

MENÚ

PUERTO CRISTAL

RESTAURANTE

EATOLOGY
GROUP

NUESTRA HISTORIA *Our Story*

ESPAÑA

ARGENTINA

Esta historia se inicia hace más de 70 años cuando José Luis Fernández López nacido en Estoupelo, un pueblo en Galicia, llega a Argentina en busca de un futuro mejor.

Luego de mucho trabajo, esfuerzo y sacrificio logra abrir, en 1995, un restaurante el cual bautiza como Puerto Cristal en el barrio de Puerto Madero, Buenos Aires.

Un verdadero sueño hecho realidad para él y toda su familia.

Con intenciones de continuar con el legado de su abuelo, su nieto mayor decidió volver a la tierra de este y, en Málaga, abrir un restaurante llamado Puerto Cristal.

This story started seventy years ago, when José Luis Fernández López, born in the Galician Village of Estoupelo, arrived in Argentina looking for a better future.

In 1995, after a lot of hard work, effort and personal sacrifice, he was able to open a restaurant named Puerto Cristal in the famous neighbourhood of Puerto Madero, Buenos Aires. A real dream come true for him and all his family.

Intending to continue with his grandfather's legacy, his elder grandson decided to return to his motherland to open a restaurant called Puerto Cristal in Malaga.

Welcome to our Family.

ENTRANTES *Starters*

FOCACCIA POULET

Con aguacate, pollo grillé, cebolla caramelizada, rúcula, alioli oriental y parmesano. 14,00 €
Chicken Focaccia with avocado, caramelised onions, rocket, oriental alioli, and Parmesan.

PROVOLONE FUNDIDO Y PERAS CARAMELIZADAS

Con nueces tostadas partidas. 13,00 €
Melted provolone cheese and caramelised pears with crushed toasted walnuts.

NUESTRAS GAMBAS PIL PIL

Con guindilla y aceite de oliva virgen extra.
 Para mojar el pan. 13,00 €
*Garlic prawns with chilli and extra virgin olive oil.
 Made for dipping bread.*

CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA

Cuatro croquetas, cremosas por dentro y crujientes por fuera. 8,00 €
Grilled beef croquettes. Four pieces, creamy and crunchy.

PIMIENTOS DE PADRÓN

Con escamas de sal negra y limón. 9,00 €
Padrón peppers with black salt flakes and lemon.

HUEVOS ROTOS & BELLOTA

Con jamón ibérico de bellota. 13,00 €
Fried eggs over fries with acorn-fed Iberian ham.

BRAVAS KIMCHI

Picante con alioli de ajo asado y hebras de guindilla. 9,00 €
Spicy kimchi bravas, roasted garlic alioli and chilli threads.

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS & SETAS

Espárragos trigueros a la parrilla, setas de temporada y jamón ibérico de bellota. 15,00 €
Grilled asparagus and seasonal mushrooms topped with acorn-fed Iberian ham.

CALAMARES A LA ANDALUZA

Con ralladura de lima, emulsión de ajo asado y pimentón dulce. 14,50 €
Andalusian-style fried calamari with lime zest, roasted garlic emulsion and paprika.

TATAKI DE ATÚN

Sobre colchón de wakame, en reducción de salsa de soja, cítricos y jengibre. 16,00 €
Tuna tataki on a bed of wakame, in a soy, citrus and ginger reduction.

CHAPATA DE MASA MADRE, ACEITE HOJIBLANCA DE MÁLAGA Y ACEITUNAS POR PERSONA
 SOURDOUGH CIABATTA, MÁLAGA HOJIBLANCA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND OLIVES PER PERSON **1,50 €**

IBÉRICOS & QUESOS *Iberian charcuterie & aged sheep's cheese*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 16,00 € / 26,00 €
Iberian acorn-fed ham.

LOMO IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO 10,00 € / 17,00 €
Free-range Iberian pork loin.

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA 9,00 € / 16,00 €
Iberian acorn-fed chorizo.

QUESO DE OVEJA VIEJO 8,00 € / 15,00 €
Aged sheep's cheese.

TABLA DE IBÉRICOS & QUESO DE OVEJA VIEJO 23,00 €
Iberian charcuterie and aged sheep's cheese.

