



## ENTRANTES Y PARA PICAR STARTERS





Pan   Olivade "casero"	comida   lunch	2.50€
Pan   "Cosetes" local specialties D.O	cena   dinner	3.50€
Caviar Oscietra 50gr <small>L N D K</small>		155.00€
Pure   Natural   Sustainable   Ethical		
Ostras Amelie Nº2 <small> M</small>		5.50€
Amelie nº2 Oysters		
Sashimi PORTIXOL <small>F G L</small>		27.00€
Jamón Ibérico de bellota <small>E H K I</small>		27.00€
Iberian cured ham		
Langostinos tempura <small>E H J K M</small>		19.00€
Tiger prawns tempura		
 Ceviche de corvina   langostinos   papaya verde   mango <small>F J B L</small>		25.00€
White sea bass ceviche   king prawns   green papaya   mango		
Tosta PORTIXOL   gambas   cangrejos <small>D J K</small>		18.00€
PORTIXOL Toast   shrimps   crab		
 Tartar de tomate de temporada   espuma de burrata   trufa <small>F E G N</small>		18.00€
Seasonal tomato tartar   burrata foam   truffle		
 Gazpacho <small>F</small>		12.00€
Gazpacho		
 Alcachofas plancha <small>F</small>		18.00€
Grilled artichoke		
 Edamames fritas   sal de vino tinto <small>E F</small>		8.50€
Fried edamame   red wine salt		
 Boniato frito   mahonesa de trufa <small>D E F</small>		8.50€
Fried sweet potato   truffle mayonnaise		



PRINCIPALES  
MAIN COURSES

Lubina braseada   mini verduras confitadas   caldo Tom Yum E L J <i>Grilled Sea bass   marinated mini-vegetables   Tom Yum broth</i>	36.00€
Atún rojo   edamame   mahonesa de wasabi E H L D <i>Red tuna   edamame   wasabi mayonaise</i>	36.00€
Kokotxas de Bacalao pil-pil   torreznos   setas de temporada L <i>Cod Kokotxas "pil-pil"   belly pork   seasonal mushrooms</i>	29.00€
Calamar plancha   arroz negro   all i oli de azafrán L D <i>Grilled squid   black rice   saffron "al i oli"</i>	32.00€
Pescado del dia L <i>"Catch of the day"</i>	P.S.M.
  Curry panang   arroz rojo   verduras   pan naan E <i>Panang curry   red rice   vegetables   naan bread</i>	19.00€
  Raviolis caseros   ricota   espinacas   nueces D K N F I <i>Homemade ravioli   ricotta   spinach   walnuts</i>	26.00€
Solomillo de ternera   milhojas de patata   reducción de Oporto F <i>Beef tenderloin steak   potato mille-feuille   Port reduction</i>	34.00€
Cochinillo a baja temperatura   ciruela   patatón B F <i>Suckling pig   plum   potato</i>	31.00€
Tataki de Lomo bajo de "Angus"   pimientos de piquillo en tempura F K E G <i>"Angus" Sir loin steak tataki   tempura "piquillo peppers"</i>	35.00€

GUARNICION  
SIDE ORDERS

 Patatas gajo trufada con rúcula <i>Truffled wedge potatoes with rocket</i>	6.50€
Ensalada Cesar ó verde D K N L <i>Caesar salad or green</i>	6.50€
 Shitakes salteados <i>Japanese mushrooms sautéed</i>	6.50€
 Verduras de temporada salteadas <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	6.50€
 Pimientos del Padrón F <i>Padrón peppers</i>	6.50€



