



ENTRANTES Y PARA PICAR STARTERS

Pan Olivade "casero"	comida lunch	2.50€
Pan "Cosetes" local specialties D.O	cena dinner	5.00€
Caviar Oscietra 50gr L N D K		165.00€
Pure Natural Sustainable Ethical		
Ostras Amelie Nº2 M		5.50€
Amelie nº2 Oysters		
Zamburiñas a la plancha M L		19.00€
Grilled "Mini scalops"		
Sashimi PORTIXOL F G L		27.00€
Jamón Ibérico de bellota E H K I		28.00€
Iberian cured ham		
🦞 Langostinos tempura E H J K M		19.00€
Tiger prawns tempura		
🦞 Ceviche de corvina vieiras leche de tigre de maíz F J B L		25.00€
White sea bass ceviche scalops corn "leche de tigre"		
Tosta PORTIXOL gambas cangrejos D J K		18.00€
PORTIXOL Toast shrimps crab		
Tártaro de ternera yema curada aliño coreano K G E D H L F		22.00€
Steak tartar cured yolk korean dressing		
♣️ Sopa del día		15.00€
Soup of the day		
♣️ Alcachofas plancha F		18.00€
Grilled artichoke		
Croquetas de jamón Ibérico confitura de pimiento del piquillo K N F		16.00€
Iberian cured ham croquettes red pepper jam		
♣️ Edamames fritas sal de vino tinto E F		8.50€
Fried edamame red wine salt		



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€
Pulpo de roca mallorquí parmentier de queso ahumado L N <i>Mallorcan Octopus smoked cheese parmentier</i>	30.00€
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 día 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>	21.00€
🌶️ 🍀 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 cremoso de manzana chirivía K F <i>Suckling pig apple parsnip</i>	31.00€
Lomo alto de vaca madurada patatón confitado (2 pax) 700gr aprox F <i>Dry age beef Sirloin Steak confit potato (2 pax)</i>	68.00€

G U A R N I C I O N
S I D E O R D E R S

🍀 Patatas gajo trufada con rúcula <i>Truffled wedge potatoes with rocket</i>	8.00€
Ensalada Cesar ó verde D K N L <i>Caesar salad or green</i>	8.00€
🍀 Shitakes salteados <i>Japanese mushrooms sautéed</i>	8.00€
🍀 Verduras de temporada salteadas <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	8.00€
🍀 Pimientos del Padrón F <i>Padrón peppers</i>	8.00€



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€
Ensaimada Ca sa Camena a la plancha helado de vainilla K N D <i>Grilled ensaimada from Ca sa Camena vanilla ice cream</i>	8.00€
Coulant de chocolate / helado de avellana y haba Tonka D N I (11 min) <i>Chocolate coulant / hazelnut & Tonka bean ice cream</i>	10.00€
Tarte tatin (para 2) B D G H I K J M N (11 min) <i>Tarte tatin (for 2)</i>	15.00€
Tiramisú clasico D K N <i>Classic Tiramisu</i>	9.00€
Semi-frio de fruta de la pasión frambuesa cacao D N <i>Passion fruit Semi-frio / raspberry / cacao</i>	9.00€
Selección de quesos D.O nacionales H I K N <i>Spanish cheese selection</i>	19.00€
Helado / sorbete hecho en casa D 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 Duro de Tresali	7cl 7.00€
OREMUS ASZÚ 3 Puttonyos Furmint, Hárslevelü, Muscat de Lunel	7cl 18.00€



NIÑOS JUNIOR

Hamburguesa patatas fritas D E H K N G <i>Hamburger french fries</i>	16.00€
Ternera plancha patatas fritas ó ensalada F <i>Grilled beef french fries or salad</i>	16.00€
Albondigas caseras puré de patata D K N <i>Home made Meatballs mashed potatoes</i>	16.00€
Pescadito arroz ó patatas L F <i>Grilled fish rice or potatoes</i>	16.00€
Pechuga de pollo patatas fritas ó ensalada F <i>Chicken breast french fries or salad</i>	16.00€
Pasta Bolognesa ó salsa tomate E K F <i>Pasta Bolognesa or tomato sause</i>	16.00€

POSTRE NIÑOS JUNIOR DESSERT

Helado D N <i>Ice Cream</i>	4.50€
Ensalada de fruta <i>Fruit salad</i>	4.00€
Batidos D N <i>Milk shake</i>	6.00€



INFORMACIÓN 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.

Alérgenos | Allergens

A	Altramuz <i>Lupine</i>	H	Sésamo <i>Sesame</i>
B	Apio <i>Celery</i>	I	Frutos secos <i>Dry fruits</i>
C	Cacahuete <i>Peanut</i>	J	Crustáceos <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	Lácteos <i>Dairy</i>