ | 13€ |

MENÚ INFANTIL

PRIMERS PLATS

- Macarrons bolonyesa
- Canelons gratinats
- Sopa de caldo

SEGONS PLATS

- Botifarra a la brasa
- Escalopa
- Pollastre a la brasa

POSTRES

- logurt, flam o gelat

Pa, aigua mineral, refresc.

Preu: 14€

MENÚ DIARI

PRIMERS

Amanida de rovellons confitats i anxoves
Amanida de formatges amb prunes i pernil
Amanida de la casa
Escalivada
Torrada amb anxoves del "Moreno"
Coca de pa amb pernil del bo
Esqueixada
Truita de Dijous gras
Escudella barrejada
Cigrons amb botifarra del perol
Verdures a la brasa
Canelons gratinats
Verdura saltejada amb rosta

SEGONS

| | |
|------------------------------------|---|
| Calamarcets a la planxa | Filet de bou al gust |
| Sèpia a la planxa | Entrecot a la brasa (supl. 9€) |
| Llenguado a la planxa (supl. 9€) | Costelles i mitjanes de xai (supl. 6,20€) |
| Bacallà amb samfaina o gratinat | Ànec rostit amb prunes i pinyons |
| Suprema de salmó amb verdures | Vedella amb bolets |
| Calamars a la romana (supl. 6,20€) | Peus de porc a la brasa o amb suc |
| Peix del dia | Braó de xai al forn |

Postres

Pa, aigua mineral i vi de la casa

Preu: 22€ (IVA inclòs)