

SPIRAL BLANC

Para picar/ to snack....

Jamón ibérico de bellota. 25€

Iberian acorn ham.

Pan de coca con tomate. 4,50€

Coca bread with tomato.

Langostinos crujientes "2016". 14€

Creaking prawns "2016".

Nuestras Croquetas atrevidas. 10€

Our bold croquettes.

Anchoas del Cantábrico "0,0". 18€

Cantabrian anchovies "0,0" sice.

Verduras en tempura con trilogía de salsas.

(Romescó, Yakishova y Soja). 10€

Vegetables in tempura with sauces trilogy. (Romescó, Yakisoba and Soy)

Nuestras bravas sin florituras. 9€

Our bravas potatoes.

Pulpo a feira "Porta Fira". 12€

"Porta Fira" Octopus with paprika spice.

Ravioli Crujiente-Líquido de huevo frito, bacón y trufa en patata vaso y jamón de bellota. 17.50€

Crunchy Ravioli-fried egg liquid, bacon and truffle in potato glass and acorn ham.



IVA INCL. / VAT INCL.

SPIRAL BLANC

Para seguir.../ to continue....

Ensalada de tomate "Cor de Bou" con atún marinado, cremoso de Kalamata, aguacate, cebolla crujiente y rucula. 14€

Tomato salad "Cor de Bou" with marinated tuna, creamy kalamata, avocado, crispy onion and arugula.

Carpaccio de gamba roja con ravioli líquido de tomate y albahaca, sorbete de plancton, pan crujiente y polvo de oliva de Aragón. 19€

Carpaccio of red prawn with liquid tomato and basil ravioli, plankton sorbet, crunchy bread and Aragon olive powder.

Crema de setas con foie mi-cuit, meloso crujiente de ternera, nitro shots de trufa y humo del bosque. 14€

"Chanterelle" cream with foie mi-cuit, crunchy beef mellow, nitro shots of truffle and smoke of the forest.

Lingote de foie mi-cuit con mermelada de violeta, pan de especias y toque de fruta de la pasión. 17€

Foie mi-cuit ingot with violet jam, gingerbread and touch of passion fruit.

Rissoto de ceps, langostinos y queso Idiazábal. 16€

Rissoto of mushroom, prawns and Idiazábal cheese.

Huevos rotos con jamón de pato, trufas y chips de patata violeta. 14€

Broken eggs with cured duck breast, truffles and violets potato chips.



IVA INCL. / VAT INCL.

SPIRAL BLANC

Para continuar.../ to continue....

Del mar / From the sea

Pescado de lonja con risotto de trigo tierno, plancton, zanahorias con naranja y aceite de cítricos. 20€

Market fish with soft wheat risotto, plankton, carrots with orange and citrus oil.

Lomo de rape con olivas, cuscús de hortalizas y tomate confitado en espuma. 22€

Filet of monkfish with olives, vegetable couscous and tomato confit foam.

Morro de Bacalao confitado a baja temperatura con berenjena, patata, minibocconi, olive esferica salicornia y piñones . 23€

Nose of cod confit at low temperature with eggplant, potato, minibocconi, olive spherical salicornia and pine nuts.

Rodaballo con verduritas, noodles y cremoso de wasabi. 22€

Turbot with vegetables, noodles and creamy wasabi.

***Opción vita sana Portafira / Vitasana Portafira option:**

Todos nuestros segundos a la plancha con verduras o patatas.

Choose our main, grilled, with vegetables or potatoes.

SPIRAL BLANC

Para continuar.../ to continue....

De la tierra / From the land

Solomillo de buey con puré de Topinambour, espárragos y “foie poêle”. 23€
Beef sirloin with Topinambour purée, asparagus and “foie poêle”.

Espaldita de cabrito lechal con alcachofas, calabaza a la vainilla y cremoso de calcots. 31€
Lamb with artichokes, squash to vanilla and creamy goat of calçots.

Tataki de ternera Gallega madurada cuatro semanas con patata ratte risolee y chalota caramelizada. 21€

Galician beef tataki matured four weeks with rissole potatoes and caramelized shallot.

Cochinillo deshuesado cocido a baja temperatura con manzana, puerros confitados y parmesano cremoso. 24€

Grilled suckling pig cooked at low temperature with apple, confit leeks and creamy parmesan.

***Opción vita sana Portafira/Vitasana Portafira option:**

Todos nuestros segundos a la plancha con verduras o patatas.

Choose our main, grilled, with vegetables or potatoes.



INCL/ VAT INCL.



IVA INCL/ VAT INCL.

SPIRAL BLANC

Para acabar.... / and finally.....

Nuestro impresionante Ferrero Rocher. 8,50€

Our impressive Ferrero Rocher.

Fresón, mandarina, vainilla y bizcocho aéreo de pistacho. 6€

Strawberry, tangerine, vanilla and pistachio cake.

Yogurt, mango, crumble y chocolate blanco. 6€

Yogurt, mango, crumble and white chocolate.

El mejor postre detox de la historia. 7,00€

The best dessert detox of history.

Surtido de quesos

nacionales e internacionales con tostaditas. 10€

Selection of national and international cheeses with toasts.



IVA INCL/ VAT INCL.

TABLA DE INGREDIENTES ALÉRGENOS / ALLERGEN INGREDIENTS CHART

1. **Huevos y derivados.** / *Eggs and derivatives.*
2. **Soja y derivados.** / *Soy and derivatives.*
3. **Semillas de sésamo y derivados.** / *Sesame seeds and derivatives.*
4. **Crustáceos y derivados.** / *Crustaceans and derivatives.*
5. **Leche y derivados.** / *Milk and derivatives..*
6. **Altramuces y derivados.** / *Lupins and derivatives.*
7. **Frutos secos. (nueces, avellanas, almendras, etc.)** / *Dried fruits. (Nuts, hazelnuts, almonds, etc.)*
8. **Anhídrido sulfuroso y sulfitos.** / *Sulphur dioxide and sulphites.*
9. **Pescado y derivados.** / *Fish and derivatives.*
10. **Apio y derivados.** / *Celery and derivatives.*
11. **Moluscos y derivados.** / *Molluscs and derivatives.*
12. **Cacahuetes y derivados.** / *Peanuts and derivatives.*
13. **Mostaza y derivados.** / *Mustard and derivatives.*
14. **Cereales con gluten y derivados.** / *Cereals with gluten and derivatives.*

En cumplimiento del Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone de la información relativa a la presencia de alérgenos en sus productos.
In accordance with the regulation (UE) nº1169/2011 about food information to the consumers, this establishment has the information regarding of allergens in their products.

