

20 AÑOS DE HISTORIA, SABORES Y TRADICIÓN FRENTE AL MAR.

La historia de este emblemático lugar comenzó mucho antes de ser HPC, cuando nuestro establecimiento era el primer hostel de Portocolom, un rincón acogedor en una tranquila comunidad pesquera. Aquí se recibía a la gente local y a viajeros con la calidez de un hogar y la belleza inigualable del mar.

Con el paso del tiempo, Portocolom creció y nosotros con él. En Mayo de 2005 transformamos el local manteniendo el hostel y creando un espacio único como es nuestro restaurante. Sin olvidar nuestras raíces, ofreciendo lo mejor de la gastronomía mediterránea con un toque moderno, siempre fieles a los sabores frescos y locales que nos definen.

Hoy, celebramos 20 años como parte de esta comunidad, siendo un lugar donde locales y visitantes comparten momentos especiales. Gracias por ser parte de nuestra historia. Cada plato y cada sonrisa reflejan el legado que nos enorgullece.

**¡Bienvenidos a HPC, un rincón relajado y acogedor
hecho para disfrutar y recordar!**

20 YEARS OF HISTORY, FLAVORS, AND TRADITION BY THE SEA.

The history of this emblematic place began long before it became HPC, when our establishment was the first guesthouse in Portocolom, a cozy spot in a peaceful fishing community. Here, locals and travelers were welcomed with the warmth of a home and the unparalleled beauty of the sea.

Over time, Portocolom grew, and so did we. In May 2005, we transformed the venue, maintaining the guesthouse while creating a unique space – our restaurant. Without forgetting our roots, we offer the best of Mediterranean cuisine with a modern touch, always true to the fresh, local flavors that define us.

Today, we celebrate 20 years as part of this community, a place where locals and visitors share special moments. Thank you for being part of our history. Every dish and every smile reflect the legacy we take pride in.

**Welcome to HPC, a relaxed and welcoming corner
made to enjoy and remember!**

APERITIVOS I APERITIF

Aperol Spritz	9'50
Hugo	9'50
Mojito -Hierbabuena, ron, azúcar de caña, lima	10'50
Margarita -Tequila, lima, triple seco	10'50
Moscow Mule -Vodka, ginger beer, zumo de lima	10'50
Negroni - Gin, Campari, Vermouth	10'50
Vermouth Muntaner (Rojo, blanco, rosado)	5'90
Martini (Bianco, Rosso, Extra Dry)	6'00
Campari con Zumo natural de Naranja	9'50
Copa Sangría	7'90
Copa de Sangría Champagne	8'90

CERVEZA I DRAUGHT

Mahou 22cl.	3'30	Mahou 50cl.	5'50
-------------	------	-------------	------

CERVEZA BOTELLA BEER BOTTLES 33cl.

Sullerica -Mallorca	5'00	Mahou Tostada 0.0%	4'20
Estrella Galicia	4'30	Franziskaner 50cl.	6'50
Coronita	5'00	Alhambra Reserva	4'50
Mahou sin gluten	4'20		

AGUA I WATER

Numen	3'80	CON GAS / SPARKLING WATER	
Solan de Cabras	3'70	San Pellegrino - Italia	4'70

COPAS DE VINO Y CAVA GLASS OF WINE AND CAVA

CAVAS

Copa de Cava Codorníu 6'50
Cuvée Original
/ Glass of Cava

Cava Ars Collecta Rosé 8'50

TINTO | RED

José L. Ferrer Crianza 5'50
Mantonegro, Cabernet
Sauvignon, Tempranillo,
Callet, Syrah.
-D.O. Binissalem (Mallorca)

BaiGorri Crianza 5'90
Garnacha.
-D.O. Rioja

Marqués de Velilla Crianza 5'50
Tinta del país.

-D.O. Ribera del Duero

BLANCO | WHITE

Blanc de Blancs 5'50
de José L. Ferrer
Prensal Blanc, Chardonnay,
Moscatel.
-D.O. Binissalem, (Mallorca)

Viña Mercado 4'90
Verdejo, Sauvignon blanc,
Viura, Palomo Fino.
-D.O. Rueda

Eido da Fonte 5'90
Albariño
-D.O. Rias Baixas

ROSADO | ROSÉ

José L. Ferrer Rosat 5'50
Callet, Mantonegro, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Syrah.
-D.O. Binissalem, (Mallorca)

Chivite las Fincas 5'20
Garnacha, Tempranillo,
IGP Tres Riberas, Navarra.

