



ENTRADAS

- Mini calzone di mozzarella y ajo 7,95€ 
- Bruschetta al pomodoro y albahaca 7,50€ 
- Ensalada caprese 12,95€ 
- Carpaccio de ternera 17,95€ 
- Burrata y tomate 14,50€ 
- Focaccia tradicional siciliana 8,95€ 

RISOTTOS

- Fungi 14,95€ 
- Frutti di mare 18,50€ 

GNOCCHI

- Tomate y albahaca 12,50€ 
- Gorgonzola 14,95€ 

LASAÑA

- Carne 15,50€ 
- Vegetal 13,95€ 

CANELONES

- Ricota y espinacas 16,95€ 

PASTA DE GRANO DURO

(SPAGUETTI, LINGUINI, PENNE, FETTUCCINI Ó SIN GLUTEN)

- **PUTTANESCA 13,95€** 

(Aceitunas, anchoas, alcaparras y tomate cherry)

- **PIL PIL 16,95€** 

(Langostinos, ajo, guindillas y salsa tomate)

- **VONGOLE 17,50€** 

(Ajo, aceite de oliva, almejas y perejil)

- **FRUTTI DI MARE 18,95€** 

(Langostinos, almejas, mejillones y salsa de tomate)

- **BOGAVANTE 25,50€** 

(Bogavante, langostinos y salsa de tomate)

- **VEGETAL 14,50€** 

(Vegetales mixtos salteados)

- **BOLOGNESA 14,95€** 

(Carne picada de ternera, salsa de tomate y queso parmesano)

- **POMODORO 12,50€** 

(Salsa de tomate y albahaca)

- **CARBONARA 18,95€** 

(Guanciale, huevo, terminado en la mesa con parmesano)

- **SALMÓN 17,95€** 

(Salmón, vodka, salsa Aurora y rúcula)

- **TARTUFE 14,95€** 

(Trufa, nata y queso parmesano)

- **ARRABIATA 15.50€** 

(Ajo, guindillas, tomate cherry y salsa de tomate)

- **AMATRICIANA 15,95€** 

(Guanciale, cebolla, tomate cherry y salsa de tomate)

- **PORTOFINO 18,95€** 

(Solomillo de ternera, porcini, ajo, cherry, tomate cherries, nueces, pasas y salsa Aurora)

PASTA FRESCA Y RELLENA

- **RAVIOLI DE CARNE 18,95€** 

(Acompañado de tomate y salsa con ternera)

- **RAVIOLI ZUCCA 16,95€** 

(Acompañado de una salsa Aurora y calabacín)

- **RAVIOLI ESPECIAL DE BOGAVANTE 18,95€** 

(Acompañado de langostinos y salsa mixta)

- **RAVIOLI DE ESPINACAS 17,95€** 

(Salsa blanca y piñones)

- **RAVIOLI SALMÓN AL PEPERONATA 18,95€** 

(Salsa tomate, nata y pimientos mixtos)

- **FAGGOTTI QUATRO FORMAGGI 18,95€** 

(Gorgonzola, nueces y pasas)



COCINA ITALIANA

PIZZA AL HORNO DE LEÑA, NORMAL O SIN GLUTEN

• PIL PIL 18,95€

(Tomate, mozzarella, gambas salteadas picante y orégano)

• MARGARITA 11,95€

(Tomate, mozzarella y orégano)

• NAPOLITANA 14,95€

(Tomate, mozzarella fresca, albahaca y orégano)

• CARBONARA 16,95€

(Nata, mozzarella, huevo, bacon, cebolla blanca y orégano)

• PERBAMBIN 16,50€

(Tomate, mozzarella, jamón york, salchicha Frankfurt y orégano)

• BARBACOA 18,95€

(Tomate, mozzarella, chorizo criollo, morcilla, orégano y salsa barbacoa)

• CALZONI CLÁSICO 16,95€

(Tomate, mozzarella, champiñones salteados, jamón york, pepperoni picante y orégano)

