

⚓ **HPC** ⚓

PORTOCOLOM

RESTAURANTE

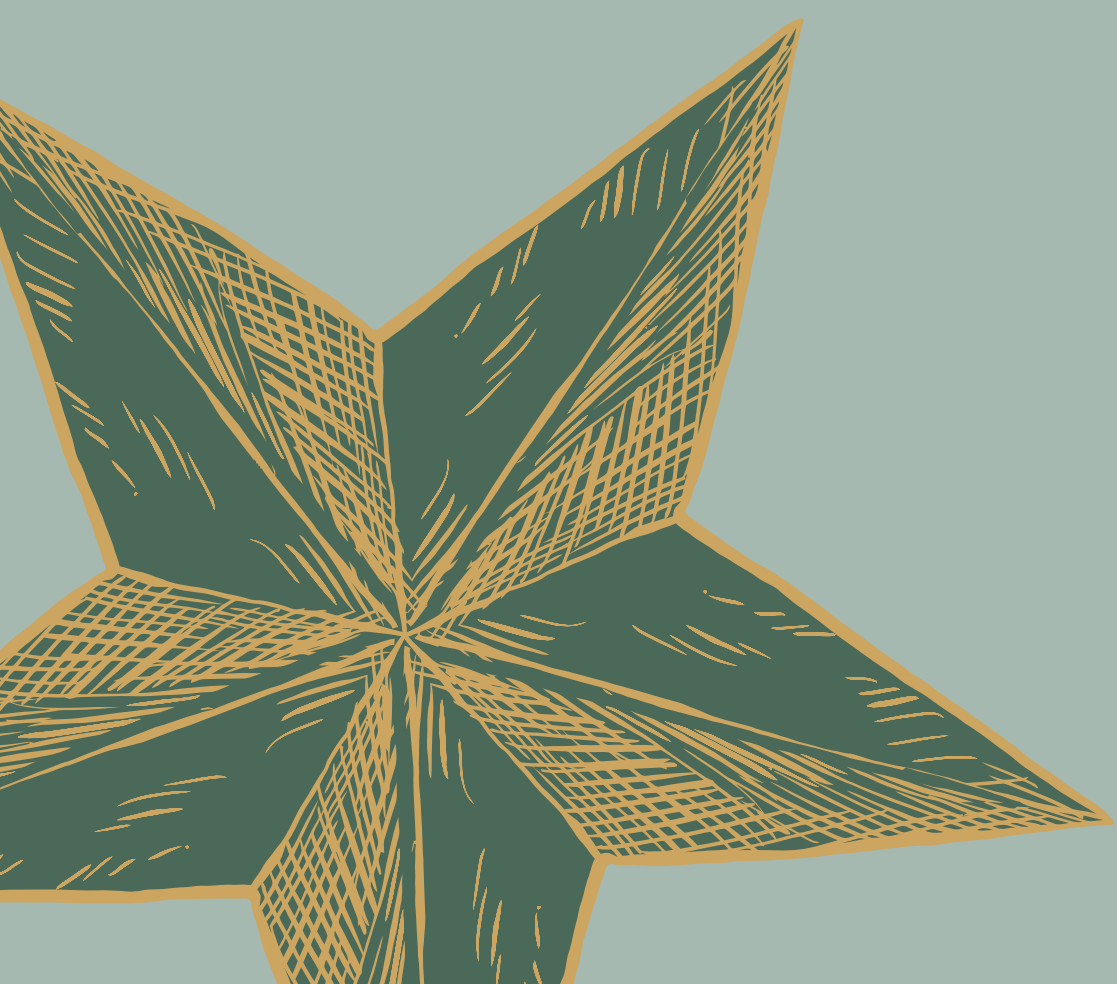


WE WISH YOU A
Merry Christmas

MENÚ PARA GRUPOS
GROUP MENU

De día 15 Diciembre a día 23 Diciembre
From December 15 to 23

10% Descuento en reservas de Lunes a Jueves
10% Discount on reservations Monday to Thursday.
MÍN 8 PAX





MENÚ PARA GRUPOS

GROUP MENU

menú XALOC

ENTRANTES / STARTERS

para compartir...

to share...

