

HPC

RESTAURANTE

PORTOCOLOM



HPC

RESTAURANTE



Celebra a tu manera, frente al mar.
Celebrate your way, by the sea.

Cumpleaños, eventos privados, reuniones de negocios o lo que tengas en mente; tenemos el espacio perfecto.

Birthdays, private events, business meetings, or anything you have in mind – we have the perfect space.

INFO + RESERVAS/BOOKINGS
971 825 323 / 652 701 960
RESERVAS@SURMASTER.COM

Aperitivos • Aperitifs

Negroni Ginebra, campari y vermouth	12.00	Martini Bianco, rosso o extra dry	6.00
Vermouth Muntaner Rojo, blanco o rosado	5.90	Campari Con zumo natural de naranja with freshly squeezed orange juice	10.50

Cócteles • Cocktails

Aperol spritz Aperol, cava y soda Aoperol, cava and soda	9.50	Hugo Flor de sauco, cava y soda Elderflower, cava and soda	9.50
Mojito Ron, hierbabuena, azúcar y lima Rum, mint, sugar and lime	11.50	Moscow mule Vodka, ginger beer y lima Vodka, ginger beer and lime	12.00
Margarita Tequila, lima y triple sec Tequila, lime and triple sec	11.50	Porn star martini Vodka de vainilla, fruta de la pasión, sirope de vainilla, lima y shot de cava Vanilla vodka, passionfruit, vanilla syrup, lime and cava shot	12.00
Copa de sangría Tinto o blanco red or white wine sangría glass	8.50	Copa de sangría de cava Cava sangría glass	8.90

Cervezas • Beers

De barril Caña • Small 22cl Jarra • Pint 50cl	3.40 5.60	Alhambra Reserva	4.60
Sullerica De Mallorca	5.00	Franziskaner 50cl	6.60
Estrella Galicia	4.40	Mahou Sin gluten Gluten free	4.30
Coronita	5.00	Mahou tostada 0.0	4.30

Agua • Water

Solán de Cabras Sin gas • Still water	3.75	San Pellegrino Con gas • Sparkling water	4.75
---	-------------	--	-------------

Entrantes

Paleta ibérica Redondo Iglesias 75gr Sobre pan cristal	21.90	Tartar de atún rojo Con crema de aguacate y salsa de maracuyá	20.90
Flor de alcachofa Con jamón y aceite de trufa	18.90	Steak tartar Ternera cortada al cuchillo con patatas paja crujientes	19.60
Croquetas de jamón	13.90	Zamburiñas Con mantequilla de ajo	19.90
Gambas rojas al ajillo En aceite de oliva virgen	21.50	Chipirones a la brasa Con su pil-pil y romescu de ajo negro	19.90
Mejillones gallegos a la brasa	17.90	Berenjena asada  Con pesto de pistacho y tomate seco	14.50
Trinxat de gambas Con patata paja crujiente, gambas y huevos fritos	18.90	Almejas frescas Abiertas al cava	26.00

Ensaladas

César 2.0 Mezcla de lechugas, pollo crispy, croutons, salsa cesar y parmentier de parmesano	16.50
Burrata del puerto  Burrata fresca sobre tomates antiguos de temporada, pesto de albahaca, crumble de aceituna negra y reducción de balsámico	17.50
Ensalada de salmón Con mango, aguacate, queso ricotta y vinagreta de miel, mango y toques cítricos.	18.50

Pizzas

Italiana Mozarella, tomate, mortadella italiana, burrata, pesto de pistacho y ralladura de limón	17.50
Blanca Mozarella, nata, trufa, guanciale, parmesano, setas y salvia	17.50
Ibérica Mozarella, tomate, paleta ibérica y rúcula	18.50
Pepperoni Mozarella, tomate, pepperoni	17.50

Pastas

Pastas frescas elaboradas diariamente de manera artesanal con ingredientes seleccionados.

Tagliatelle al Parmesano  Con trufa negra	20.90	Ravioli cacio e pepe con gambas Relleno de crema de Pecorino y su tartar de gambas	21.90
Canelón de ossobuco Con bechamel trufada	19.90	Tagliatelle alle vongole Almejas, ajo, perejil y aceite de oliva	26.90

 Opción vegetariana

Tenemos a su disposición nuestra carta de alérgenos. Pregúnte a su camarero.

Paellas

Nuestras paellas son caseras y elaboradas al momento, con productos frescos y caldos caseros, por lo que el tiempo mínimo de espera es de 20 minutos.

Precio por persona, mínimo 2 personas.