• VEGETAL 14,95€

(Tomate, mozzarella, vegetales frescos y orégano)

• TUNARA 16,95€

(Tomate, mozzarella, alcaparras, atún, cebolla roja, aceitunas negras y orégano)

• TROPICAL 14,95€

(Tomate, mozzarella, piña, jamón york y orégano)

• BELLA ITALIA 14,95€

(Tomate, mozzarella, búfala, tomates cherry, albahaca y orégano)

• SICILIANA 16,50€

(Tomate, mozzarella, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y orégano)

• DIAVOLA 17,95€

(Tomate, mozzarella, pepperoni, jalapeños y orégano)

• 4 STAGIONI 16,50€

(Tomate, mozzarella, alcachofa, champiñones, jamón york, aceitunas negras y orégano)

• TARTUFADA 18,95€

(Nata, mozzarella, rúcula y trufa negra)

• PARMA 17,95€

(Tomate, mozzarella, tomates cherry, jamón de Parma, rúcula, parmesano y orégano)

• FRUTTI DI MARE 18,50€

(Tomate, mozzarella, gambas, mejillones, almejas, boca del mar y orégano)

• VESUBIO 13,50€

(Tomate, mozzarella, jamón york y orégano)

• CAPRICIOSA 14,95€

(Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y orégano)

• 4 QUESOS 15,95€

(Nata, mozzarella, queso azul, queso cheddar, queso parmesano, queso de cabra y orégano)

• BOLOÑESA 14,95€

(Tomate, mozzarella, salsa boloñesa y orégano)

• POMODORO 15,95€

(Tomate, mozzarella, tomate fresco, queso búfala, pesto y orégano)

• PORTOFINO ESPECIAL 19,95€

(Tomate, queso mozzarella, espinacas, aceitunas negras, queso de cabra, tomate seco y orégano)

• ROYAL MAR Y MONTE (MIN 2 PERS) 27,95€

(Recomendación del Chef, consulta ingredientes)

• SALMÓN AHUMADO 18,90€

(Nata, mozzarella, eneldo y rúcula)

ENTRADAS

- **JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA 23,95€**
 - **TABLA DE SURTIDO DE QUESOS 16,95€**  
 - **BERENJENAS FRITA CON MIEL DE CAÑA 12,50€**   
 - **BOQUERONES AL VINAGRE 13,95€**  
(Con salsa andaluza)
 - **MELÓN CON JAMÓN 14,95€**
 - **CROQUETAS DE POLLO 11,95€**     
 - **CROQUETAS DE JAMÓN 12,95€**     
 - **CROQUETAS DE LANGOSTINOS ROJOS 12,95€**      
 - **QUESO BRIE FRITO 14,95€**     
(Con salsa roja de frutos rojos)
 - **GAMBONES Y VERDURAS EN TEMPURA 15,50€**     
- **SALMÓN GRAVLAX 18,95€**     
(Mayonesa de wasabi, croutons y rúcula)
 - **COCKTAIL DE GAMBAS 12,95€**  
(Lechuga romana, manzana, piña y salsa rosa)
 - **GAMBONES PIL-PIL 17,95€**  
 - **TARTAR DE SALMÓN 16,50€**   
(Salsa de soja, cilantro, cebolla roja, aguacate y salmón fresco)
 - **TARTAR DE ATÚN 17,95€**   
(Salsa de soja, cilantro, cebolla roja, aguacate y atún fresco)
 - **TATAKI DE ATÚN DE ALMADRABA 18,95€**   
(Empanado en sésamo con salsa de soja)
 - **PULPO A LA GALLEGA 16,95€** 
(Con patatas cocidas, pimentón dulce y aceite de oliva)
 - **VIEIRAS GRATINADAS EN SU CONCHA 15,95€**   

