

Collins
RESTAURANT

DINNER UNDER THE STARS

BBQ - GOURMET EDITION

THIS FRIDAY
FROM 19:30H TO 22:30H

PORTALS HILLS BOUTIQUE HOTEL

MAKE YOUR RESERVATION AT THE RECEPTION DESK

INFO@PORTALS-HILLS.COM



DINNER UNDER THE STARS

GOURMET EDITION

OUR GRILLED CUTS

Rubia Gallega Rib Eye, 150 gr	32
Iberian Pluma with Majao of Spices	22
Iberian Pork Sweetbreads	16
Chef's marinated Chicken	16
Octopus Anticuchero	25
Bluefin Tuna Tataki from Almadraba of Barbate	22
Salmon with Citrus Crust, cured in Salt D'es Trenc	18
Cauliflower Sirloin Steak	15

BRAISED SIDES

Your choice.....8

Avocado with Mojo Picón

Sweet Potato Lingot

Creamy Truffled Potato

Seasonal Vegetables

Tudela Lettuce Hearts with
Tartar Sauce

Corn Arepa with Trio of Sauces

Grilled Potato with
Fine Herbs Butter

SALADS

Thai Salad 22

Italian Salad 26

Caesar Salad with
Grilled Chicken 22

MENUS

MIAMI GRILL

Iberian Pluma with Majao of Spices,
Chef's marinated Chicken,
2 Braised Sides.
70 for 2 people

SOUTH BEACH

Bluefin Tuna Tataki from the Almadraba
of Barbate, Salmon with Citrus Crust
cured in Sal D'es Trenc, 2 Braised Sides.
75 for 2 people

COLLINS AVENUE

Rubia Gallega Rib Eye, 150 gr,
Iberian Pork Sweetbreads, Octopus
Anticuchero, 2 Braised Sides.
100 for 2 people

All Menus include two Glasses of
Wine & a Bottle of Water

DINNER UNDER THE STARS

EDICIÓN GOURMET

NUESTROS CORTES A LA PARRILLA

Entrecôte de Vaca Rubia Gallega madurado 150gr	32
Pluma Ibérica con Majao de Especies	22
Mollejas de Cerdo Ibérico	16
Pollo Marinado del Chef	16
Pulpo Anticuchero	25
Tataki de Atún Rojo de Almadraba de Barbate	22
Salmón con Costra de Cítricos, curado en Sal D'es Trenc	18
Solomillo de Coliflor	15

GUARNICIONES

Cada unidad.....8

Aguacate con Mojo Picón

Lingote de Boniato

Cremoso de Patata Trufada

Verduras de Temporada

Cogollos de Tudela con Salsa
Tártara

Arepa de Maíz con Trío de
Salsas

Patata a la brasa con
Mantequilla a las Finas Hierbas

ENSALADAS

Ensalada Thai 22

Ensalada Italiana 26

Ensalada César con
Pollo a la Plancha 22

MENÚS

MIAMI GRILL

Pluma Ibérica con Majao de Especies,
Pollo Marinado del Chef,
2 Guarniciones.
70 para 2 personas

SOUTH BEACH

Tataki de Atún Rojo de Almadraba
de Barbate, Salmón con Costra de
Cítricos curado en Sal D'es Trenc,
2 Guarniciones.
75 para 2 personas

COLLINS AVENUE

Entrecôte de Vaca Rubia Gallega
madurado 150 gr, Mollejas de Cerdo
Ibérico, Pulpo Anticuchero,
2 Guarniciones.
100 para 2 personas

Todos los menús incluyen dos copas
de vino & una botella de agua

DINNER UNDER THE STARS

GOURMET EDITION

GRILLSPEZIALITÄTEN

Entrecôte vom Galicischen Blonden Rind 150 g	32
Iberische Pluma mit Majao de Especias	22
Iberisches Schweinebries	16
Mariniertes Huhn vom Chef	16
Oktopus Anticuchero	25
Blauflossenthunfisch Tataki aus Almadraba de Barbate	22
Lachs mit Zitruskruste, gepökelt in Salz aus Es Trenc	18
Blumenkohl-Lendensteak	15

BEILAGEN

Jede Einheit.....8

Avocado mit Mojo Picón

Süßkartoffel-Barren

Kartoffelcremesuppe mit Trüffel

Gemüse der Saison

Tudela Salatherzen mit Tartar
Sauce

Mais-Arepa mit drei
verschiedenen Saucen

Gegrillte Kartoffel mit feiner
Kräuterbutter

SALATE

Thai-Salat 22

Italienischer Salat 26

Caesar Salat mit
gegrilltem Hähnchen..... 22

MENÜS

MIAMI GRILL

Iberische Pluma mit Majao de Especias,
mariniertes Hähnchen vom Chef,
2 Beilagen
70 für 2 Personen

SOUTH BEACH

Tataki vom Blauflossenthunfisch aus
Almadraba aus Barbate, Lachs mit
Zitruskruste, gepökelt in Salz aus
Es Trenc, 2 Beilagen
75 für 2 Personen

COLLINS AVENUE

Entrecôte vom Galicischen Blonden
Rind 150 gr, Iberisches Schweinebries,
Oktopus Anticuchero, 2 Beilagen
100 für 2 Personen

Alle Menüs enthalten 2 Gläser Wein
und eine Flasche Wasser