P O S T R E  
D E S S E R T

Trufas caseras N F C I E <i>Homemade chocolate truffles</i>	unidad 3.50€
Tarta de queso mallorquín   helado de mantequilla tostada D N I  <i>Mallorcan cheesecake   toasted butter ice cream</i>	11.00€
Coulant de chocolate   helado de avellana y haba Tonka D N I  (11 min) <i>Chocolate coulant   hazelnut &amp; Tonka bean ice cream</i>	10.00€
Tarta tatin (para 2) B D G H I K J M N (11 min) <i>Tarte tatin (for 2)</i>	15.00€
Torrija de coca de patata   helado de leche de oveja y miel  K N E <i>French toast "coca de patata" / sheep's milk ice cream</i>	10.00€
Pavlova de fruta de la pasión D N I  <i>Passion fruit Pavlova</i>	9.00€
Selección de quesos D.O locales nacionales H I K N <i>Spanish and local cheese selection</i>	19.00€
Helado   sorbete hecho en casa K N <i>Home made ice cream   sorbet</i>	bola 4.50€

VINOS DULCES POR COPAS  
SWEET WINE BY THE GLASS

MORTITX Dolç de gel Moscatel, Riesling	7cl 8.00€
APASIONADO DE JOSÉ PARIENTE Sauvignon Blanc E	7cl 7.00€
VALVERÁN 20 Manzanas Sidra de Hielo Raxao y Durona de Tresali	7cl 7.00€
OREMUS ASZÚ 3 Puttonyos Furmint, Hárslevelü, Muscat de Lunel	7cl 18.00€



## NIÑOS JUNIOR

Hamburguesa   patatas fritas <small>D E H K N G</small> <i>Hamburger   french fries</i>	15.00€
Ternera plancha   patatas fritas ó ensalada <small>F</small> <i>Grilled beef   french fries or salad</i>	15.00€
Albondigas caseras   puré de patata <small>D K N</small> <i>Home made Meatballs   mashed potatoes</i>	15.00€
Pescadito   arroz ó patatas <small>L F</small> <i>Grilled fish   rice or potatoes</i>	15.00€
Pechuga de pollo   patatas fritas ó ensalada <small>F</small> <i>Chicken breast   french fries or salad</i>	15.00€
Pasta Bolognesa ó salsa tomate <small>E K F</small> <i>Pasta Bolognesa or tomato sause</i>	15.00€

## POSTRE NIÑOS JUNIOR DESSERT

Helado <small>D N</small> <i>Ice Cream</i>	4.50€
Ensalada de fruta <i>Fruit salad</i>	4.00€
Batidos <small>D N</small> <i>Milk shake</i>	5.00€



## INFORMACION ALIMENTARIA ADDITIONAL INFORMATION

Local Productos de origen Balear  
*Balearic Products*



Opción vegetariano  
*Vegetarian option*



Picante | *spicy*

D.O Denominación de origen Balear | Identificación geográfica  
*Balearic Origin | geographic identification of Balearic products*

En PORTIXOL colaboramos con proveedores de la isla, y dentro de lo posible, siempre buscamos incorporar productos locales en nuestra carta. Cada plato que disfruten contribuye a un entorno sostenible y ecológico. Aprecien la autenticidad de la gastronomía local.

*In PORTIXOL, we collaborate with local suppliers on the island, and whenever possible, we strive to incorporate local products into our menu. Every dish you enjoy contributes to a sustainable and eco-friendly environment. Appreciate the authenticity of local gastronomy.*

En Portixol garantizamos que todo el pescado que servimos crudo ha sido congelado un mínimo de 24 horas a -20°C

*We guarantee that all fish served raw has been previously frozen at -20°C during min 24 hours*

En PORTIXOL no hacemos uso de especies clasificados como categoría amenazada  
*We do no make use of species categorized as threatened*

### Alergenos | Allergens

A	Altramuz   <i>Lupine</i>	H	Sesamo   <i>Sesame</i>
B	Apio   <i>Celery</i>	I	Frutos secos   <i>Dry fruits</i>
C	Cacahuete   <i>Peanut</i>	J	Crustaceos   <i>Crustacean</i>
D	Huevo   <i>Egg</i>	K	Gluten
E	Soja   <i>Soy</i>	L	Pescado   <i>Fish</i>
F	Sulfitos   <i>Sulfite</i>	M	Moluscos   <i>Mollusk</i>
G	Mostaza   <i>Mustard</i>	N	Lacteos   <i>Dairy</i>