



# Restaurantes 2017

**¡Importante!** Recoger vales especiales en Oficina de Propuestas de mejora

Javier de Luis, Javier Cámara  
HRV/E/PRL/PDM

03/03/2017



Mercedes-Benz



16.03.2017

## Menú de PRIMAVERA

### Nuestra entrada:

- Capricho de pan bao marino con erizos de mar.
- Maki de mejillón con espuma yodada.
- Tempura de cangrejo y soja.

- 
- Tartar de pescado de temporada con huevas de trucha y aromas cítricos.
  - Navaja con vinagreta de yuzu y piparras.
  - Chipirón asado con falso risotto y crujiente de arroz.
  - Bacalao marinado con miso y caldo gelatinoso de pimiento.
  - Rabo de ternera con yuca, puré de legumbre dulce y mole rojo

### Dulces:

- Dulce de aguacate y esencia del bosque.
- Fresas marinadas con cremoso de yuzu y helado de wasabi. (Campeones de España de Repostería).

### Café de Costa Rica y Petit Fours

### Vino-Cava a elección \*

- Blanco D.O. Rueda Viña Calera verdejo 2016
- Tinto D.O.Ca. Rioja. Izadi crianza 2014
- Gran Codorniu Pinot Noir vintage

\*Una sola marca por mesa / 1/2 bot. por persona.

**60€ por comensal**

Veri, agua mineral natural del valle de Benasque



Mercedes-Benz



### **MENU "Alubiada"**

**30€ por comensal**



Restaurante El Portalón  
*Menú Vitoria -Gasteiz*

**45€ por comensal**



Restaurante El Portalón  
*Menú Brindis*

**45€ por comensal**



**45€ por comensal**



Restaurante El Portalón  
*Menú Especial*

**60€ por comensal**

## **El Portalón**

C/ Correría 151 , CP 01001 Vitoria -Gasteiz  
Tfno : 945 14 27 55  
E-mail : reservas@restauranteelportalon.com  
E-mail oficina : oficina@restauranteelportalon.com



Mercedes-Benz

# MENU “Alubiada”



Entrantes

Croquetitas Portalón

Marmita de Alubia pinta Alavesa con sus sacramentos  
Txorizo asado , morcilla asada , tocino , berza , costilla de cerdo

Segundo Plato

Merluza de pintxo al horno con verduritas

Postre

Espuma de leche merengada y crujiente de canela

**30€ por comensal**

Bodega

Vino Maceración Carbónica D.O.C. Rioja

Verdejo 100% D.O. Rueda

Agua Mineral

## Menú Vitoria -Gasteiz / Restaurante El Portalón



Fotos originales:



**Entrantes**

Jamón y lomo y chorizo Ibérico  
Croquetitas "El Portalón"  
Ensalada de queso de cabra con crujiente ibérico y nueces

Salteado de hongos con huevo pochado y aceite trufado

**Segundo plato**

Txipirones en su tinta con arroz blanco crujiente  
y  
1/2 Cochinillo lechal asado con ensalda

**Postre**

Ramonísimo  
helado de vainilla natural , nata , licor y almendra molida

**Vino crianza Rioja Alavesa**

**Café**

**45€ por comensal**

# EL PORTALON

## Cenas Teatro

*"Una cena entre tramposos"*



Sábados a las 21:00. Reserva necesaria  
reservas@restauranteelportalon.com

## CENA TEATRO

### "Una cena entre tramposos"

### FECHAS: Sábados 21:00h

1 Abril 2017 - Completa -  
8 Abril 2017 - Libre -  
22 Abril 2017 - Libre -

### Segundo Plato

Merluza de pintxo al horno con verduritas salteadas

---

### Postre

Volcán de Praliné con Helado de Yogurth

---

### Crianza Rioja Alavesa

### Verdejo 100% D.O Rueda

### Café o Infusiones

### ENTRANTES

Tosta de Pulpo y Ali-Oli de Pimentón  
Tosta de Peperoncino con Salmón y Guacamole

