

Portofino

Influencia mediterránea

Italia debe su gastronomía a una profunda influencia del Mar Mediterráneo, que aporta infinidad de sabores y aromas. Sus famosas pizzas, pastas y arroces, son platos reconocidos internacionalmente y han conseguido abanderar a una cocina que no deja de sorprender por su variedad.

Buffet di insalate

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO 🍷 🌱
Bruschetta de tomate y albahaca

INSALATA CAESAR
Lechuga romana, queso parmesano, crotones con ajo y nuestro tradicional aderezo César

INSALATA DI PASTA 🍷
Fusilli, maíz, tomate, cebolla, aceituna, albahaca, orégano, aceite y vinagre balsámico de Modena

INSALATA CAPRESE 🍷 🌱
Mozzarella fresca, tomate y salsa pesto

ARROSTO DI MELANZANA 🍷 🌱
Berenjenas asadas

SALUMI E FORMAGGI 🌱
Fiambres y quesos

VITELLO TONNATO 🌱 🐟
Lomo de ternera a la crema de atún

VERDURE GRIGLIATE 🍷 🌱
Vegetales al grill

Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 🍷
Sopa de pasta y vegetales

ZUPPA DEL GIORNO
Sopa del día

Carne e pesce

TAGLIATA DI MANZO 🌱
Corte estilo italiano New York, rúcula y tomate cherry

POLLO AL PARMIGIANO
Pechuga de pollo empanizada, rellena de queso parmesano y servida con pasta pomodoro

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 🌱
Ternera envuelta en jamón de Parma, salvia y vegetales a la parrilla

FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE 🌱
Filete de mahi mahi preparado al tomate, ajo, romero y orégano, con reducción de vino blanco

Pasta e risotto

FETTUCCINI NERO FRUTTI DI MARE
Pasta negra con mariscos

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 🍷
Servidos con queso parmesano, salsa rosa y albahaca

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO 🍷
Pasta italiana de papa salteada con mantequilla, albahaca y queso parmesano

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Servidos con salsa boloñesa, carne picada con un toque de vino tinto y salsa de tomate

PENNE ALL'AMATRICIANA
Salsa pomodoro, tocino y orégano

RIGATONI ALLA PUTTANESCA
Salsa putanesca con anchoas, alcarras y olivas

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
Con carne, salsa de tomate y una cremosa bechamel

RISOTTO AI FUNGHI 🌱
Con salchicha, salsa portobello, hongos secos y espinacas

RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO 🌱
Con salmón ahumado, brócoli, nueces, queso parmesano y pesto

Pizzas.*

PIZZA MARGHERITA 🍷
Queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
Jamón serrano, champiñones, queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 🍷
Queso mozzarella, roquefort, brie y salsa de tomate

PIZZA PEPPERONI
Queso parmesano, mozzarella, pepperoni y salsa de tomate

PIZZA QUATTRO STAGIONI
Jamón, champiñones, alcachofa, aceitunas, queso mozzarella y salsa de tomate

PIZZA HAWAIANA
Jamón, piña, queso mozzarella y salsa de tomate

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA TU SALUD

🍷 PLATILLO VEGETARIANO 🌱 PLATILLO SIN GLUTEN 🐟 ALIMENTO CRUDO

Portofino

Mediterranean influence

The Mediterranean Sea has a deep influence on the Italian gastronomy. It provides its many flavors and aromas. Its well-known pizzas, pastas and rice are famous all over the world. These specialties have managed to represent a varied cuisine that never ceases to amaze.

Buffet di insalate

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO 🍷 🌱
Tomato and basil bruschetta

INSALATA CAESAR
Romaine lettuce, Parmesan cheese, garlic croutons
and our traditional Caesar dressing

INSALATA DI PASTA 🍷
Fusilli, corn, tomato, onion, ripe olive, basil, oregano, oil
and balsamic vinegar of Modena

INSALATA CAPRESE 🍷 🌱
Fresh mozzarella cheese, tomato and pesto sauce

ARROSTO DI MELANZANA 🍷 🌱
Roasted eggplant

SALUMI E FORMAGGI 🌱
Cold cuts and cheese

VITELLO TONNATO 🍷 🐟
Cold beef tenderloin à la crème di tonno

VERDURE GRIGLIATE 🍷 🌱
Grilled vegetables

Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE 🍷
Pasta and vegetables soup

ZUPPA DEL GIORNO
Soup of the day

Carne e pesce

TAGLIATA DI MANZO 🌱
New York steak Italian style cut, arugula and cherry tomato

POLLO AL PARMIGIANO
Crispy chicken breast stuffed with cheese over
pomodoro pasta

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 🌱
Veal meat wrapped in Parma ham, sage and
grilled vegetables

FILETTI DI PESCE ALLA PROVENZALE 🌱
Mahi mahi filet prepared with tomato, garlic,
aromatic herbs and a white wine reduction sauce

Pasta e risotto

FETTUCCINI NERO FRUTTI DI MARE
Black pasta with seafood

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 🍷
Served with Parmesan cheese, creamy rosé sauce and basil

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO 🍷
Italian potato gnocchi sautéed with butter,
basil and Parmesan cheese

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Parmesan, mozzarella cheese and
beef mince with a red wine touch and tomato sauce

PENNE ALL'AMATRICIANA
Pomodoro sauce, bacon and oregano

RIGATONI ALLA PUTTANESCA
Putanesca sauce, anchovies, capers and olives

LASAGNA ALLA BOLOGNESE
Traditional lasagna recipe with meat, tomato sauce
and a creamy Béchamel sauce

RISOTTO AI FUNGHI 🌱
Italian style rice, sausage, Portobello mushroom sauce,
dried mushrooms and spinach

RISOTTO AL SALMONE AFFUMICATO 🍷
With smoked salmon, broccoli, walnuts, Parmesan cheese
and pesto sauce

Pizzas*

PIZZA MARGHERITA 🍷
Mozzarella cheese, basil and tomato sauce

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
Serrano ham, mushrooms, Mozzarella cheese, and tomato sauce

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 🍷
Parmesan, Mozzarella, Roquefort, Brie cheese and tomato sauce

PIZZA PEPPERONI
Mozzarella cheese, pepperoni and tomato sauce

PIZZA QUATTRO STAGIONI
Ham, mushrooms, artichokes, ripe olives,
Mozzarella cheese and tomato sauce

PIZZA HAWAIANA
Ham, pineapple, Mozzarella cheese and tomato sauce

THE CONSUMPTION OF RAW FOODS CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH

🍷 VEGETARIAN DISH 🌱 GLUTEN FREE DISH 🐟 RAW FOOD

Dolce

TORTA ALL'ARANCIA

Mousse de naranja típica de Italia
Orange mousse recipe from Italy

PANNA COTTA ALLA NUTELLA

Panna cotta de Piemonte con Nutella
Piedmont panna cotta with Nutella

TIRAMISÚ

Postre con sabor a café, queso mascarpone y cacao
Coffee flavored desert with Mascarpone cheese and cocoa flavors

CANNOLI SICILIANI

Postre crujiente relleno de queso ricotta y azúcar
Crunchy dessert rolls stuffed with ricotta cheese and sugar

PROFITEROLES ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO

Pasta rellena de almendra y chocolate
Italian dough stuffed with almond and chocolate

Consulta con el maître o capitán nuestras opciones para celíacos
Check with the maître or captain our options for celiacs