





ENSALADAS

Ensalada de pollo	13,00
Lechugas, pechuga de pollo, maíz, manzana, piña y salsa rosa	
Ensalada de queso de cabra	13,50
Beicon, almendras picadas, pimiento asado, maíz, vinagreta de Módena y miel	
 Ensalada "vegetariana"	12,50
Lechugas, tomate, maíz, pipa de girasol, calabaza, zanahoria, cebolla y alcachofa asada	

RACIONES Y ENTRANTES PARA COMPARTIR

 Patatas bravas caseras	8,50
Pollo al curry con arroz	9,80
Alitas de pollo con salsa BBQ	9,50
Sartén de almejas a la marinera	14,50
Mejillones a la marinera	16,00
Gambas langostineras a la plancha con picadita de ajo y perejil	16,50
Puntillitas a la andaluza	11,20
Calamares a la andaluza	11,50
Atún al curry de coco	11,50
 Queso de cabra con sésamo sobre patata asada y confitura de pimiento rojo.	9,00
Crujiente relleno de cordero y berenjena con salsa de yogurt	10,50
Sartén de huevos estrellados con jamón serrano y patatas	11,50
Croquetas de jamón.	9,30
 Croquetas de queso Azul y nueces	9,30

TABLAS PARA COMPARTIR DE LA VILLA

Mínimo 2 personas

TABLA MARINERA 20,50

Precio por persona

- Puntillitas a la andaluza
- Gambas a la plancha
- Atún al curry de coco
- Calamares a la andaluza
- Almejas a la marinera
- Patatas bravas


TABLA CARNE 19,50

Precio por persona


- Pollo al curry con arroz
- Croquetas de jamón serrano
- Alitas de pollo con salsa BBQ
- Crujiente relleno de cordero y berenjena
- Patatas bravas

ARROCES Y PAELLAS

PAELLAS **Mínimo 2 personas / Servimos paellas para llevar**

Paella mixta (precio por persona)	22,00
Caldo de pescado, picada, pollo, magro de cerdo, langostinos, mejillones, taquitos de sepia y patas de cangrejo	
Paella de pescado o fideuá (precio por persona)	26,50
Caldo de pescado, picada ibicenca, sepia, langostinos, patas de cangrejo, mejillones y pescado	
Arroz a banda (precio por persona)	20,00
Caldo de pescado, picada ibicenca, sepia y gamba pelada	
Arroz negro (precio por persona)	21,00
Arroz a banda con tinta de calamar	
Paella ciega (sin huesos ni espinas) (precio por persona)	23,00
Con carne de mejillón, sepia, gamba pelada y pollo	
 Paella de verduras (precio por persona)	19,00

ARROCES MELOSOS "ENCALLATS" **Mínimo 2 personas**


 Arroz de matanzas ibicenca (precio por persona)	19,50
Caldo de pollo, magro de cerdo, pollo, picada ibicenca y rovellones	
Arroz meloso con rovellones (precio por persona)	20,50
Caldo de pescado, rovellones, taquitos de sepia, gamba pelada y picada ibicenca	

CARNES


*Todas las carnes se acompañan con guarnición

Pechuga de pollo a la plancha	14,00
Pollo al curry con arroz	15,00
Entrecot de ternera a la plancha	24,00
Medallones de solomillo de cerdo a la plancha	18,00
Paletilla de cordero al horno	23,00
Salsas: A la Pimienta, Champiñones y Roquefort	2,50

HAMBURGUESAS CASERAS

De Ternera completa con beicon, huevo y queso	14,50
 De cordero con queso de cabra, philadelphia con higos y cebolla crujiente	16,50
De pollo con pepinillos, queso Edam, tomate y salsa BBQ	14,50
De secreto ibérico con manzana caramelizada, cebolla, queso y salsa yogurt	15,50

PESCADOS

Calamares a la andaluza con guarnición	18,50
 "Frita" Ibicenca de Sepia	22,00
Lenguado a la plancha con guarnición	19,00
Pan con alioli y servicio de mesa (por persona)	1,60



VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA



Blanco Can Maymó	24,00
Can Bassó blanco, Ibizkus V.T. Ibiza	24,00
Can Bassó tinto, Ibizkus V.T. Ibiza	24,00
Tinto Tradición Can Maymó	24,00

VINOS TINTOS / RED WINES

Nuviana tinto, Tempranillo (D.O. Valle del Cinca)	18,00
López de Haro, Tempranillo (Crianza D.O. Rioja)	20,00
Cune crianza, (Crianza D.O. Rioja)	23,00
Coto crianza, (Crianza D.O. Rioja)	21,00
Portia Roble (D.O. Ribera del Duero, Barrica 6 meses)	23,00
Viña Pomal (Crianza, D.O. Rioja)	22,00
Callejo crianza, (D.O. Ribera del Duero)	35,00
Luis Cañas (Crianza, D.O. Rioja)	31,00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Nuviana, Chardonnay (D.O. Valle de Cinca)	18,00
Sumarroca, Chardonnay, Parellada, Moscatell (D.O. Penedés)	21,00
Blanc Pescador, vino de aguja, Macabeo, Parellada, Xarel·lo	19,00
Viña Sol, Parellada (D.O. Penedés)	22,00
Terras Gauda, Albariño (D.O. Rías Baixas)	31,00
Vega de la Reina, verdejo (D.O. Rueda)	21,00

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Torres de Casta, garnacha y mazuelo (D.O. Penedés)	20,00
Nuviana, Cabernet Sauvignon y Tempranillo (Valle del Cinca)	18,00

CAVAS

Sumarroca brut reserva	26,00
Roger de Flor	19,00

SANGRÍAS

Sangría de 1L	18,00
Sangría de 1,5L	23,00
Sangría Cava 1L.	21,00
Sangría Cava 1,5L	26,00



POSTRES

Greixonera casera	6,00
Sorbete de limón	5,50
Flan casero	5,50
Profiteroles	6,00
Coulant de chocolate	6,80
Tarta Sacher	6,80
Flaó	6,80
Tarta de zanahoria y chocolate blanco	7,00

PLATOS PARA NIÑOS

Pechuga de pollo con patatas	10,50
Espaguetis a la boloñesa	10,00
Escalope de pollo con patatas	10,50

La Villa Portmany

