PER PICAR

Pa de coca amb tomàquet	4,5€
Anxoves de l'Escala sobre coca de vidre amb tomàquet (4 u.)	12€
Espatlla ibèrica tallada a mà i bastonets de pa	28€
Croquetes de pernil i pollastre rostit (1 u.)	2,5€
Esfera cruixent farcida de tàrtar de salmó, cremós d'alvocat i ous de truita (3 u.)	16€
Roll de llagostí (1 u.)	4,5€

ENTRANTS

Carpaccio de gamba vermella, essència concentrada dels seus caps, pinyons torrats i oli verge	22€
Cabdells a la brasa amb portobello en escabetx i núvol de formatge serrat	16€
Salpicó tebi de pop i papada ibèrica, avellana trencada i cítrics	24€
Calamars a l'andalusa al toc de llima i curri	17€
Bullabessa Es Portió	18€
Caneló d'ànec de l'Empordà, reducció dels seus sucs de cocció i beixamel de trompetes de la mort	21€

AL VAPOR

Musclos	14€
Cloïsses	17€
Escopinyes	17€

PEIXOS

Medalló de rap a la planxa, pil-pil de safrà i saltat de pastanagues i porros	31€
Llenguado a la planxa, mini patates al vapor i salsa de mantega torrada, tàperes i llima	28€
Bacallà al forn, chutney de tomàquets i carbassons i albergínies saltades	28€
Llamàntol a l'all cremat	44€

CARNS

Steak tàrtar de vedella, confitats, rovell trufat i torrades de pa de brioix	29€
Filet de Girona, escalopa de foie a la planxa i patates pont neuf	29€
Entrecot de vaca madurada a la graella acompanyat de mini patates al cop de puny	24€
Mitjana de vaca madurada (mín. 1 Kg) i la seva guarnició	80€/Kg

POSTRES

Amanida de fruita de temporada	8€
Pinya caramel·litzada, crema catalana cremada i bescuit chiffon	10€
La nostra tarta tatin amb poma de Girona acompanyada de gelat de vainilla	10€
Xuixo farcit de recuit acabat a la graella i acompanyat de reducció de ratafia	9€
Coulant de xocolata (sense gluten) i gelat de vainilla	9€

Consultar opcions veganes

ELS NOSTRES ARROSSOS

20' | Mín. | Preu per persona

Paella Es Portió	26€
La nostra fideuà	25€
Arròs caldós de llamàntol	41€
Arròs negre de calamar a la "bruta" i el seu allioli	34€
Arròs melós de vedella	32€
Arròs de verduretes i bolets de temporada	24€

MENÚ DE L'ARRÒS

Entrants a compartir

Amanida de temporada
Calamars a l'andalusa amb maionesa d'all, llima i coriandre
Assortiment variat de clova

Plat principal (a escollir)

Paella Es Portió
La nostra fideuà
Arròs caldós de llamàntol (supl. 9 € / pax)
Entrecot de vaca madurada a la graella acompanyat de mini patates al cop de puny
Pesca del dia amb guarnició

Postres (a escollir)

Pinya caramel·litzada, crema catalana cremada i bescuit chiffon
Xuixo farcit de recuit acabat a la graella i acompanyat de reducció de ratafia

50€

Només per taules complertes.

Consultar opcions veganes

CARTA INFANTIL

Tagliatelle amb salsa de tomàquet natural i formatge parmesà	14€
Focaccia de pernil dolç i formatge	16€
Croquetes de pollastre i pernil amb patates fregides	16€
Filet de vedella a la planxa amb patates fregides	21€
Filet de llobarro a la planxa amb la seva guarnició	18€

IVA inclòs

PARA PICAR

Pan de coca con tomate	4,5€
Anchoas de la Escala sobre coca de cristal con tomate (4 u.)	12€
Paletilla ibérica cortada a mano y picos de pan	28€
Croquetas de jamón y pollo rustido (1 u.)	2,5€
Esfera crujiente rellena de tartar de salmón, cremoso de aguacate y huevas de trucha (3 u.)	16€
Langostino roll (1 u.)	4,5€

ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, esencia concentrada de sus cabezas, piñones tostados y aove	22€
Ensalada de cogollo a la parrilla, pico de gallo de tubérculos a vapor aliñado con cítricos y queso de cabra	18€
Salpicón templado de pulpo y papada ibérica, avellana rota y cítricos	24€
Calamares a la andaluza al toque de lima y curry	17€
Bullabesa Es Portió	18€
Canelón de pato del Empordà, reducción de sus jugos de cocción y bechamel de trompetas de la muerte	21€