---

Lingote de Foie con confitura de Frutos Rojos  
Croquetitas El Portalón

---

Gambón al Armagnac  
Pudding de Trigueros con crema de Hongos y Puerro Frito

**45€ por comensal**



PDM  
PROPUESAS DE MEJORA



Mercedes-Benz

## Menú Brindis / Restaurante El Portalón



### Postre

Helado de coco con coulis de piña colada y menta frita

### Vino crianza Rioja Alavesa

Albariño D.O. Rias Baixas

Rosado D.O. Navarra

### Café

### Bienvenida

Copa de cava brut Nature para el brindis  
Carpaccio de salmón y bonito marinados

### Entrantes

Jamón Ibérico de bellota



Croquetitas Portalón



Gambas a la plancha



Txangurro al horno



Alcachofas de temporada con trufa negra y yema poché



### Segundo plato

1/2 Rodaballo a la brasa con patata panadera

y

1/2 Solomillo a la brasa con patata panadera y piquillo  
asado

**45€ por comensal**

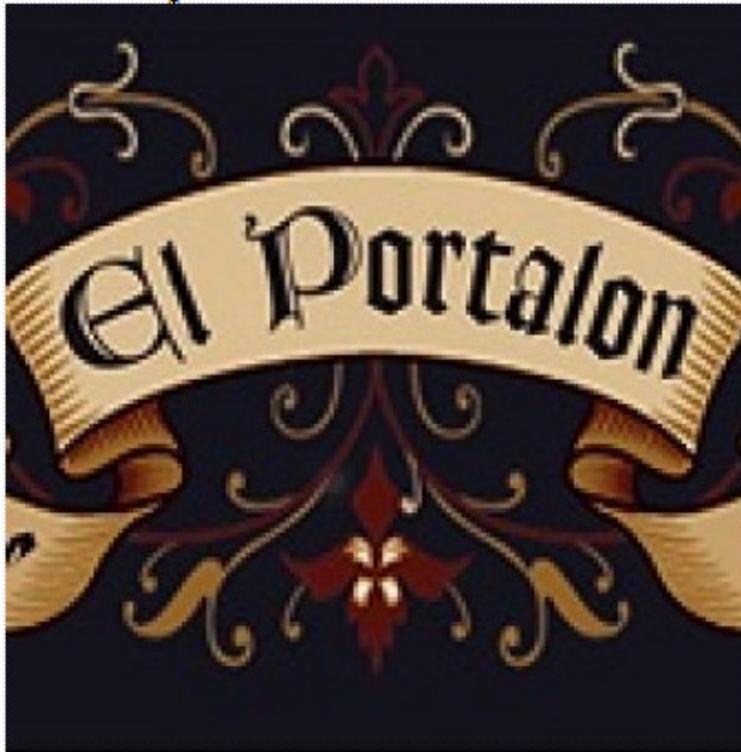


PDM  
PROPUESTAS DE MEJORA



Mercedes-Benz

## Menú Especial / Restaurante El Portalón



### Postre

Ramonísimo

Helado de vainilla con polvo de café y licor

### Vino crianza Rioja Alavesa

Albariño D.O. Rias Baixas

Rosado D.O. Navarra

### Café

### Bienvenida

Carpaccio de salmón y bonito marinado  
Copa de Moët & Chandon para el brindis

### Entrantes

Jamón Ibérico de bellota  
Foie Micuit con mermelada frutos rojos y galleta de manzana  
Ventresca de atún de la almadraba a la brasa  
Txangurro al horno

Gambas a la plancha  
Cigala a la plancha

### Segundo plato

½ Rape al horno con arroz meloso de boletus  
y  
½ Solomillo a la brasa con patata panadera y piquillo asado

**60€ por comensal**



PDM  
PROPUUESTAS DE MEJORA



Mercedes-Benz

## Menú Restaurantes Conde de Álava y Mesa

### *MENÚ - (Individual)*

- *Entremeses fríos:*
  - *Jamón y lomo, puding y Paté, cogollos y endivias con salmón ahumado*
- *Entremeses calientes:*
  - *Revuelto de setas con langostinos, rollitos de puerros, pimientos rellenos de rape..*
- *Segundo a elegir:*
  - *Merluza al txacolí, Delicias de salmón al cava, Solomillo, cordero, Rabo de buey, Merluza langostada.*

- *Postre:*

*Hojaldre con nata y helado*

*Vinos de Rioja, Agua, Café y Licores*

*Mínimo 2 personas*



**30€ por comensal**



PDM  
PROPUESTAS DE MEJORA



Mercedes-Benz