VINO DULCE | SWEET WINE

Veritas Moscatel 7'00
de José Luis Ferrer
-D.O. Binissalem, (Mallorca)

Tenemos a su disposición una amplia
carta de vinos, espumosos y
champagnes; Solicite a su camarero.

We have at your disposal an
extensive list of wines, sparkling wines
and champagnes;
Ask your waiter.

ENTRANTES

Gambas al ajillo en aceite de oliva virgen extra	19'50
Mejillones de la Costa de Galicia a la Crema	17'50
Steak Tartar sobre rostí de patata casera	18'50
Tartar de atún rojo con muselina de aguacate, huevos y sus tostaditas	18'90
Croquetas Ibéricas selección de jamones con bechamel suave	12'90
Croquetas de gamba cremosa croqueta de gambas al ajillo	12'90
Calamar a la romana	21'60
Torreznos con parmentier y huevo poché	12'50
Berenjena a la brasa con salsa de miso crutones y sésamo	12'50
Alcachofa frita con jamón ibérico, piñones y queso Mahonés	17'90
Almejas a la sartén	23'50

ENSALADAS

Ensalada Cesar 15'90
pollo a la brasa, cogollos,
parmesano,
tomates cherry
y Salsa César

Ensalada Queso de Cabra 16'50
tomatitos cherry,
queso de cabra,
brotes de lechuga,
granada, piñones y
vinagreta de frutos rojos

Ensalada de Ventresca 15'90
tomates aliñados y
ventresca de Atún

PIZZAS

MARGARITA 2.0 14'50
mozzarella,tomate, tomates
confitados, burrata y albahaca

PEPPERONI 15'50
mozzarella, tomate, pepperoni picante

IBÉRICA 16'90
mozzarella, tomate, jamón ibérico

HPC 16'00
mozzarella, tomate stracciatella, mortadella, pesto y pistacho crumble

VEGETARIANA 15'00
mozzarella, tomate, verduras a la brasa

GUANCIALE BIANCA 15'00
mozzarella, nata, trufa, guanciale,
parmesano, setas y salvia

PASTAS

Spaghetti Carbonara 17'90
espuma de carbonara,
guanciale y pecorino

Spaghetti al Frutti di Mare 20'50

Raviolis caseros de gamba 18'90
espinacas y ricota

Canelón de Pato 17'90
con salsa de Boletus

Fetuccine de Carrillera 17'90
de Ternera y setas

Wok 19'80
de solomillo de ternera,
verduras y noodles

ARROCES

MIN2PAX

	P.P.
Paella Mixta ciega	21'90
Paella Marinera	22'80
Paella Negra de Chipirones y Gambas	22'50
Paella de Bogavante	34'00
Fideuá de Gambas y Almejas	21'90
Arroz caldoso de Bogavante	34'00
Arroz a la Llauna de Bacalao y verduras a la brasa	21'90
Paella de Pollo a la brasa con espárragos y setas Portobello	21'90

PESCADOS

Lubina al carbón con verduras de temporada y salsa de tomate asado	30'50
Salmón Teriyaki acabado con crosta de sésamo y Noodles	27'50
Pulpo a la brasa con parmentier de tomate asado	25'50
Bacalao gratinado con alioli tomates confitados y rostí de patata casera.	26'90
Rodaballo a la brasa con patatón y vegetales al carbón	33'00
Atún a la brasa con bimi y romescu	30'00

CARNES

Escalopines de ternera al funghi	25'50
Pollo a la brasa con patatas y cogollos a la brasa	22'00
Lechona Mallorquina con patatón y alcachofas	28'50
Paletilla de Cordero Lechal con Escalivada y patatón	34'00
Lomo Alto de Vaca a la Brasa (Nacional Marela) (MIN 2 PAX P.P.) 30 días de Maduración. Con pimienta italiana asado y patatas fritas	35'00
Hamburguesa de buey "LA FINCA" brotes tiernos, tomate seco, queso manchego, setas salteadas, mayonesa trufada	18'90
Solomillo de Ternera con mantequilla de hierbas, parmentier de patatas y brócoli a la brasa	32'00
Chateaubriand (MIN 2 PAX P.P.) salsa holandesa, patatón con mantequilla ahumada y vegetales al carbón	33'00

STARTERS

Garlic prawns in extra virgin olive oil	19'50
Mussels from the Galician Coast in Cream Sauce	17'50
Steak Tartare on a crispy potato mille-feuille	18'50
Red tuna tartare with avocado mousseline, roe, and toast	18'90
Iberian croquettes with bechamel sauce	12'90
Prawn croquettes creamy garlic prawn croquette	12'90
Calamari fritters romana style	21'60
Crispy pork belly with parmentier and poached egg	12'50
Grilled eggplant with miso sauce, croutons, and crispy sesame	12'50
Fried artichoke with grilled sweetbreads	17'90
Pan-fried clams	23'50

SALADS

Caesar salad 15'90
lettuce hearts and
chargrilled chicken, par-
mesan, cherry tomatoes,
and Caesar dressing.

