

PORTOMARIN *restaurante*

FEINE SPANISCHE KÜCHE

MENÜ

Hausgemachtes Bio-Brot - 48 Std. fermentiert und ofenwarm serviert
Arbequina Olivenöl AOVE von 'Priorat Natur' | PORTOMARIN-Alioli | Kräuter-Oliven

•

Wachtelei | Anchoa del Cantábrico | Pimentón de la Vera Mayo

•

Galicisches Raxo vom Duroc-Filet | Kichererbsen-Purée
Pilze | Granatapfel

•

Gelbe Paprika Suppe | Herzmuschel | Cúrcuma Croûtons

•

Ikarimi Lachs 'calidad sashimi' | katalanischer Spinat mit Pinienkernen & Rosinen
Safran Sauce

•

Asturianischer Blaukäse | geflammte Birne
Mistela von der Garnacha Blanca

•

Unsere legendäre Blanxart Schokoladentarte | Pistazieneis 'de luxe'

89,-

Das Menü servieren wir tischweise.

Feine Weine zum Menü

2020 Viyuela Crianza

D.O. Ribera del Duero

100% Tempranillo

Von einer unserer Lieblingskellereien Viyuela - in Familienhand - stammt dieser sortenreine Tempranillo. Ein klassischer Ribera del Duero Rotwein, könnte man sagen. Tiefdunkelrot im Glas mit üppigem Aromenbouquet von schwarzen Beeren, reifen Trockenfrüchten und Vanille. Am Gaumen kommen würzige Noten und feine Röstaromen hinzu. Dieser Crianza fließt balsamisch mit samtigen Tanninen und schöner Komplexität. Fantastisch gemachter Wein!

Direkt und exklusiv importiert by Portomarin del Vino P&J GmbH

0,75l € 39,-

2024 Viyuela Blanco

D.O. Rueda

100% Verdejo

Bekannt für seine großartigen Rotweine aus dem Stammhaus in Boada de Roa in der Appellation Ribera del Duero, reiht sich nun auch ein knackiger Weißer ins Sortiment, der im benachbarten Rueda produziert wird. Er präsentiert sich sortentypisch fruchtig-frisch mit Pomelo- und Steinobstnoten, leicht mineralisch und zitrisch. Toller Speisenbegleiter!

Direkt und exklusiv importiert by Portomarin del Vino P&J GmbH

0,75l € 36,-

Gern servieren wir alle Weine auch glasweise.