

PORTOMARIN *restaurante*

FEINE SPANISCHE KÜCHE

MENÜ

Sieben Momente aus unserer Küche

Hausgemachtes, ofenwarmes Brot,
Arbequina Olivenöl von 'Priorat Natur', PORTOMARIN Alioli,
Manzanilla Oliven

Biévenido de la cocina

Frische Medjool Dattel mit Marzipan und Bacon/ Chorizo 'natur' 100% Ibérico

•

'Tiracevito Portomarin' vom Ikarimi Lachs | Avocado | Cítricos

•

Maronencremesuppe | Macadamia Nuss | Cecina de León

•

Krosse konfierte Keule von freilaufender Malvasía-Ente aus den Kiefernwäldern Sorias |
Salat von frischer Roter Bete, Apfel und Sellerie | P.X. Balsámico 25 Jahre

•

Reifer Manchego Käse | Ferreira 'Dona Antonia' Tawny Reserva Port

•

Parfait von alicantinischem Mandel-Turrón | Mandarine | Granatapfel

79,-

Das Menü servieren wir tischweise.

Unsere Weintips zum Menü

Zu unserem weihnachtlichen Menü möchten wir Ihnen zwei der feinen Weine aus dem Sortiment der familiengeführten Bodegas Añadas vorstellen. Die Kellerei sitzt in der nord-ost-spanischen Provinz Zaragoza in Aragón und arbeitet hauptsächlich mit den dort heimischen Rebsorten Garnacha, Garnacha Blanca und Cariñena. Letztere ist gleichzeitig auch Namensgeberin der Herkunftsbezeichnung D.O. Cariñena, eine der ältesten Spaniens.

Bodegas Añadas produzieren moderne, sehr sauber vinifizierte, leicht zugängliche Weine, von jung & frisch bis reif & konzentriert für jeden Geschmack und alle Anlässe. Mit dem Fokus auf lokale Rebsorten reflektieren die Weine aus Cariñena auf das Feinste Terroir und Rebsorten-Portfolio südlich von Zaragoza und dem Ebro Fluß.

2023 Garnacha Blanca Barrel fermented, D.O. Cariñena, 100% Garnacha Blanca

Ein sortenreiner Garnacha Blanca mit 4-monatigem Ausbau in neuer französischer Eiche. Appetitliches, brillantes hellgelb im Glas und ein mundwässerndes Aromenspiel aus Pfirsich, Birne und Quitte mündet in knackigen, saftigen Trinkgenuß mit bestens ausbalancierter Säure und Textur.

0,75l € 30,-

2022 Finca Marimú, D.O. Cariñena, 100% Cariñena

Ein sortenreiner Cariñena von sehr alten Rebstöcken aus Einzellage 'single vineyard'. Schwarze Beeren und Früchte harmonieren mit würzigen Noten und subtiler Mineralität. Im Mund präsentiert er sich kraftvoll und rund, mit schöner Komplexität nach 12 Monaten Ausbau in französischer Eiche.

0,75l € 36,-