Goat cheese salad 16'50
Cherry tomatoes, goat
cheese, lettuce sprouts,
pomegranate, pine nuts,
and red berry vinaigrette.

Tuna belly salad 15'90
Marinated tomatoes
and tuna belly

PIZZAS

MARGARITA 2.0 14'50
mozzarella, tomato, confit tomatoes,
burrata and basil

PEPPERONI 15'50
mozzarella, tomato, spicy pepperoni

IBÉRICA 16'90
mozzarella, tomato, Iberian ham

HPC 16'00
mozzarella, tomato, stracciatella, mor-
tadella, pesto, and pistachio crumble

VEGETARIAN 15'00
mozzarella, tomato, grilled vegetables

GUANCIALE BIANCA 15'00
mozzarella, cream with truffle,
guanciale, mushrooms,
parmesan, sage

PASTAS

Spaghetti Carbonara 17'90
carbonara foam, guanciale,
and pecorino

Spaghetti Frutti di Mare 20'50

Homemade ravioli 18'90
stuffed with prawn & ricota

Duck cannellone 17'90
with Boletus mushroom sauce

Pappardelle with beef cheek 17'90
and mushrooms

Wok 19'80
beef tenderloin, vegetables,
and noodles

RICE MIN2PAX

	P.P.
Mixed Paella with no bones or shells	21'90
Seafood Paella	22'80
Squid and Shrimp Black Paella	22'50
Lobster Paella	34'00
Shrimp and Clam Fideuá	21'90
Lobster Soupy Rice	34'00
Baked Rice with Cod and Chargrilled Vegetables	21'90
Grilled Chicken Paella with Asparagus and Portobello Mushroom	21'90

FISH

Charcoal grilled Sea Bass with Seasonal Vegetables	30'50
Teriyaki Salmon with Sesame Crust, served with Noodles	27'50
Chargrilled Octopus with Roasted Tomato Parmentier	25'50
Gratinated Cod with Alioli Confit Tomatoes, and Potato Mille-feuille	26'90
Chargrilled Turbot with potato and grilled baby carrot	33'00
Chargrilled Tuna with Bimi (baby broccoli) and Romesco Sauce	30'00

MEAT

Veal Scaloppine al funghi	25'50
Grilled Chicken with Potatoes and Lettuce hearts	22'00
Mallorcan Suckling Pig with Potato and Artichokes	28'50
Tender Shoulder of milk-fed lamb with Escalivada (roasted vegetables) and Potatoes	34'00
Grilled Ribeye Beef (National Marela) (MIN 2 PAX P.P.) with 30 days of aging. With roasted Italian pepper and French fries	35'00
Ox Burger "LA FINCA" Fresh Greens, Dried Tomato, Manchego Cheese, Sautéed Mushrooms, and Truffle Mayonnaise	18'90
Beef Tenderloin with Herb Butter, potato Parmentier, and Grilled Broccoli	32'00
Chateaubriand (MIN 2 PAX P.P.) with Hollandaise Sauce, Potatoes with Smoked Butter, and Chargrilled Vegetables	33'00

VORSPEISEN

Garnelen in Knoblauch in nativem Olivenöl	19'50
Muscheln aus Galicien in Sahnesoße	17'50
Steak Tartar auf knusprigem Kartoffelmillefeuille	18'50
Roter Thunfisch-Tartar mit Avocademoseline, Kaviar und Toast	18'90
Iberische Krokette iberischer Schinken mit leichter Béchamelsoße	12'90
Garnelen-Krokette cremige Krokette mit Knoblauchgarnelen	12'90
Spanische Tintenfisch-ringe nach römischer Art	21'60
Schweinebauch mit Parmentier und pochiertem Ei	12'50
Gegrillte Aubergine mit Misoauce Croutons und knusprigem Sesam	12'50
Frittierte Artischocken mit gegrilltem Kalbsbries	17'90
In der Pfanne gebratene Muscheln	23'50