AL VAPOR

Mejillones	14€
Almejas	17€
Berberechos	17€

PESCADOS

Medallón de rape a la plancha, pil-pil de azafrán y salteado de zanahorias y puerros	31€
Lenguado a la plancha, mini patatas al vapor y salsa de mantequilla tostada, alcaparras y lima	28€
Bacalao al horno, chutney de tomate y calabacines y berenjenas salteadas	28€
Bogavante al ajo quemado	44€

CARNES

Steak tartar de ternera, encurtidos, yema trufada y tostas de pan de brioche	29€
Filete de ternera de Girona, escalopa de foie a la plancha y patatas *pont neuf*	29€
Entrecot de vaca madurada a la parrilla acompañado de mini patatas al *cop de puny*	24€
Chuletón de vaca madurado (mín. 1 kg) y su guarnición	80€/Kg

MOMENTO DULCE

Ensalada de frutas de temporada	8€
Piña caramelizada, crema catalana quemada y bizcocho chiffon	10€
Nuestra tarta tatin con manzana de Girona y acompañada de helado de vainilla	10€
Xuixo relleno de recuit acabado a la parrilla y acompañado de reducción de ratafia	9€
Coulant de chocolate (sin gluten) y helado de vainilla	9€

NUESTROS ARROCES

20' | Mín. | Precio por persona

Paella Es Portió	26€
Nuestra fideuá	25€
Arroz caldoso de bogavante	41€
Arroz negro de calamar a la “bruta” y su alioli	34€
Arroz meloso de ternera	32€

MENÚ DEL ARROZ

Entrantes para compartir

Ensalada de temporada
Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo, lima y cilantro
Surtido variado de conchas

Plato principal (a escoger)

Paella Es Portió
Nuestra Fideuà
Arroz caldoso de bogavante (supl. 9€/pax)
Entrecot de vaca madurada a la parrilla acompañado de mini patatas al cop de puny
Pesca del día con guarnición

Postres (a escoger)

Piña caramelizada, crema catalana quemada y bizcocho chiffon
Xuixo relleno de recuit acabado a la parrilla y acompañado de reducción de ratafia

50€

Solo para mesas completas.

Consultar opciones veganas

CARTA INFANTIL

Tagliatelle con salsa de tomate natural y queso parmesano	14€
Focaccia de jamón york y queso	16€
Croquetas de pollo y jamón con patatas fritas	16€
Filete de ternera a la plancha con patatas fritas	21€
Filete de lubina a la plancha con su guarnición	18€

Consultar opciones veganas

IVA incluido

TO SHARE

Coca bread with tomato	4,5€
Escala anchovies on crispy coca bread with tomato (4 u.)	12€
Hand-carved Iberian ham shoulder with breadsticks	28€
Ham and roast chicken croquettes (1 u.)	2,5€
Crispy sphere filled with salmon tartare, creamy avocado and trout roe (3 u.)	16€
Prawn roll (1 u.)	4,5€

STARTERS

Red prawn carpaccio, concentrated essence of its heads, toasted pine nuts and virgin olive oil	22€
Grilled lettuce heart salad, steamed root vegetable pico de gallo dressed with citrus and goat cheese	18€
Warm octopus and Iberian pork jowl salpicon, crushed hazelnuts and citrus	24€
Andalusian-style squid with a hint of lime and curry	17€
Es Portió bouillabaisse	18€
Empordà duck cannelloni, reduction of its cooking juices and black trumpet mushroom béchamel	21€

STEAMED SHELLFISH

Bouchot	14€
Clams	17€
Cockles	17€

FISH

Grilled monkfish medallion, saffron pil-pil sauce and sautéed carrots and leeks	31€
Grilled sole, baby steamed potatoes and toasted butter, caper and lime sauce	28€
Baked cod, tomato and courgette chutney and sautéed aubergines	28€
Lobster with burnt garlic sauce	44€

MEATS

Beef steak tartare, pickles, truffled egg yolk and brioche toast	29€
Girona beef fillet, seared foie gras escalope and pont-neuf potatoes	29€
Grilled aged beef entrecôte served with mini smashed potatoes	24€
Aged beef rib steak (min. 1 Kg) with its garnish	80€/Kg

DESSERTS

Seasonal fruit salad	8€
Caramelized pineapple, burnt catalan cream and chiffon cake	10€
Our tatin tart with Girona apple served with vanilla ice cream	10€
Xuixo filled with recuit, finished on the grill and served with ratafia reduction	9€
Chocolate coulant (gluten-free) and vanilla ice cream	9€

Ask about vegan options

OUR RICE DISHES

20' | Mín. | Price per person

Es Portió paella	26€
Traditional fideuà	25€
Lobster rice stew	41€
Black squid rice bruta style with aioli	34€
Creamy beef rice	32€

RICE MENU

Starters to share

Seasonal salad
Andalusian-style squid with garlic mayonnaise, lime and coriander
Assorted shellfish

Main Course (choice of)

Es Portió paella
Traditional fideuà
Lobster rice stew (supl. 9€ / pax)
Grilled aged beef entrecôte served with mini smashed potatoes
Fish of the day with garnish

Dessert (choice of)

Caramelized pineapple, burnt catalan cream and chiffon sponge cake
Xuixo filled with recuit, finished on the grill and served with ratafia liquor reduction

50€

For whole tables only.