Alcachofas confitadas rellenas de setas de temporada y huevo de codorniz

Artichokes stuffed with mushrooms
season and quail egg

* * *

Coca Mallorquina de Pulpo al grill, con trampó de verduras asadas

Majorcan Pastry "coca" with Grilled Octopus, and roasted vegetables "trampó"

* * *

Croquetas de rabo de toro

Bull's tail croquettes

PRINCIPAL / MAIN DISH

a escoger...

to choose...

Merluza de pincho rellena de gambas

Hake stuffed with prawns

* * *

Pluma ibérica al grill

Grilled Iberian pork shoulder

POSTRE / DESSERT

a escoger...

to choose...

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados

Strawberries filled with caramelised Catalan cream

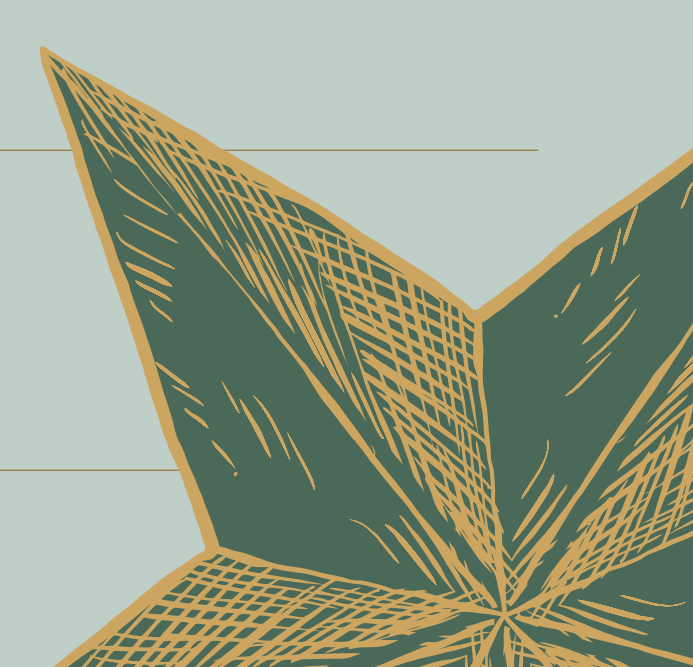
* * *

Parfait de castañas y crema de chocolate blanco

Chestnut parfait and white chocolate cream

Vino Blanco: Viña Mercado (D.O. Rueda)
Vino Tinto: Finca la María (D.O. Ribera del Duero)

40€





MENÚ PARA GRUPOS

GROUP MENU

menú LLEBEIG

ENTRANTES / STARTERS

para compartir... to share...

Zamburiñas con espuma de curry verde
Scallops with green curry foam

* * *

Canelón de rabo de toro
Bull's tail cannelloni

* * *

Chipirones rellenos de gamba
Squid stuffed with prawns

PRINCIPAL / MAIN DISH

a escoger... to choose...

Rodaballo al grill con risotto de espárragos y setas
Grilled turbot with asparagus and mushroom risotto

* * *

Entrecote al café de París
Entrecote au café de París

POSTRE / DESSERT

a escoger... to choose...

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados
Strawberries filled with caramelised Catalan cream

* * *

Parfait de castañas y crema de chocolate blanco
Chestnut parfait and white chocolate cream

Vino Blanco: Chande de Rosas (D.O. Rias Baixas)
Vino Tinto: Viña Pomal (D.O. Rioja)

46€

⚓ Cena Nochevieja ⚓

APERITIVO/ APPETTISER

Copa Champagne Möet & Chandon

Champagne glass Möet & Chandon



Ostra en mantequilla tostada de cítricos y caviar de limón

Oyster in toasted citrus butter and lemon caviar



Bombón crocante de foie, manzana y almendra

Crispy bonbon of foie, apple and almond

MENÚ / MENU

Tartar de gamba roja sobre tuétano a la brasa

Red prawn tartare on grilled marrow



Pancerotti de Bogavante con suave crema de mar

Lobster pancerotti with soft sea cream



Lubina salvaje con corteza crujiente, cremoso de
tupinambo y flor de calabacín en tempura

Wild sea bass with crunchy crust, creamy
Jerusalem artichoke and zucchini flower in tempura



Sorbete de Aperol con toques de menta

Aperol sorbet with hints of mint



Pluma Ibérica con espuma de boletus y arroz
cremoso de espárragos

Iberian pork shoulder with boletus foam and creamy
asparagus rice

POSTRE / DESERT

Couland de Praline de avellana con helado
de Turrón

Couland of hazelnut Praline with nougat ice cream

97€