SALATE

Caesar-Salat 15'90
Herzsalat und gegrilltes
Hähnchen, Parmesan, Kirs-
chtomaten und
Caesar-Dressing

Ziegenkäse-Salat 16'50
Kirschtomaten, Ziegenkäse,
Blattsalate, Granatapfel, Pi-
nienkerne und rote Früch-
te-Vinaigrette

Thunfischbauch Salat 15'90
Thunfisch vom Bauchla-
ppen mit marinierten
Tomaten

PIZZEN

MARGARITA 2.0 14'50
Mozzarella, tomaten, confiterte
Tomaten, Burrata und Basilikum

PEPPERONI 15'50
Mozzarella, Tomaten, scharfe Pepperoni

IBÉRICA 16'90
Mozzarella, Tomaten,
Iberischer Schinken

HPC 16'00
Mozzarella, tomaten, Stracciatella, Mor-
tadella, Pesto und Pistazien-Crumble

VEGETARIANA 15'00
Mozzarella, tomaten, Gegrilltes Gemüse

GUANCIALE BIANCA 15'00
Mozzarella, sahnemilch mit trüffel,
Guanciale, Pilze, Parmesan und Salbei

PASTAS

Spaghetti Carbonara 17'90
Carbonara-Schaum,
Guanciale und Pecorino

Spaghetti Frutti di Mare 20'50

Hausgemachte Ravioli 18'90
mit Garnelen
und ricotta

Hausgemachte Enten Cannelloni 17'90
und Boletus Sossé

Pappardelle mit Rinderbacken 17'90
und Pilzen

Wok 19'80
mit Rinderfilet, Gemüse
und Nudeln

REIS MIN 2 PAX

	P. P.
Gemischte Paella ohne Knochen oder Schalen	21'90
Meeresfrüchte Paella	22'80
Schwarze Paella mit Tintenfisch und Garnelen	22'50
Hummer Paella	34'00
Fideuá mit Garnelen und Muscheln	21'90
Hummer Paella mit Brühe	34'00
Gebackener Reis mit Kabeljau und gegrilltem Gemüse	21'90
Gegrillte Paella mit Freilandhähnchen Spargel und Portobello Pilzen	21'90

FISCH

Gegrillte Wolfsbarsch mit saisonalem Gemüse	30'50
Teriyaki Lachs mit Sesam kruste, serviert mit Nudeln	27'50
Gegrillter Oktopus mit geröstetem Tomaten-Parmentier (Kartoffelpüree)	25'50
Gratinierter Kabeljau mit Alioli confierten Tomaten und Kartoffel-Millefeuille	26'90
Gegrillte Steinbutt mit Kartoffeln und gegrillter Babymöhre	33'00
Gegrillter Thunfisch mit Bimi (Babybrokkoli) und Romesco-Sauce	30'00

FLEISCH

Rinderfilet-Medaillons mit Pilzsosse	25'50
Gegrilltes Hähnchen mit Kartoffeln und gegrilltem Lollo Rosso	22'00
Mallorquinisches Spanferkel mit Kartoffeln und Artischocken	28'50
Lammkeule mit Escalivada (gegrilltes Gemüse) und Kartoffeln	34'00
Gegrilltes Rinder Ribeye-Steak (National Marela) (MIN 2 PAX P.P.) mit 30 Tagen Reifung. Mit gerösteter italienischer Paprika und Pommes Frites	35'00
Ochsenburger "LA FINCA" mit frischen Sprossen, getrockneten Tomaten, Manchego-Käse, sautierten Pilzen und Trüffelmayonnaise	18'90
Rinderfilet mit Kräuterbutter Kartoffel-Parmentier und gegrilltem Brokkoli	32'00
Chatéaubriand (MIN 2 PAX P.P.) mit sosse Hollandaise, Kartoffeln mit geräucherter Butter und gegrilltem Gemüse	33'00

ENTRÉES

Crevettes à l'ail à l'huile d'olive extra vierge	19'50
Moules de la Côte Galicienne à la crème	17'50
Tartare de steak sur mille-feuille de pommes de terre croustillantes	18'50
Tartare de thon rouge avec mousseline d'avocat œufs de poisson et petits toasts	18'90
Croquettes ibériques avec une touche de jambon	12'90
Croquettes de crevette Crèmeuses croquettes de crevettes à l'ail et à la crème	12'90
Calmar national à la romaine	21'60
«Torreznos» (bacon frit) avec parmentier et œuf poché	12'50
Aubergine grillée avec sauce miso croûtons et graines de sésame croquantes	12'50
Artichaut frit avec gésiers grillés	17'90
Palourdes sautées à la poêle	23'50

