

ENTRANTES

Verdura en tempura	8,50€
Pollo crujiente rebozado en pimienta	10,50€
Solomillos de pollo empanados con salsa de queso gouda	10,50€
Dados de queso fresco en tempura con salsa de frutos del bosque	8,50€
Zamburrias plancha a unidades	12,50€
Ortigas de mar rebosadas	15,00€
Ensaladilla rusa	8,25€
Patas bravas	7,25€
Sepia treceada	11,75€
Boquerones en vinagre	7,25€
Crujiente de gamba y queso (4 ud.)	9,00€
Queso Camembert con mermelada de frambuesa (4 ud.)	8,00€
Croquetas de merluza y gambas (4 ud.)	9,00€
Croquetas de setas (4 ud.)	9,00€
Croquetas de jamón ibérico (4 ud.)	9,00€
Mejillones tigre (4 ud.)	8,00€
Jamón de bodega y queso curado	15,50€
Jamón de bodega	15,50€
Queso curado	12,00€
Plato patatas fritas	4,50€
Plato de patatas fritas con queso fundido y bacon crujiente	9,00€
Huevos rotos con jamón	10,00€
Pulpo a la gallega	15,00€
Pulpo plancha con puré de patata y mermelada de tomate	17,00€
Parrillada de verduras	12,00€
Sopa de marisco	10,00€
Gazpacho andaluz (sólo temporada)	5,00€
Pan con tomate y ajoaceite	3,00€
Cesta de pan sólo	1,25€

PARA LOS PEQUES

Nuggets de pollo con patatas (4 ud.)	6,00€
Hamburguesa con patatas	6,00€
Huevos fritos con patatas	5,50€
Plato patatas fritas	4,50€
Plato patatas fritas con queso fundido y bacon crujiente	9,00€
Pollo crujiente rebozado en pimienta	10,50€
Solomillos de pollo empanados con salsa de queso gouda	10,50€

ENSALADAS

Ensalada mediterránea	9,75€
Ensalada tropical	12,50€
Ensalada de aguacate con gambas	12,75€
Ensalada de queso de cabra con membrillo y frutos secos	12,50€
Ensalada de ventresca	12,00€

CARNES CON GUARNICIÓN

Solomillo plancha	16,50€
Entrecot plancha	16,00€
Pechuga de pollo	11,00€
Chuletas de cordero	14,50€
Medallones solomillo de cerdo ibérico	13,25€
Salsa roquefort	1,50€
Salsa pimienta	1,50€
Salsa de queso gouda	1,50€

MARISCOS

Ortigas de mar rebosadas	15,00€
Zamburrias plancha (4 ud.)	12,50€
Mariscada (1 bogavante, langosta, 3 gambas, 3 langostino, 2 cigalas, 6 navajas, mejillones y almejas) Para 2 personas	60,00€
Gambas al ajillo	12,75€
Gambas al ajillo con gulas	14,75€
Almejas marinera	14,50€
Mejillones salsa verde	9,50€
Navajas (12 ud.)	14,50€
Tellinas con salsa verde	13,75€
Gambón a la plancha (4 ud.)	15,00€
Langostinos a la plancha (4 ud.)	16,00€
Cigalas a la plancha extra (4 ud.)	30,00€
Bogavante a la plancha	15,00€

PESCADITOS FRITOS

Bacalao a la vizcaína	15,00€
Salmonetes	13,50€
Calamares	11,25€
Chipirones (Chapitos)	12,25€
Boquerones adobados	10,75€
Fritura de la casa	18,50€
Cazón en adobo	11,50€

PESCADOS PLANCHA CON GUARNICIÓN

Bacalao a la vizcaína	15,00€
Emperador plancha	14,50€
Lenguado plancha	16,75€
Lenguado a la almendra	18,25€
Lubina a la espalda	15,00€
Enterita plancha	12,50€
Rape a la marinera	16,50€

ARROCES

Caldereta de bogavante	25,00€
Paella de bogavante	19,00€
Arroz caldoso de bogavante	19,00€
Paella de marisco	15,00€
Paella valenciana	14,50€
Arrosejat	19,00€
Arroz negro	14,00€
Fideuá de marisco	15,00€
Fideuá negra	15,00€

(MÍNIMO PARA 2 PERSONAS) (MÍNIMO 30 MINUTOS)

**Arrocería - Freiduría EL PORT**

SUPLEMENTO PARA LLEVAR: 0,35€

VINOS BLANCOS

Copa vino de la casa Solar de la Vega Verdeja	2,50€
Copa vino Pregón Verdejo (D.O. Rueda)	3,00€
Copa vino Barbadillo	3,00€
Vino de la casa Solar de la Vega Verdeja	9,00€
Vino Pregón Verdejo (D.O. Rueda)	11,50€
Vino Viere Verdejo (D.O. Rueda)	14,50€
Vino Barbadillo	14,50€
Vino Blanc Pescador (aguja)	15,00€
Vino Albariño Vega Naum (D.O. Rias Baixas)	16,50€
Vino Albariño Martín Codax (D.O. Rias Baixas)	18,00€
Vino Albariño Martín Codax 3/8	10,00€
Vino Albariño Mar de Frades	24,00€
Vino Ribeiro	11,00€
Vino Viña Esmeralda (Afrutado)	16,00€
Vino Gargallo Godello (D.O. Monterrei)	19,50€

