

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.

Entrantes

BRUSCHETTA CLÁSICA 🍷

CARPACCIO DE PORTOBELLO 🍷 🌱

CARPACCIO DE RES 🐟

CARROZA DE QUESO

Ensaladas

ENSALADA CAPRESE 🌱

Con tomate y queso mozzarella

ENSALADA DE ZUCCHINI LAMINADO 🍷 🌱

Con tomates deshidratados, olivas negras y vinagreta

ENSALADA DE ESPÁRRAGOS 🌱

Con queso feta y tomate cherry

ENSALADA MIXTA 🌱

Con pera al vino tinto, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de frambuesa

Sopas

SOPA MINÉSTRONE 🍷

Receta tradicional a base de verduras, alubias y pasta

CREMA DE ESPÁRRAGOS 🍷

Servida con croton de plátano macho y perejil

Pastas

SPAGHETTI

FETUCCINI

RAVIOLI DE CARNE

PENNE

LASAGNA BOLOÑESA

LASAGNA DE VERDURAS 🍷

Salsas

CARBONARA

A base de huevo, cebolla, tocino y crema

BOLOGNESA

Con tomate y carne

FLORENTINA

Salsa blanca a base de espinacas, jamón y champiñones

ARRABIATA 🍷

Salsa de tomate con un toque picante

Pizzas

ROMANA

Tomate, pimiento morrón, anchoas y queso mozzarella

MEDITERRÁNEA

Aceitunas, tocino, champiñones y queso mozzarella

MARGARITA 🍷

Salsa de tomate, queso mozzarella y orégano

4 ESTACIONES

Jamón de parma, aceituna negra, alcachofas, champiñones laminados y queso mozzarella

TARTE FLAMBEE

Tomates deshidratados, rúcula, prosciutto y queso mozzarella

CALZONE FLORENTINO

Queso mozzarella, pollo, champiñones, espinacas y salsa blanca

CAMARÓN Y AJO

Especial de la casa

PENNE ALLA VODKA 🍷

Salsa blanca y salsa roja preparadas con vodka

LINGUINI AI FRUTTI DI MARE

Nuestra especialidad de mariscos en salsa pomodoro

Platos principales

OSSOBUCO DE RES CON RISOTTO AL FUNGHI

En salsa de jugo de carne y acompañado de risotto al vino blanco

POLLO PARMESANO

Bañado con salsa pomodoro y gratinado

NEW YORK A LAS BRASAS 🌱

Servido con vegetales y salsa a las tres pimientos

RISOTTO 🍷

Preparado con espárragos verdes y gorgonzola

MERO AL LIMÓN 🌱

Servido con papa panadera

*Consulte con el maître o capitán nuestras opciones para celiacos

CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS PUEDE PRESENTAR UN RIESGO PARA SU SALUD

🍷 PLATILLO VEGETARIANO 🌱 PLATILLO LIBRE DE 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.

Starters

- CLASSIC BRUSCHETTA 🍷
- PORTOBELLO CARPACCIO 🍷 🌱
- BEEF CARPACCIO 🍷
- CHEESE CARROZZA

Salads

- CAPRESE SALAD 🍷
With tomato and mozzarella
- SLICED ZUCCHINI SALAD 🍷 🌱
With sun-dried tomatoes, black olives and vinaigrette
- ASPARAGUS SALAD 🍷
With feta cheese and cherry tomatoes
- MIXED SALAD 🍷
With pears cooked in red wine, caramel coated walnuts, goat's cheese and raspberry vinaigrette

Soups

- MINISTRONE SOUP 🍷
Traditional dish with vegetables, beans and pasta
- CREAM OF ASPARAGUS 🍷
Served with plantain croutons and parsley

Pasta

- SPAGHETTI
- FETTUCCINE
- MEAT RAVIOLI
- PENNE
- LASAGNA BOLOGNESE
- VEGETABLE LASAGNA 🍷

Sauces

- CARBONARA
Egg, onion, bacon and cream sauce
- BOLOGNESE
Meat and tomato sauce
- FLORENTINA
White sauce made with spinach, ham and mushrooms
- ARRABIATA 🍷
Slightly spicy tomato sauce

Pizzas

- ROMANA
Tomato, bell pepper, anchovies and mozzarella
- MEDITERRANEAN
Olives, bacon, mushrooms and mozzarella
- MARGHERITA 🍷
Tomato sauce, mozzarella and oregano
- 4 SEASONS
Prosciutto, black olives, artichokes, sliced mushrooms
- AND MOZZARELLA
Tarte flambée
- SUN-DRIED TOMATOES, ROCKET, PROSCIUTTO AND MOZZARELLA
Florentine calzone
- MOZZARELLA, CHICKEN, MUSHROOMS, SPINACH AND WHITE SAUCE
- PRAWNS AND GARLIC

House specials

- PENNE ALLA VODKA 🍷
White sauce and red sauce cooked with vodka
- LINGUINI AI FRUTTI DI MARE
Our special seafood dish in pomodoro sauce

Main Dishes

- BEEF OSSO BUCO WITH RISOTTO AL FUNGHI
In a meat sauce and served with risotto cooked in white wine
- PARMESAN CHICKEN
Au gratin with pomodoro sauce
- GRILLED NEW YORK STEAK 🍷
Served with vegetables and three-pepper sauce
- RISOTTO 🍷
Made with green asparagus and Gorgonzola
- GROUPEL WITH LEMON 🍷
Served with sautéed potato slices

*Check with the maître or captain our options for celiacs

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



VEGETARIAN DISH



GLUTEN FREE DISH



RAW FOOD

Dolce

TIRAMISÚ
TIRAMISU

MILHOJAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE
STRUDEL WITH CHOCOLATE MOUSSE

FLAN NAPOLITANO
NEAPOLITAN FLAN

PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS 
PANNA COTTA WITH RED FRUIT SAUCE

CANNOLI DE CREMA
CHEESE AND LEMON PANCAKE

HELADO
ICE CREAM

 SIN GLUTEN | GLUTEN FREE

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