SALADES

Salade César 15'90
Laitue, poulet grillé, parmesan, tomates cerises et sauce César

Salade fromage de chèvre 16'50
Tomates cerises, fromage de chèvre, jeunes pousses de salade, grenade,ignons de pin et vinaigrette aux fruits rouges

Salade de 15'90
«Ventresca»
Tomates et ventrèche de thon

PIZZAS

MARGARITA 2.0 14'50
mozzarella, tomate, tomates confites, burrata et basilic

PEPPERONI 15'50
mozzarella, tomate, pepperoni épicé

IBÉRICA 16'90
mozzarella, tomate, jambon ibérique

HPC 16'00
mozzarella, tomate, stracciatella, mortadelle, pesto et crumble de pistaches

VEGETARIANA 15'00
mozzarella, tomate, légumes grillés

GUANCIALE BIANCA 15'00
mozzarella, crème à la truffe Guanciale, champignons, parmesan et sauge

PÂTES

Spaghetti Carbonara 17'90
Guanciale et Pecorino (fromage de brebis)

Spaghetti aux fruits de mer 20'50

Raviolis maison 18'90
aux crevettes et ricotta

Cannellone de canard 17'90
avec sauce aux cèpes

Pappardelle de «Carrillera» 17'90
Viande de veau et champignons

Wok 19'80
de filet de bœuf, légumes et nouilles

	P.P.
Viandes désossées et crustacés décortiqués	21'90
Paella aux fruits de mer	22'80
Paella noire aux petits calmars et crevettes	22'50
Paella de homard	34'00
Fideuá de crevettes et palourdes	21'90
Riz au bouillon de homard	34'00
Riz «Llauna» à la morue et légumes grillés	21'90
Paella au poulet fermier grillé avec asperges et champignons Portobello	21'90

POISSONS

Bar au charbon de bois avec légumes de saison	30'50
Saumon Teriyaki fini en croûte de sésame, avec nouilles	27'50
Poulpe à la braise avec parmentier de tomates grillées	25'50
Morue gratinée aïoli, tomates confites et mille-feuille de pommes de terre	26'90
Turbot cuit sur braises Avec des pommes de terre et des carottes baby grillées	33'00
Thon grillé avec bimi et romescu	30'00

VIANDES

Escalopes de veau aux champignons	25'50
Poulet rôti avec des pommes de terre et des cœurs de laitue grillés	22'00
Cochon de lait majorquin avec petites pommes de terre et artichauts	28'50
Épaule d'agneau de lait avec «escalivada» (Légumes rôties) et petites pommes de terre	34'00
Haut de surlonge de bœuf grillée au charbon de bois (MIN 2 PAX P.P.) maturée à 30 jours. Avec du poivron italien rôti et des frites	35'00
Hamburger de boeuf "LA FINCA" germes tendres, tomates séchées, fromage manchego, cèpes sautées, mayonnaise truffée	18'90
Filet de bœuf avec beurre aux herbes parmentier de pommes de terre et brocoli grillé	32'00
Chateaubriand (MIN 2 PAX P.P.) avec sauce hollandaise, pommes de terre au beurre fumé et légumes grillé	33'00

EVENTOS CORPORATIVOS

“Celebra Momentos Inolvidables en Nuestros Espacios para Eventos Especiales y Celebraciones Únicas”

Eventos Privados, Cumpleaños, Comidas / Cenas de empresa. Disponemos de espacios versátiles y elegantes que se adaptan a la perfección a tus necesidades.

Para más información, puede llamar al:
T 971.825323 / M 619879511
o a través de mail: reservas.hpc@surmaster.com

“Celebrate Unforgettable Moments in Our Spaces for Special Events and Unique Celebrations”

Private Events, Birthdays, Business Lunches/Dinners. We have versatile and elegant spaces that adapt perfectly to your needs.

For more information, you can call:
T 971.825323 / M 619879511
or via email: reservas.hpc@surmaster.com

“En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas”.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias, que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos.
Por favor, alerte al personal de la sala acerca de los requisitos especiales de su dieta.

We inform clients with allergies or food intolerance that our dishes may or do contain some sort of allergen or traces of other dishes, inform the room staff about your diet's special requirements.