ENSALADAS

- **ENSALADA CÉSAR 14,95€**    
(Pollo a la plancha, lechuga romana, picatostes, queso parmesano, bacon crujiente a baja temperatura y salsa César)
- **ENSALADA TROPICAL 17,95€**   
(Lechuga romana cortada en juliana, acompañado de frutas tropicales, gambas, salsa rosa y piña)
- **ENSALADA NESOIC 17,50€**      
(Patata baby, huevo duro, atún fresco, aceitunas negras, tomate cherry y salsa de mostaza)
- **ENSALADA DE QUESO DE CABRA 15,50€**    
(Mezclum de lechuga, nueces caramelizadas, manzana, salsa de miel y mostaza)
- **ENSALADA MIXTA 12,95€**    
(Mezclum de lechuga, tomate, atún, aceitunas, huevo duro, maíz, zanahoria y pepino)
- **ENSALADA DE LA HUERTA 17,95€**  
(Rodajas de tomate campero, acompañado de cebolla roja, ventresca y aceite de oliva)
- **ENSALADA PORTOFINO 17,50€**    
(Mango, kiwi, mezclum de lechugas, salmón ahumado, aguacate, langostinos, tomate cherry y salsa de mango)

SOPAS

- **SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA 9,95€** 
 - **SOPA DE PESCADO Y MARISCOS 14,95€**     
- **GAZPACHO ANDALUZ 8,95€**  
 - **SOPA DE CEBOLLA FRANCESA 10,95€**    



COCINA MEDITERRÁNEA

PAELLA Y ARROCES

(MÍNIMO 2 PAX)

- **PAELLA VEGETARIANA 16,95€** 🍷🌿
 - **PAELLA DE POLLO Y VERDURAS 18,95€** 🍷🍗
 - **PAELLA MIXTA 19,95€** 🍷🐟🦐🦑
 - **PAELLA DE MARISCOS 22,95€** 🍷🐟🦐🦑
 - **PAELLA DE CARABINEROS 26,50€** 🍷🐟🦐🦑
 - **ARROZ NEGRO 23,95€** (acompañado de alioli) 🍷🐟🦐🦑
 - **PAELLA SEÑORITO 23,50€** 🍷🐟🦐🦑
- (marisco limpio sin concha ni piel)
- **ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTES 27,95€** 🍷🐟🦐🦑
 - **ARROZ CALDOSO DE CARABINEROS 29,50€** 🍷🐟🦐🦑

PESCADOS

(SUGERENCIAS DEL DÍA)

(* RECOMENDADO POR EL CHEF)

(A la plancha, a sal, a la bbq ó a la roteña,
acompañado de patatas baby y verduras salteadas)

- **LUBINA 24,95€ P.P** 🍷🐟
- **DORADA 24,95€ P.P** 🍷🐟
- **RODABALLO MIN 2PX 28,95€ P.P** 🍷🐟
- **PARGO 26,95€ P.P** 🍷🐟

MARISCOS

PARRILLADA DE MARISCOS (MIN 2 PERS.)

EXCLUSIVIDAD DE PORTOFINO

Cigalas, bogavante fresco, almejas, mejillones, vieiras,
gambones, gamba roja y langostinos, acompañado de 3 salsas.
(salsa americana, alioli, mayonesa).



PESCADOS GOURMET

- **SALMÓN A LA PLANCHA 23,95€** 🍷🐟
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **SALMÓN PAPILLOTE 25,95€** 🍷🐟
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **LENGUADO A LA PLANCHA 28,50€** 🍷🐟
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **LENGUADO CON Salsa MEUNIER 29,50€** 🍷🐟
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **FILETES DE LENGUADO AL CHAMPAGNE 31,95€** 🍷🐟🍷
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **BACALAO AL PIL PIL 23,95€** 🍷🐟🍷
Acompañado de patatas baby y verduras salteadas
- **GAMBÓN AL CURRY 22,95€** 🍷🐟
Acompañado de arroz basmati y mango chutney
- **PATA DE PULPO A LA BRASA 27,95€** 🍷🐟
Con salsa romesco y puré de patata
- **CALAMAR A LA PLANCHA 27,95€** 🍷🐟
Con ensalada y salsa verde
- **ESPECIALIDAD LANGOSTA TERMIDOR 65,00€** 🍷🐟
Acompañada de patata baby y ensalada de rúcula

