PORTAL DEL LINO
RESTAURANTE

OCTUBRE · 2026

Producto, temporada y memoria

PARA PICAR	1/2	1
Jamón de bellota 100% ibérico FISAN	15	30
Brioche 4.0 de anchoa y papada con encurtidos	7,5	15
Carpaccio de gambas al ajillo, alioli de ajos tiernos	10	20
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito	10	20
Steak tartar de solomillo de ternera a la mostaza	15	25
Ensalada de perdiz en escabeche	—	20
Burrata, vinagreta de pistacho y helado de pimiento	—	18
Cecina de wagyu	15	30
Mollejas de ternera al jerez con salsa de ostras	—	23
Orejitas de cochinillo fritas con tomate picante	4	und.
Croquetas de la Abuela Manuela	3	und.
Dónut de tortilla de patata con salsa de callos	8	16
Puerros, crema de queso y polvo de queso	8	16

PESCADOS

Lomo de rodaballo asado con panadera y pil-pil	—	28
Bacalao asado con pimientos, patata y huevo cocido	12	24
Arroz meloso de carabinero	—	24

CARNES

Solomillo de ternera con foie, patata y champiñón	—	30
Albóndigas de wagyu glaseadas	12	24
Presa ibérica asada con pimientos confitados	—	25
Manitas rellenas de chipirón "sweet chili"	10	20
Entrecot de ternera charra con pimientos y patatas puente nuevo	—	28

PAN

Servicio de pan y aperitivo · EL OBRADOR 4.0	2,7

ELABORAMOS NUESTRO PAN DE MANERA ARTESANAL
100% MASA MADRE

PORTAL DEL LINO

RESTAURANTE

MEMORIAS DE OTOÑO

UN VIAJE POR NUESTRA PEQUEÑA HISTORIA

Producto, temporada y memoria

PARA COMENZAR

Pan de masa madre · EL OBRADOR 4.0
Aceite de oliva "El secreto de Manuela"
Grissini de papada FISAN

CONTRASTES EN ARMONÍA

Paloma de ensaladilla rusa con anchoa
Puerro asado, queso y salsa de queso

PARTE IBÉRICA

Orejita de cochinillo confitada y frita con tomate picante
Croqueta de jamón con velo de jamón de bellota

LA PESCA

Relleno de bacalao en salsa verde

LA CARNE

Cochinillo, su jugo y patatinas

EL DULCE FINAL

Elige uno de ellos

Posiblemente el mejor flan del mundo
o
Texturas de chocolate, aceite de oliva y sal

Pequeños dulces

60 € PAX

Menú degustación servido para mesa completa

PORTAL DEL LINO
RESTAURANTE

POSTRES

Posiblemente el mejor flan del mundo	7,00 €
Tarta de queso de Hinojosa 100%	7,50 €
Texturas de chocolate con aceite de oliva y sal	8,50 €
Torrija Manuela 1933 con helado de vino tinto (Ganadora del concurso “Mejor torrija tradicional”)	7,00 €
Arroz con leche y caramelo tostado	6,50 €
Fruta de temporada	6,50 €

Todos los postres son eleborados por nosotros

PORTAL DEL LINO
RESTAURANTE

VINOS DE POSTRE
POR COPAS

SIDRA DEL HIELO. *Valverán*	7,50€
PALECREAM MIRAME CUANDO TE HABLO .*Sanchéz Romate*	4,00€
MEDIUM OLD HARVEST. *Ximenéz Spinola*	7,00€
CREAM AMOROSO. *Sacristia AB*	16,00€
K DE QUINA. *Sacristia AB*	18,00€
TINTILLA DE ROTA. *Gonzaléz Byass*	9,50€
PX MUY VIEJO. *Ximenéz Spinola*	17,50€
TOKAJI OREMUS ASZÚ 3 PUTTONYOS. *Vega Sicilia*	8,50€
TOKAJI OREMUS ASZÚ 5 PUTTONYOS. *Vega Sicilia*	10,00€
PX EL CANDADO. *Valdespino*	3,70€
MOSCATEL ALAMBRE 5 AÑOS. *Setúbal*	5,70€
OPORTO TAWNY. *Niepoort*	5,70€
AMONTILLADO ESCUADRILLA. *Lustao*	7,50€
OLOROSO ALFONSO. *Gonzaléz Byass*	4,50€
PALO CORTADO PENÍNSULA. *Lustao*	7,50€