Ask about vegan options

CHILDREN'S MENU

Tagliatelle with natural tomato sauce and parmesan cheese	14€
Ham and cheese focaccia	16€
Chicken and ham croquettes with french fries	16€
Grilled beef fillet with french fries	21€
Grilled sea bass fillet with seasonal garnish	18€

Ask about vegan options

VAT included

À PARTAGER

Pain de coca à la tomate	4,5€
Anchois de l'Escala sur coca de verre à la tomate (4 u.)	12€
Épaule ibérique tranchée à la main et gressins	28€
Croquettes de jambon et de poulet rôti (1 u.)	2,5€
Sphère croustillante farcie de tartare de saumon, crémeux d'avocat et œufs de truite (3 u.)	16€
Roll de crevette (1 u.)	4,5€

ENTRÉES

Carpaccio de crevettes rouges, essence concentrée de leurs têtes, pignons de pin grillés et huile d'olive extra	22€
Salade de cœur de laitue grillé, pico de gallo de tubercules cuits à la vapeur assaisonné aux agrumes et fromage de chèvre	18€
Salpicon tiède de poulpe et joue de porc ibérique, noisettes concassées et agrumes	24€
Calamars à l'andalouse, relevés d'un soupçon de citron vert et de curry	17€
Bouillabaisse Es Portió	18€
Cannelloni de canard de l'Empordà, réduction de ses jus de cuisson et béchamel aux trompettes-de-la-mort	21€

COQUILLAGES À LA VAPEUR

Moules	14€
Palourdes	17€
Coques	17€

POISSON

Médaillon de lotte grillé, pil-pil au safran et poêlée de carottes et de poireaux	31€
Sole grillée, pommes de terre vapeur et sauce au beurre noisette, câpres et citron vert	28€
Morue au four, chutney de tomates et de courgettes et aubergines sautées	28€
Homard à l'ail brûlé	44€

VIANDES

Steak tartare de veau, condiments, jaune d'œuf truffé et toasts de brioche	29€
Filet de bœuf de Gérone, escalope de foie poêlée et pommes Pont-Neuf	29€
Entrecôte de bœuf maturé grillée, accompagnée de petites pommes de terre écrasées	24€
Côte de bœuf maturée (min. 1 Kg) et sa garniture	80€/Kg

DESSERTS

Salade de fruits de saison	8€
Ananas caramélisé, crème catalane brûlée et gâteau chiffon	10€
Notre tarte tatin aux pommes de Gérone, accompagnée de glace à la vanille	10€
Xuixo farci de recuit, fini au grill et accompagné d'une réduction de liqueur ratafia	9€
Coulant au chocolat (sans gluten) et glace à la vanille	9€

Options véganes disponibles sur demande.

NOS RIZ

20' | Mín. | Prix par personne

Paella Es Portió	26€
Notre fideuà	25€
Riz en bouillon au homard	41€
Riz noir de calamars à la « bruta » et son aïoli	34€
Riz crémeux de bœuf	32€

MENU RIZ

Entrées à partager

Salade de saison
Calamars à l'andalouse, mayonnaise à l'ail, citron vert et coriandre
Assortiment varié de coquillages

Plat principal (au choix)

Paella Es Portió
Notre fideuà
Riz au homard en bouillon (supl. 9 € / pers.)
Entrecôte de bœuf maturé grillée, accompagnée de petites pommes de terre écrasées
Poisson du jour avec sa garniture

Dessert (au choix)

Ananas caramélisé, crème catalane brûlée et gâteau chiffon
Xuixo farci de recuit, fini au grill et accompagné d'une réduction de liqueur ratafia

50€

Uniquement pour l'ensemble de la table.

Options véganes disponibles sur demande.

MENU ENFANTS

Tagliatelles à la sauce tomate naturelle et au parmesan	14€
Focaccia au jambon et au fromage	16€
Croquettes de poulet et jambon avec frites	16€
Filet de bœuf grillé avec frites	21€
Filet de bar grillé avec sa garniture	18€

Options véganes disponibles sur demande.

TVA incluse