PESCADITOS

Y CAPRICHOS DEL MAR

- **CALAMARES FRITOS 14,50€** 🍷🍷
- **BOQUERONES FRITOS 14,95€** 🍷🍷
- **BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN 14,95€** 🍷
- **PUNTILLITAS 13,50€** 🍷🍷
- **CAZÓN EN ADOBO 13,50€** 🍷🍷
- **LÁGRIMAS DE ROSADA 14,95€** 🍷🍷
- **FRITURA MALAGUEÑA (MIN 2 PERS) 29,95€** 🍷🍷
- **MEJILLONES A LA FRANCESA 14,95€** 🍷
- **MEJILLONES A LA Salsa BEURRE BLANC 15,95€** 🍷
- **ALMEJAS AL VINO BLANCO 15,95€** 🍷
- **ALMEJAS MARINERA 16,95€** 🍷

AVES Y CARNES

- **COSTILLAS DE CERDO A LA BBQ** acompañado de patatas fritas y verduras **23,95€** 🍷
- **POLLO AL CURRY DE COCO** con arroz basmati y mango chutney **19,95€** 🍷🍷
- **MILANESA DE POLLO** (filete de pollo empanado, salsa de tomate y gratinado con queso y spaghetti pomodoro) **18,95€** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- **HAMBURGUESA PORTOFINO** (cebolla en tempura, bacon crispy, lechuga, tomate, queso, y salsa especial) **18,95€** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- **HÍGADO DE TERNERA** (bacon y cebolla caramelizada) **24,95€** 🍷
- **MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO** al Pedro Ximénez acompañado de patatas baby y verduras salteadas **21,95€** 🍷
- **STROGONOFF DE TERNERA** acompañado de arroz basmati **22,95€** 🍷
- **ESCALOPE DE TERNERA A LA MARSALA**, acompañado de patatas baby y verduras salteadas **23,95€** 🍷
- **ENTRECOT A LA PARRILLA LAMINADO** acompañado de patatas baby y verduras salteadas **24,95€** 🍷
- **SOLOMILLO A LA PARRILLA** acompañado de patatas baby y verduras salteadas **29,95€** 🍷
- **SOLOMILLO DIJON**, con patatas baby y verduras salteadas **29,95€** 🍷🍷
- **SOLOMILLO ROSSINI** (con foie de pato acompañado de patatas baby y verduras salteadas) **29,95€** 🍷
- **RACK DE CORDERO** acompañado de salsa de menta, patatas baby y verduras salteadas **26,95€** 🍷
- **ESPECIALIDAD STEAK TARTAR** preparado en mesa **25,95€** 🍷
- **CHATEAUBRIAND** (min 2 pers) cortado y terminado en mesa, salsa a él elegir entre (pimienta, bearnesa o champiñones) acompañado de patatas baby y verduras salteadas **32,95€** (*precio por persona) 🍷
- **T-BONE STEAK A LA PARRILLA** acompañado de patatas fritas y verduras salteadas **85,95€** 🍷
- **TOMAHAWK** cortado y terminando en mesa acompañado **89,95€** 🍷
- **PIERNA DE CORDERO RECETAL**, acompañado de salsa de menta, patatas baby y verduras salteadas **28,95€** 🍷

POSTRES DELICATESSEN

- **CARRO DE POSTRES** consultar al camarero **8,95€** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- **CREPES DE NUTELLA** **8.50€** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷
- **CREPES SUZETTE** flambeados con selección de licores en mesa **13,50€** 🌾🍷🍷🍷🍷🍷

MENÚ INFANTIL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- **SPAGHETTI BOLOÑESA** 🌾🍷
 - **PALITOS DE PESCADO CON PATATAS FRITAS** 🐟🌾🍷
 - **HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS** 🌾🍷
 - **PIZZA MARGARITA** 🌾🍷
 - **NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS** 🌾🍷
 - **POSTRE: HELADO (VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE)** 🍷
- 10,95€**



