



RESTAURANTE
PORTITXOL



MOMENTO POSTRES

Cuando parece que no puedes más...
¡llega el postre y te lo comes!

Sólo queda decidir:
Compartirlo o comerlo solo.

Consulta nuestros alérgenos y
posibilidades de adaptación.



RECETA BASE DE NUESTROS POSTRES

Ingredientes

- 1 pizca de locura
- 2 huevos de sabor
- 3 tazas de dulzura
- 1 toque de imaginación

Procedimiento

Para preparar estos postres

- Comienza calentando tu entusiasmo.
- Mezcla los ingredientes con cariño.
- Bate todo con alegría.
- Y sirve con una sonrisa.

IVA incluido en los precios de esta carta.
VAT included in the prices of this menu.





POSTRES CASEROS

Banoffee

Con caramelo salado.
With salted caramel.



7,90€

Coulant de chocolate

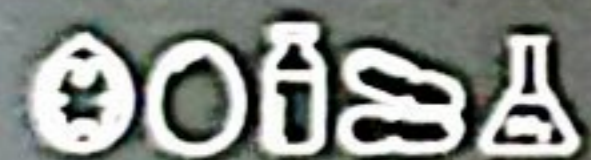
Con helado de mango.
Chocolate Coulant with mango ice cream.



7,95€

Gató

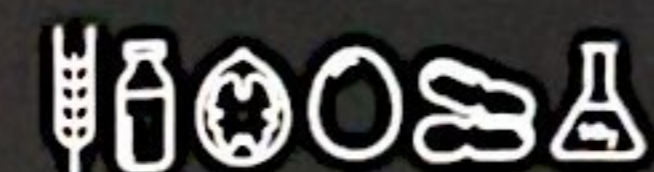
con helado de almendra tostada.
Typical Mallorcan sponge cake with almond ice cream.



7,80€

Tarta hojaldrada de manzana

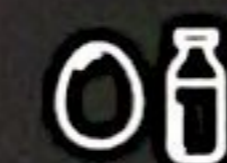
con semifrío de caramelo salado y canela.
Apple Puff Pastry Cake with salted caramel and cinnamon semifreddo.



9,80€

Tarta de queso

Con frutos rojos confitados.
Cheesecake with candied red berries.



7,90€

Tiramisú

Con coulis de vainilla y gelatina de Amaretto.
With vanilla coulis and Amaretto jelly.



7,75€

Piña natural

Pineapple.

5,90€

la Menorquina
DESDE 1940



BOLAS DE HELADO

2,95€



Vainilla
0 3 1 0 1



Chocolate
0 3 1 0 1



Almendra tostada
0 3 1 0 1



Nata con nueces
0 3 1 0 1



Mango
0 3 1 0 1



Sorbete de lima
0 3 1 0 1

Placer a
la Menorquina



Bombón Almendrado 4,95€

Helado de vainilla con cobertura de chocolate con leche y trocitos de Almendras de Mallorca.
Vanilla ice cream with milk chocolate coating and pieces of Almonds from Mallorca.



Copa Cookies 7,50€

Crema helada de nata, salsa de chocolate y trocitos de galletas.
Ice cream with biscuit pieces, chocolate sauce and a whole cookie on top.



Bombón 57 5,50€

Helado de biscuit, café y canela, bizcocho al whisky y cobertura de chocolate.
Biscuit, coffee and cinnamon ice cream, whiskey sponge cake and crunchy chocolate coating.



Bombón Mallorquin 4,95€

Helado de nata con cobertura de chocolate.
Creamy vanilla ice cream with an authentic layer of chocolate.



Tarta Whisky 7,95€

Helado de biscuit y whisky con pasas, bizcocho al whisky con nata, yema y crocante.
Biscuit and whisky ice cream with raisins, whisky cake, with cream, egg custard, crocant.



Huevo Lacasitos® 7,95€

Helado de vainilla, Lacasitos® y doble sorpresa en su interior.
Vanilla ice cream, egg Lacasitos® & double surprise inside.



**El verdadero éxito está en el sabor que
dejas en el corazón de las personas.**



**RESTAURANTE
PORTITXOL**

P/ de Bartomeu Barceló i Mir, 2
Palma · Illes Balears
t. +34 971 273 668