

# Das PORTOMARIN außer Haus

Dienstag - Samstag von 17.30 – 20.30 Uhr

## Unsere Starter

<b>Ibérico de Bellota SUMMUM 2018 Selección PORTOMARIN aus Jabugo</b> von Jesús per Hand geschnitten und auf Porzellan angerichtet.	Teller <b>22,-</b>
<b>Tapas-Variation PORTOMARIN</b> für zwei - 6 Variationen aus der warmen Küche   unser hausgemachtes Brot & Alioli inclusive	<b>30,-</b>
<b>Tintenfisch &amp; Alubias aus Navarra</b> (weiße dicke Bohnen)   Black Tiger Garnelen   Meeresfrüchte-Sud	<b>16,50</b>
<b>Gegrillte Jacobsmuscheln</b>   Beluga Linsen Ragout   Lardo Ibérico de Bellota	<b>17,-</b>
<b>Hausgebackenes, warmes Portomarin-Brot &amp; Alioli</b> pro Person	<b>2,-</b>

## Premium-Cuts vom Grill

<b>Filets vom 'grass-fed' Lamm &amp; wilde Rotgarnele</b>   Sellerie-Püree   Bärlauch	<b>25,-</b>
<b>Entrecôte "Selección Portomarín"</b>   grüner Spargel   Süßkartoffel   Chimichurri	<b>25,-</b>
<b>slowmeat® Pluma Ibérica de Bellota</b>   Humus   Lavendel-Honig-Butter	<b>26,-</b>

## Die Portomarin Feinschmecker Paella

Nur allerbeste Zutaten finden ihren Weg in unsere Paelleras: Spaniens Arroz Bomba No. 1, hausgemachter Krustentierfond, wilde Garnelen, Langostinos, marktfrischer Fisch, Zamburiñas, Jacobsmuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Sepia, Tintenfisch, echter Safran, Gemüse in Bio-Qualität, Weißwein. Jede Paella wird individuell und à la minute für Sie zubereitet.

Eine Paella geht immer - einfach köstlich!

<b>Paella del Atlántico - Atlantische Paella Pfanne für zwei Personen</b>	<b>56,-</b>
<i>Unser Weißwein-Tip: 2020 Bouza do Rei, D.O. Rias Baixas, 100% Albariño € 9,75</i>	

**Abholung von 17.30 bis 20.30 Uhr. Wir bitten um Vorbestellung telefonisch (040-46961547) oder per Mail ([info@portomarin.de](mailto:info@portomarin.de)) unter Angabe der Abholzeit bis spätestens 16 Uhr am Tag der Abholung.**