ITALIAN CUISINE

STARTERS

- Mini calzone with mozzarella and garlic 7,95€
- Bruschetta with pomodoro and basil 7,50€
- Caprese salad 12,95€
- Carpaccio 17,95€
- Burrata and tomato 14,50€
- Traditional sicilian focaccia 8,95€

RISOTTOS

- Funghi 14,95€
- Frutti di mare 18,50€

GNOCCHI

- Tomato and basil 12,50€
- Gorgonzola 14,95€

LASAGNA

- Meat 15,50€
- Vegetatarian 13,95€

CANNELLONI

- Ricotta and spinach 16,95€

HARD GRAIN PAST

(SPAGHETTI, LINGUINE, PENNE O FETTUCCINE)

- **PUTTANESCA 13,95€**
(Olives, anchovies, capers and cherry tomato)

- **PIL PIL 16,95€**
(Shrimps, garlic, chillies and tomato sauce)

- **VONGOLE 17,50€**
(Garlic, olive oil, clams and parsley)

- **FRUTTI DI MARE 18,95€**
(Shrimps, clams, mussels and tomato sauce)

- **LOBSTER 25,50€**
(Lobster, prawns and tomato sauce)

- **VEGETABLE 14,50€**
(Sautéed mixed vegetables)

- **BOLOGNESE 14,95**
(Minced beef, tomato sauce and Parmesan cheese)

- **POMODORO 12,50€**
(tomato sauce and basil)

- **CARBONARA 18,95€**
(Guanciale, egg, finished at the table with Parmesan)

- **SALMON 17,95€**
(Salmon, vodka, Aurora sauce and rocket)

- **TARTUFE 14,95€**
(Truffle, cream and Parmesan cheese)

- **ARRABIATA 15,50€**
(Garlic, chillies, cherry tomato and tomato sauce)

- **AMATRICIANA 15,95€**
(Guanciale, onion, cherry tomato and tomato sauce)

- **PORTOFINO 18,95€**
(Beef tenderloin, porcini, garlic, cherry, cherry tomato, nuts, raisins and Aurora sauce)

FRESH AND STUFFED PASTA

- **MEAT RAVIOLI 18,95€**
(Accompanied with tomato and sauce with meat)

- **ZUCCA RAVIOLI 16,95€**
(Accompanied by an Aurora sauce and zucchini)

- **SPECIAL LOBSTER RAVIOLI 18,95€**
(Accompanied by prawns and mixed sauce)

- **SPINACH RAVIOLI 17,95€**
(White sauce and pine nuts)

- **RAVIOLI SALMON WITH PEPERONATA 18,95€**
(Tomato sauce, cream and mixed peppers)

- **FAGGOTTI QUATRO FORMAGGI 18,95€**
(Gorgonzola cheese, walnuts and raisins)

WOOD-FIRED GOURMET PIZZA

• **PIL PIL 18,95€**

(Tomato, mozzarella, spicy sautéed prawns and oregano)

• **MARGARITA 11,95€**

(Tomato, mozzarella and oregano)

• **NAPOLITANA 14,95€**

(Tomato, fresh mozzarella, basil and oregano)

• **CARBONARA 16,95€**

(Mozzarella cream, egg, bacon, white onion and oregano)

• **PERBAMBIN 16,50€**

(Tomato, mozzarella, york ham, Frankfurt sausage and oregano)

• **BARBACOA 18,95€**

(Tomato, mozzarella, chorizo, black pudding, oregano and BBQ sauce)

• **CLASSIC CALZONI 16,95€**

(Tomato, mozzarella, sautéed mushrooms, york ham, spicy pepperoni and oregano)

• **VEGETAL 14,95€**

(Tomato, mozzarella, fresh vegetables and oregano)

• **TUNARA 16,95€**

(Tomato, mozzarella, capers, tuna, red onion, black olives and oregano)

