

SAN VALENTÍN

Menú

Cóctel Cinesa

Cóctel a base de Coca-Cola con licor, polvo de palomitas y chuches.

45€

1

Ratatouille

Berenjena, calabacín y tomate, cocinados lentamente en salsa de tomate casera.
Sencillo, vegetal y lleno de memoria.

2

Sopa azul

Inspiración: El diario de Bridget Jones

Cangrejo azul, puerro, patata y mantequilla.

Suave, reconfortante y con fondo marino.

3

Lima de mojito

Sorbete de mojito.
Fresco y ligero.

4

Pasta boloñesa

Inspiración: La dama y el vagabundo - Tony's Restaurant

Pasta fresca con albóndigas, albahaca crujiente y salsa de tomate.

Un clásico del cine convertido en plato para compartir.

5

Pollo a la sal de trufa

Inspiración: Amélie

Pollo relleno de setas y trufa, con crema de patata y mantequilla.

Aromático, delicado y preciso.

6

Gumbo

Inspiración: Tiana y el sapo

Caldereta especiada de cangrejo, gambas y gambón.
Intenso, cálido y de herencia americana.

7

Croissant de chocolate

Inspiración: It's Complicated

Relleno de frutos rojos y helado de frambuesa.



RESTAURANTE
PORTITXOL