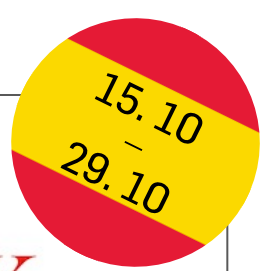


PORTOMARIN *restaurante*
FEINE SPANISCHE KÜCHE

**EAT &
DRINK
SPAIN**



Exklusive Weißweine aus Jesús' Heimat Galicien

Albariño Bouza do Rei, 2021,
Bodegas Bouza do Rei,
D.O.P. Rías Baixas, *100% Albariño*
0,2l 8,00€

Casal de Armán Blanco, 2021
Bodegas Casal de Armán,
D.O.P. Ribeiro,
Treixadura, Godello, Albariño
0,2l 8,50€

Priorato de Razamonde Blanco, 2021
Priorato de Razamonde S.L.,
D.O. Ribeiro, *100% Treixadura*
0,2l 9,00€

Aperitivos

Cava Arrels,
Brut Nature Reserva
Bodegas Montau de Sadurní,
D.O.P. Cava
0,1l 8,00€

Fino Viejísimo „Capataz“, Solera de la Casa,
Bodegas Alvear,
D.O.P. Montilla-Moriles
5cl 7,00€

Rotweine aus PORTOMARIN del Vino P&J GmbH Direktimport

Laderas de Cabama Crianza, 2018,
Bodegas Valenciso,
D.O.Ca. Rioja, *100% Tempranillo*
0,2l 8,50€

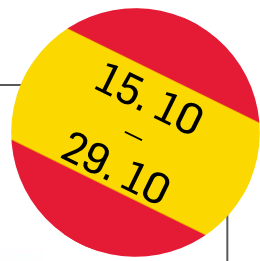
Viyuela Crianza, 2015,
Bodegas Viyuela
D.O. Ribera del Duero, *100% Tempranillo*
0,2l 8,50€

12 Lunas Biodinámico, 2018,
Bodegas El Grillo y la Luna,
D.O. Somontano, *Cab. Sauvignon,
Tempranillo, Garnacha & Syrah*
0,2l 8,00€

Sorbo a Sorbo, 2019
Bodegas Tridente,
VT Castilla y León, *100% Tempranillo*
0,2l 8,00€

La Granja 360° Tempranillo, 2020,
Bodegas Axial Vinos,
D.O.P. Cariñena, *Tempranillo & Garnacha*
0,2l 7,50€

Aus unserem ca. 250 Sorten umfassenden,
dynamischen Sortiment spanischer Spitzenweine
servieren wir mehr als 70 auch gern glasweise.



PORTOMARIN *restaurante*
FEINE SPANISCHE KÜCHE

**EAT &
DRINK
SPAIN**

Menü

Vorab reichen wir

ofenwarmes, hausgemachtes Brot,
„Priorat Natur“ Arbequina Olivenöl, PORTOMARIN Alioli,
„Split“- Oliven von José Lou

Saludo de la cocina

Pimientos de Padrón | Maldon Salz

Paella Atlántica | feine Manchego Käse Hippe |
Calamar Tinte | Piquillo Paprika Sauce

Loin vom tagesfrischen Fisch aus Wildfang |
Herbstgemüse-Sauté | Sherry & Teriyaki

Krosse, konfierte Keule von der feilaufenden Malvasía Ente
aus den Kiefernwäldern Soria |
Apfel-Sellerie-Rote Bete-Salat | P.X. Balsámico 25 Jahre

Shot von der Tamarinde | Aguardiente de PORTOMARIN

Katalanische Blanxart Schokoladentarte |
weisses Schokoladenmousse | Himbeercoulis

Menü: 65€

Das Menü servieren wir tischweise.