• **TROPICAL 14,95€**

(Tomato, mozzarella, pineapple, ham and oregano)

• **BELLA ITALIA 14,95€**

(Tomato, mozzarella, bufala cheese, cherry tomato, basil & oregano)

• **SICILIANA 16,50€**

(Tomato, mozzarella, capers, black olives, anchovies and oregano)

• **DIAVOLA 17,95€**

(Tomato, mozzarella, pepperoni, jalapeños and oregano)

• **4 STAGIONI 16,50€**

(Tomato, mozzarella, artichoke, mushrooms, york ham, black olives and oregano)

• **TARTUFADA 18,95€**

(Cream, mozzarella, arugula and black truffle)

• **PARMA 17,95€**

(Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, parmesan and oregano)

• **FRUTTI DI MARE 18,50€**

(Tomato, mozzarella, prawns, mussels, clams, crab sticks and oregano)

• **VESUBIO 13,50€**

(Tomato, mozzarella, ham and oregano)

• **CAPRICIOSA 14,95€**

(Tomato, mozzarella, ham, mushrooms and oregano)

• **4 QUESOS 15,95€**

(Cream, mozzarella, blue cheese, cheddar cheese, Parmesan cheese, goat cheese and oregano)

• **BOLOÑESA 14,95€**

(Tomato, mozzarella, bolognese sauce and oregano)

• **POMODORO 15,95€**

(Tomato, mozzarella, fresh tomato, bufala cheese, pesto and oregano)

• **PORTOFINO ESPECIAL 19,95€**

(Tomato, mozzarella cheese, spinach, black olives, goat cheese, dried tomato and oregano)

• **ROYAL MAR Y MONTE (MIN 2 PEOPLE) 27,95€**

(Chef's recommendation, check ingredients)

• **SMOKED SALMON 18,90€**

(Cream, mozzarella, dill and rocket lettuce)



MEDITERRANEAN CUISINE

STARTERS

• **PATA NEGRA IBERIAN HAM 23,95€**

• **CHEESE ASSORTMENT TABLE 16,95€** 🍷🍷

• **FRIED AUBERGINES WITH CANE HONEY 12,50€** 🌿🍷🍷

• **ANCHOVIES IN VINEGAR 13,95€** 🐟🍷

(With Andalusian sauce)

• **MELON WITH HAM 14,95€**

• **CHICKEN CROQUETTE 11,95€** 🌿🍷🍷🍷🍷

• **HAM CROQUETTE 12,95€**

• **RED PRAWN CROQUETTES 12,95€** 🌿🍷🍷🍷🍷🍷

• **FRIED BRIE CHEESE 14,95€** 🌿🍷🍷🍷🍷

(With red sauce of red berries)

• **PRAWNS AND VEGETABLES IN TEMPURA 15,50€** 🍷🌿🍷🍷🍷

(Accompanied by sweet and sour sauce)

• **GRAVLAX SALMON 18,95€** 🐟🍷🍷🍷🌿

(Wasabi mayonnaise, croutons and arugula)

• **PRAWN COCKTAIL 12,95€** 🍷🍷

(Cos lettuce, apple, pineapple and Marie Rose sauce)

• **PRAWNS PIL-PIL 17,95€** 🍷🍷

• **SALMON TARTAR 16,50€** 🍷🍷🍷🐟

(Soy sauce, cilantro, red onion, avocado and fresh salmon)

• **TUNA TARTAR 17,95€** 🍷🍷🍷🐟

(Soy sauce, coriander, red onion, avocado and fresh tuna)

• **ALMADRABA TUNA TATAKI 18,95€** 🍷🍷🍷

(Breaded in sesame with soy sauce)

• **GALICIAN STYLE OCTOPUS 16,95€** 🍷

(With boiled potatoes, sweet paprika and olive oil)

• **SCALLOPS GRATIN IN THE SHELL 15,95€** 🍷🍷🍷

SALADS

• **CAESAR SALAD 14,95€** 🌿🍷🍷🍷🍷

(Grilled chicken, cod lettuce, croutons, Parmesan cheese, low-temperature crispy bacon and Caesar sauce)