VINOS TINTOS

Copa vino de la Casa Monterrei	2,50€
Copa Montequinto Crianza (D.O. Rioja)	3,00€
Vino de la casa Monterrei (D.O. Tierra Castilla)	9,00€
Vino Montequinto Crianza (D.O. Rioja)	11,00€
Vino Marques del Puerto Crianza (D.O. Rioja)	13,50€
Vino Pretos Crianza 3/8	11,00€
Vino Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)	16,00€
Vino Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)	17,00€
Vino Monte-Real Reserva (D.O. Rioja)	17,50€
Vino Saga Roble (D.O. Ribera del Duero)	12,00€
Vino Pretos Roble (D.O. Ribera del Duero)	14,50€
Vino Viña Celemin Rioja 100% Tempranillo	10,00€

VINOS ROSADOS

Copa vino de la casa Castillo de Gredos	2,50€
Vino de la casa Castillo de Gredos (Valdepeñas)	9,00€
Vino Antaño Rosado (Rioja)	10,50€
Vino Lambrusco	9,50€

CAVAS

Cava Jaume Serra Brut Nature	13,00€
Cava Lacrima Baccus Brut Nature Reserva	15,00€
Cava Anna Codorniu Brut Nature	17,00€
Cava Juve Camps Reserva Familia	25,00€
Champagne Moët & Chandon	45,00€

BEBIDAS

Zumos	2,25€
Sangría	10,00€
Cerveza Grimbergen	3,50€
Cerveza Carlsberg	2,75€
Coponico de cerveza	2,50€
Litro cerveza	8,00€
Taeque/Copón cerveza	3,50€
Sin alcohol 1/5	2,00€
Refrescos varios	2,50€
1/2 agua	1,50€
Agua con gas	1,65€
Cobalibres	6,50€
Cerveza sin gluten	2,50€

CAFÉS

Infusiones	1,40€
Café	1,50€
Cortado	1,60€
Café con leche	1,70€
Café irlandés	5,50€
Bombón	2,15€
Carajillo Cofac/anis	2,50€
Carajillo Whisky/ron	2,75€
Café con hielo	1,65€
Caguchino	2,50€

POSTRES

Fondant baileys con helado	5,75€
Profiteroles de nata (4 ud.)	5,00€
Brownie de nueces con helado de vainilla	5,75€
Coulant de chocolate caliente con helado	5,75€
Tarta muerta por chocolate con chocolate caliente	5,50€
Tarta queso dulce de leche	5,50€
Tarta mousse queso con frambuesa	5,50€
Tiramisú casero	5,50€
Mousse de chocolate	5,00€
Crepes caseros con chocolate caliente y nata montada	5,50€
Flan de huevo casero	4,00€
Sorbete de mandarina sin alcohol	3,00€
Sorbete de mandarina con alcohol	3,50€
Fresas con nata	5,50€
Fruta del tiempo	3,00€
Piña natural	5,00€
Pannacotta casera con chocolate caliente	5,00€
Helado copa de la casa (helado de vainilla, chocolate y fresa con nata montada)	6,00€
Lechera de turrón de Nestlé (helado)	3,50€
Crema catalana (helado)	5,50€
Tarta gourmet de whisky (helado)	5,00€
Tarta Carolina nata (helado)	4,50€
"La tentación caffè" (helado)	5,50€
Nui de caramelo con nueces de macadamia	2,75€
Nui Mascarpone con arándanos rojos escandinavos	2,75€
Helado galleta oreo	2,75€
Extreme doble chocolate (helado)	2,75€
Extreme vainilla (helado)	2,75€
Extreme kit kat (helado)	2,75€
Maxibon pops (helado)	3,50€
Vasito smarties	4,50€
Mikolápis	2,50€
Pirulo Frutti	2,50€
Fantasmicos (helado)	2,75€
Maxibon nata (helado)	2,75€
Maxibon Cookie (helado)	2,75€

**Arrocería - Freiduría EL PORT**

TELÉFONO INFORMACIÓN Y RESERVAS 964 28 54 40 [en horario de 10:00 h. a 17:00 h.]