Paella mixta ciega 22.90
Con sepia, gambas, pollo y cerdo

Paella negra 23.60
Con gambas, chipirones y alioli casero

Paella de pollo de corral a la brasa 21.90
Con espárragos y setas Portobello

Paella de marisco 23.90
Con sepia, gambas, almejas, mejillones y cigalas

Paella de pluma ibérica a la brasa 22.90

Arroz a la llauna 22.50
Con alcachofas, setas y butifarra

Paella de verduras 22.50
Setas, espárragos trigueros y alcachofas

Pescados

Filete de lubina a la brasa 28.90
Con milhoja de verduras asadas

Lomo de bacalao al pesto 27.50
Puré de patata, cherrys confitados y espárragos a la brasa

Rodaballo a la meunière 30.50
Acompañado de patata gajo rústica y trigueros a la brasa

Salmón a la brasa 28.50
Con patata gajo y verduras a la brasa

Pulpo a la brasa 26.70
Con mantequilla de hierbas, sobre puré de patata con emulsión de lima y aceite de oliva virgen extra

Tataki de atún rojo 28.50
Con salteado de arroz asiático

Carnes

Carrillera de ternera 24.90
Con puré en reducción de su jugo

Pluma ibérica a la brasa 28.90
Marinada en chimichurri, con patatas gajo y pimientos de patrón

Chateaubriand 35.00
Con verduras a la brasa y patata gajo. Min 2 pax.
Precio por persona.

Pollo al limone 23.00
Con patatas fritas

Solomillo de ternera 33.50
Con foie en reducción de salsa de oporto, patatas gajo y verduras a la brasa

Hamburguesa de wagyu 18.90
Pan brioche, queso taleggio, cebolla caramelizada, rúcula y mahonesa de trufa

Starters

Iberian shoulder ham Redondo Iglesias 75g On crystal bread	21.90	Red tuna tartare With avocado cream and passion fruit sauce	20.90
Artichoke flower With ham and truffle oil	18.90	Steak tartare Hand-cut beef with crispy straw potatoes	19.60
Ham croquettes	13.90	Scallops With garlic butter	19.90
Red garlic prawns In extra virgin olive oil	21.50	Grilled baby squid With pil-pil sauce and black garlic romesco	19.90
Galician mussels from the grill	17.90	Roasted aubergine  With pistachio pesto and sun-dried tomato	14.50
Prawn trinxat With crispy straw potatoes, prawns and fried eggs	18.90	Fresh clams Opened with cava	26.00

Salads

Caesar 2.0 Mixed lettuces, crispy chicken, croutons, Caesar dressing & Parmesan parmentier	16.50
Harbour Burrata  Fresh burrata over heirloom seasonal tomatoes, basil pesto, black olive crumble and balsamic reduction	17.50
Salmon salad Mango, avocado, ricotta cheese and a honey-mango vinaigrette with citrus notes	18.50

Pizzas

Italian Mozzarella, tomato, Italian mortadella, burrata, pistachio pesto and lemon zest	17.50
White Mozzarella, cream, truffle, guanciale, parmesan, mushrooms and sage	17.50
Iberian Mozzarella, tomato, Iberian ham and rocket	18.50
Pepperoni Mozzarella, tomato and pepperoni	17.50

Pastas

Fresh pasta made daily in an artisanal way using selected ingredients.

Tagliatelle al Parmigiano  With black truffle	20.90	Cacio e pepe prawn ravioli Filled with Pecorino cream and topped with prawn tartare	21.90
Canelón de ossobuco With truffle béchamel	19.90	Tagliatelle alle vongole Clams, garlic, parsley and olive oil	26.90

 Vegetarian option

Our allergen menu is available upon request. Please ask your waiter.

Paellas

Our paellas are homemade and prepared to order, using fresh ingredients and house-made stocks. Please allow a minimum waiting time of 20 minutes.

Price per person, minimum 2 people.

Mixed boneless paella 22.90
With cuttlefish, prawns, chicken and pork

Black paella 23.60
With prawns, baby squid and homemade aioli

Grilled free-range chicken paella 21.90
With asparagus & Portobello mushrooms

Seafood paella 23.90
With cuttlefish, prawns, clams, mussels and langoustines

Grilled Iberian pork pluma paella 22.90

Baked rice "a la llauna" 22.50
With artichokes, mushrooms and Catalan sausage

Vegetable paella 22.50
Mushrooms, asparagus and artichokes

Fish

Grilled sea bass fillet 28.90
With a mille-feuille of roasted vegetables

Cod loin with pesto 27.50
Mashed potato, confit cherry tomatoes and grilled green asparagus

Turbot meunière 30.50
Served with rustic potato wedges and grilled green asparagus

Grilled salmon 28.50
With potato wedges and grilled vegetables

Grilled octopus 26.70
With herb butter, served on potato purée with lime emulsion and extra virgin olive oil

Bluefin tuna tataki 28.50
with sautéed Asian rice

Meat

Beef cheek 24.90
With mashed potato and its own jus reduction

Grilled Iberian pluma 28.90
Marinated in chimichurri, with potato wedges and Padrón peppers

Chateaubriand 35.00
With grilled vegetables and potato wedges. Minimum 2 people.
Price per person.