• **TROPICAL SALAD 17,95€** 🍷🍷🍷

(Cod lettuce accompanied by tropical fruits, prawns, Marie Rose sauce and pineapple)

• **NESOIC SALAD 17,50€** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

(Baby potato, hard-boiled egg, fresh tuna, black olives, cherry tomato and mustard sauce)

• **GOAT CHEESE SALAD 15,50€** 🍷🍷🍷🍷

(Mixed lettuce, caramelized walnuts, apple, honey and mustard sauce)

• **MIXED SALAD 12,95€** 🍷🍷🍷🍷

(Mixed lettuce, tomato, tuna, olives, hard-boiled egg, corn, carrot and cucumber)

• **"HUERTA" SALAD 17,95€** 🍷🍷

(Slices of tomato, accompanied by red onion, tuna and olive oil)

• **PORTOFIN SALAD 17,50€** 🍷🍷🍷🍷

(Mango, kiwi, mixed lettuce, smoked salmon, avocado, prawns, cherry tomato and mango sauce)

SOUPS

• **TOMATO AND BASIL SOUP 9,95€** 🍷

• **FISH AND SEAFOOD SOUP 14,95€** 🍷🍷🍷🍷🍷

• **ANDALUSIAN GAZPACHO 8,95€** 🍷🍷

• **FRENCH ONION SOUP 10,95€** 🍷🍷🍷🍷

MEDITERRANEAN CUISINE

ENGLISH



PAELLA & RICES

(MIN. 2 PEOPLE) PRICE PER PERSON

- **VEGETARIAN PAELLA 16,95€** 🍷🌿
 - **CHICKEN AND VEGETABLE PAELLA 18,95€** 🍷🌿
 - **MIXED PAELLA 19,95€** 🍷🐠🐡🐚
 - **SEAFOOD PAELLA 22,95€** 🍷🐠🐡🐚
 - **RED SHRIMP PAELLA 26,50€** 🍷🐠🐡🐚
 - **BLACK RICE 23,95€** (accompanied by aioli)
 - **SEAFOOD PAELLA "SEÑORITO" 23,50€** 🍷🐠🐡🐚
- (clean shellfish without skin or shell)
- **SOUPY LOBSTER RICE 27,95€** 🍷🐠🐡🐚
 - **SOUPY SHRIMP RICE 29,50€** 🍷🐠🐡🐚

FISH

(SUGGESTION OF THE DAY)

(*CHEF SPECIALS RECOMMENDATION)

(grilled, salt, bbq or roteña,
accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables)

- **SEA BASS 24,95€ P.P** 🍷🐠
- **SEA BREAM 24,95€ P.P** 🍷🐠
- **TURBOT MIN 2 PEOPLE 28,95€ P.P** 🍷🐠
- **RED SNAPPER 26,95€ P.P** 🍷🐠

SEAFOOD 🍷🐠🐡🐚

SEAFOOD BARBECUE (MIN 2 PEOPLE)

PORTOFINO EXCLUSIVITY

Cray fish, fresh lobster, clams, mussels, scallops,
prawns, red shrimp and prawns, accompanied by 3 sauces.
(American sauce, aioli, mayonnaise).



FISH GOURMET

• **GRILLED SALMON 23,95€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables

• **PAPILLOTE SALMON 25,95€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables

• **GRILLED SOLE 28,50€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetable

• **SOLE WITH MEUNIER SAUCE 29,50€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables

• **SOLE FILLETS IN CHAMPAGNE 31,95€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables

• **PIL PIL COD FISH 23,95€** 🍷🐠
Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables

• **PRAWN CURRY 22,95€** 🍷🐠
Accompanied by basmati rice and mango chutney

• **GRILLED OCTOPUS LEG 27,95€** 🍷🐠
With romesco sauce and mashed potato

• **GRILLED SQUID 27,95€** 🍷🐠
With salad and green saucee

• **SPECIAL LOBSTER "THERMIDOR" 65,00€** 🍷🐠
Accompanied by baby potato and rocket salad