PRIMEROS

ARROZ CALDOSO MARINERO
MEJILLONES AL VAPOR CON SALSA VERDE
ENSALADA DE VENTRESCA CON PIMIENTOS DEL PÍQUILLO Y FRUTOS SECOS
ENSALADA DE QUESO DE CABRA, MANZANA, NARANJA Y FRUTOS SECOS

MACARRONES BOLOÑESA

DADOS DE QUESO EN TEMPURA CON SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE
MELÓN CON JAMÓN (SÓLO TEMPORADA)
PLATO DE JAMÓN DE BODEGA Y QUESO
CRUJIENTES CASEROS DE GAMBA Y QUESO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

TEMPURA DE VERDURA
NAVAJAS A LA PLANCHA
MEJILLONES TIGRE
GAZPACHO ANDALUZ (SOLO DE TEMPORADA)

BOQUERONES ADOBADOS

CALAMARES A LA ANDALUZA
PUNTILLA FRITA
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS

PIMIENTOS DEL PÍQUILLO RELLENOS DE BACALAO**GAMBÓN A LA PLANCHA****MENÚ DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA EXCEPTO FESTIVOS**

Pan con tomate y alioli primera bebida y postre incluido café no incluido

16€**SEGUNDOS**

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA (mín. 2 personas)
PAELLA DE BOGAVANTE
PAELLA VALENCIANA
FIDEUÁ DE MARISCO
ARROZ NEGRO CON GAMBITAS, CALAMAR Y AJOS TIERNOS
ARROSEJAT CON SETAS, GAMBITAS Y CHIPIRONES
CARRILLADA IBÉRICA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ
ENTRECOT A LA PLANCHA O CON SALSA PIMIENTA O ROQUEFORT
PECHUGA A LA PLANCHA O CON SALSA PIMIENTA O ROQUEFORT
BISTEC DE TERNERA CON HUEVO Y PATATAS
SOLOMILLO IBÉRICO A LA PLANCHA O CON SALSA PIMIENTA O ROQUEFORT
CORDON BLEU DE POLLO CON ENSALADA Y PATATAS
CHULETAS DE LOMO CON HUEVO FRITO Y PATATAS
FRITURA DE PESCADO
EMPERADOR A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
BACALAO A LA VIZCAINA
LUBINA A LA PLANCHA O ESPALDA
LENGUADO A LA PLANCHA O SALSA DE ALMENDRA
SALMÓN A LA PLANCHA O CON CREMA DE QUESO AZUL
PULPO DE ROCA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SOBRE LECHO DE PURÉ DE PATATAS

POSTRES

BOLA DE HELADO
TIRAMISÚ
SORBETE DE MANDARINA
FLAN DE HUEVO
PANACOTTA
CREEPES CASEROS CON NATA Y CHOCOLATE CALIENTE
PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE CALIENTE
TARTA CAROLINA NATA
TARTA SELVA TRUFA
TARTA QUESO CON FRAMBUESA
FRESAS CON NATA
FRUTA DEL TIEMPO
CONO DE TURRÓN
VASO VAINILLA CON CHOCOLATE (SIN GLUTEN)
MOUSSE DE CHOCOLATE

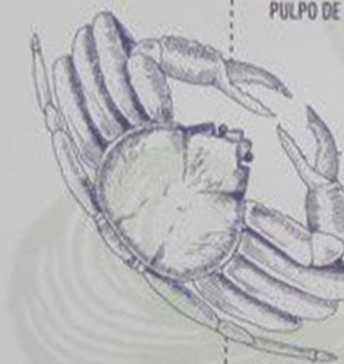
SUPLEMENTO PARA LLEVAR: 0,35€

PLATOS DEL DÍA

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

CADA PLATO 11,00 €

Arroz caldoso de langosta (Mínimo 2 personas) [sólo sábados]
Arroz caldoso de marisco
Arroz negro con setas, calamares y gambitas
Paella de Bogavante
Paella Valenciana
Fideuá de marisco
Ensalada de queso de cabra, naranja y frutos secos
Plato de jamón de bodega y queso
Calamares y chipirones fritos
Boquerones y cazón adobados
Croquetas de setas (10 ud.)
Crujientes caseros de queso y gamba (8 ud.)
Gambón a la plancha
Enterita y navajas a la plancha
Salmón a la plancha o a la crema de queso azul
Carrillada ibérica con reducción de Pedro Ximénez
Entrecot a la plancha o con salsa a la pimienta o roquefort
Solomillo ibérico a la plancha o con salsa a la pimienta o roquefort
Chuletas de cordero con huevos fritos y patatas
Pechuga a la plancha o con salsa a la pimienta o roquefort
Pulpo de roca a la plancha con aceite de oliva virgen sobre lecho de puré de patatas
Emperador a la plancha con salsa Mery
San Pedro al horno acompañado de patata panadera y gamba roja
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la plancha o a la espalda con guarnición
Corvina con almejas y calamares en salsa marinera



TELÉFONO INFORMACIÓN Y RESERVAS 964 28 54 40 [en horario de 10:00 h. a 17:00 h.]