Lemon chicken 23.00
With chips

Beef tenderloin 33.50
With foie gras in a Port wine reduction, potato wedges and grilled vegetables

Wagyu burger 18.90
Brioche bun, Taleggio cheese, caramelised onion, rocket and truffle mayonnaise

Vorspeisen

**Iberische Vorderschinken
Redondo Iglesias 75 g** 21.90
Auf Kristallbrot

Artischockenblüte 18.90
Mit Schinken und Trüffelöl

Schinkenkroketten 13.90

Rote Garnelen mit Knoblauch 21.50
In nativem Olivenöl extra

**Galicische Muscheln
Vom Grill** 17.90

Garnelen-Trinxat 18.90
Mit knusprigen Strohkartoffeln,
Garnelen und Spiegeleiern

Tatar vom roten Thunfisch 20.90
Mit Avocadocreme und Passionsfruchtsauce

Steak tartar 19.60
Handgeschnittenes Rindfleisch mit
knusprigen Strohkartoffeln

Jakobsmuscheln 19.90
Mit Knoblauchbutter

Gegrillte Chipirones 19.90
Mit Pil-pil-Sauce und Romesco aus
schwarzem Knoblauch

Geröstete Aubergine  14.50
Mit Pistazienpesto und getrockneter
Tomate

Frische Venusmuscheln 26.00
Im Cava geöffnet

Salate

Caesar 2.0 16.50
Mischsalat mit knusprigem hähnchen,
croutons, caesar-dressing und
parmesan-parmentier

Burrata vom Hafen  17.50
Frische burrata auf saisonalen
ochsenherztomaten, basilikumpesto,
olivencrumble und balsamico-reduktion

Lachssalat 18.50
Mango, Avocado, Ricottakäse
und eine Honig-Mango-Vinaigrette
mit Zitrusnoten

Italienische 17.50
Mozzarella, tomatensauce, italienische
mortadella, burrata, pistazienpesto und
zitronenabrieb

Bianca 17.50
Mozzarella, sahn, trüffel, guanciale,
parmesan, pilze und salbei

Iberisch 18.50
Mozzarella, tomatensauce, iberischer
schinken und rucola

Pepperoni 17.50
Mozzarella, tomatensauce, pepperoni

Pizzen

Pasta

Täglich frisch und handwerklich zubereitete Pasta aus ausgewählten Zutaten.

Tagliatelle mit Parmesan  20.90
Mit schwarzer trüffel.

Cannelloni mit ossobuco 19.90
Mit trüffelbechamel

**Ravioli cacio e pepe
mit garnelen** 21.90
Gefüllt mit pecorinocreme und garnelentatar

Tagliatelle alle vongole 26.90
Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie
und Olivenöl

 Vegetarische Option

Unsere Allergenkarten stehen Ihnen zur Verfügung. Fragen Sie bitte Ihren Kellner..

Paellas

Unsere Paellas sind hausgemacht und werden frisch zubereitet, mit frischen Zutaten und hausgemachten Fonds, daher beträgt die Mindestwartezeit 20 Minuten.

Preis pro Person, mindestens 2 Personen.

Blinde gemischte Paella 22.90

Mit Sepia, Garnelen, Hähnchen und Schweinefleisch

Schwarze Paella 23.60

Mit Garnelen, kleinen Tintenfischen und hausgemachtem Aioli

Paella mit gegrilltem Freilandhähnchen 21.90

Mit Spargel und Portobello-Pilzen

Meeresfrüchte-Paella 23.90

Mit Sepia, Garnelen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Kaisergranat

Paella mit gegrillter Ibérico-Pluma 22.90

Reis aus der Llauna 22.50

Mit Artischocken, Pilzen und Katalanische Wurst

Gemüse-Paella 22.50

Pilze, grüner Spargel und Artischocken

Fischgerichte

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 28.90

Mit Mille-feuille aus geröstetem Gemüse

Kabeljaufilet mit Pesto 27.50

Kartoffelpüree, confierte Cherrytomaten und gegrillter grüner Spargel

Steinbutt nach Müllerin Art 30.50

Serviert mit rustikalen Kartoffelspalten und gegrilltem grünem Spargel

Gegrillter Lachs 28.50

Mit Kartoffelspalten und gegrilltem Gemüse

Gegrillter Oktopus 26.70

Mit Kräuterbutter auf Kartoffelpüree mit Limettenemulsion und nativem Olivenöl extra

Tataki vom Blauflossen-Thunfisch 28.50

Fmit asiatisch gebratenem Reis

Fleischgerichte

Rinderbäckchen 24.90

Mit Kartoffelpüree und Reduktion aus dem eigenen Jus

Iberische Pluma vom Grill 28.90

In Chimichurri mariniert, mit Kartoffelspalten und Padrón-Paprika

Chateaubriand 35.00

Mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelspalten. Mindestens 2 Personen. Preis pro Person.

Zitronenhähnchen 23.00

Mit Pommes frites

Rinderfilet 33.50

Mit Foie gras in Portweinreduktion, Kartoffelspalten und gegrilltem Gemüse

Wagyu-burger 18.90

Mit briochebrot, taleggio, karamellisierter zwiebel, rucola und trüffelmayonnaise



HPC
RESTAURANTE

GRUPO | sur master





GRUPO | sur
mas
ter

www.surmasterprojects.com