FISH

AND WHIMES OF THE SEA

- **FRIED SQUID 14,50€** 🍷🐠
- **FRIED ANCHOVIES 14,95€** 🍷🐠
- **FRIED ANCHOVIES WITH LEMON 14,95€** 🍷🐠
- **PUNTILLITAS (BABY SQUID) 13,50€** 🍷🐠
- **MARINATED CAZÓN FISH IN ADOBO 13,50€** 🍷🐠
- **ROSADA GOUJONS 14,95€** 🍷🐠
- **MALAGUEÑA FRIED FISH (MIN 2 PEOPLE) 29,95€** 🍷🐠
- **FRENCH MUSSELS 14,95€** 🍷🐠
- **MUSSELS IN BEURRE BLANC SAUCE 15,95€** 🍷🐠
- **CLAMS IN WHITE WINE 15,95€** 🍷🐠
- **MARINE CLAMS 16,95€** 🍷🐠

POULTRY AND MEAT

- **BBQ PORK RIBS** with French fries and vegetables **23,95€** 🍷
- **CHICKEN CURRY** with coconut sauce, basmati rice and mango chutney **19,95€** 🍷 🍷
- **CHICKEN MILANESE** (breaded chicken fillet, tomato sauce and cheese gratin accompanied by pomodoro spaguetti) **18,95€** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
- **PORTOFINO BURGER** (tempura onion, crispy bacon, lettuce, tomato, cheese, and special sauce) **18,95€** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
- **CALF LIVER** (bacon and caramelized onion) **24,95€** 🍷
- **PORK TENDERLOIN MEDALLIONS** with Pedro Ximénez sauce accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables **21,95€** 🍷
- **BEEF STROGONOFF** with basmati rice **22,95€** 🍷
- **GRILLED VEAL ESCALOPE LAMINATE A LA MARSALA** accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables **23,95€** 🍷
- **GRILLED ENTRECOTE** accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables **24,95€** 🍷
- **GRILLED FILLET STEAK** accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables **29,95€** 🍷
- **FILLET STEAK DIJON** with baby potatoes and sautéed vegetables **29,95€** 🍷 🍷
- **FILLET STEAK ROSSINI** (with duck foie accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables) **29,95€** 🍷
- **RACK OF LAMB** accompanied by mint sauce, baby potatoes and sautéed vegetables **26,95€** 🍷
- **SPECIALITY STEAK TARTARE** prepared at the table **25,95€** 🍷
- **CHATEAUBRIAND** (min 2 people) cut and finished at the table, sauce to choose between (pepper, béarnaise or mushrooms) Accompanied by baby potatoes and sautéed vegetables **32,95€** (*price per person) 🍷
- **GRILLED T-BONE STEAK** accompanied by French fries and sautéed vegetables **85,95€** 🍷
- **TOMAHAWK** cut and finishing on the table accompanied **89,95€** 🍷
- **LEG OF LAMB** accompanied by mint sauce, baby potatoes and sautéed vegetables **28,95€** 🍷

DESSERTS DELICACIES

- **TROLLEY OF HOUSE DESSERTS SERVED AT THE TABLE** consultar al camarero **8,95€** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
- **NUTELLA PANCAKES** **8.50€** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷
- **CREPES SUZETTE** with vanilla ice cream **13,50€** 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷

KID'S MENÚ

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

- **SPAGHETTI BOLOÑESA** 🌾 🍷
 - **FISH FINGERS WITH FRIES** 🐟 🌾 🍷
 - **HAMBURGER WITH FRIES** 🌾 🍷
 - **MARGARITA PIZZA** 🌾 🍷
 - **CHICKEN NUGGETS WITH FRIES**
 - **ICE CREAM: (VANILLA, STRAWBERRY OR CHOCOLATE)** 🍷
- 10,95€**