ENSALADAS *Salads*

TIBIA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

Langostinos salteados, aguacate, brotes tiernos y vinagreta cítrica. 17,00 €

Warm salad of sautéed prawns, avocado, green leaves and citrus vinaigrette.

OLIVA Y MIEL

Baby leaf, rúcula, nueces, manzana verde, queso semi curado y tomates con vinagreta de aceite de oliva virgen extra, miel y mostaza de Dijon. 13,00 €

Baby leaf, rocket, walnuts, green apple, semi-cured cheese, and tomatoes with extra virgin olive oil, honey & Dijon mustard vinaigrette.

TOMATE, BURRATA Y PESTO

Tomate de temporada, burrata cremosa y pesto de albahaca fresca. 15,50 €

Seasonal tomato, creamy burrata and fresh basil pesto.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE

Cogollos templados, nuestra interpretación de salsa César, croutones, bacon y pollo crujiente. 14,00 €

Warm baby gem, our own Caesar dressing, croutons, bacon and crispy chicken.

NUESTRAS PAELLAS

Our Paellas

Las hacemos semi secas y de capa fina: el grano suelto y el sabor concentrado.

Arroz Dinamita de Molino Roca. Cada paella lleva su propio fondo de larga cocción.

We make them semi-dry and in a thin layer: loose grains, concentrated flavour.

We use Molino Roca Dinamita rice. Every paella is cooked in its own slow-simmered stock.

Elaboración al momento · 30 minutos · mínimo 2 personas · precio indicado por persona

Prepared to order · 30 minutes · minimum 2 people · price shown is per person.

PAELLA DE MARISCOS

Con fondo de gamba roja. 17,00 € por persona.

Seafood paella cooked in a red prawn stock.

(Minimum 2 people, price per person).

PAELLA DE POLLO

Contramuslo de pollo deshuesado, con fondo de pato, conejo y ave. 16,00 € por persona.

Chicken paella with boneless chicken thigh, cooked in duck, rabbit and poultry stock. (Minimum 2 people, price per person).

PAELLA MIXTA

Marisco y pollo en el mismo arroz, con nuestros dos fondos: gamba roja y pato, conejo y ave.

19,00 € por persona.

Seafood and chicken paella, cooked in both our stocks: red prawns and duck, rabbit and poultry.

(Minimum 2 people, price per person).

PAELLA PUERTO CRISTAL

LA DE LA CASA

Secreto ibérico, setas de temporada y espárragos verdes con fondo de ibéricos y vaca madurada.

23,00 € por persona.

Iberian secreto (pork cut), seasonal mushrooms and green asparagus cooked in Iberian pork and dry-aged beef stock.

(Minimum 2 people, price per person).

PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS

Pulpo marcado a la parrilla, langostinos, emulsión de azafrán y ralladura de lima, con fondo de gamba roja.

24,00 € por persona.

Octopus and prawn paella, octopus seared on the grill, with saffron emulsion and lime zest, cooked in a red prawn stock.

(Minimum 2 people, price per person).

PRINCIPALES *Mains*

Nuestras carnes se asan en la **parrilla de piedra volcánica**, a fuego directo.

*Our meats are cooked on a **volcanic stone grill**, over direct heat.*

ENTRECOT DE VACA Madurado 30 días.

Con patatas fritas caseras. 32,00 €

30-day dry-aged striploin steak with homemade fries.

SOLOMILLO DE VACA Madurado 30 días.

Con patatas fritas caseras. 29,00 €

30-day dry-aged beef tenderloin with homemade fries.

SECRETO IBÉRICO.

Con patatas fritas caseras. 23,50 €

Iberian secreto (pork cut) with homemade fries.

BURGER DE VACA MADURADA

En pan brioche, doble queso cheddar, mermelada de bacon con cebolla y salsa del chef con patatas fritas caseras. 18,00 €

Dry-aged beef burger. Served in a brioche bun with double cheddar cheese, bacon jam with onion, and chef's sauce with homemade fries.

PATAS DE PULPO SALVAJE

Sobre patatas baby smashed, criolla y bimi. 28,00 €

Wild octopus tentacles over smashed baby potatoes, criolla sauce and roasted bimi.

LANGOSTINOS PATAGÓNICOS

A la plancha, con ajo y perejil.

(servidos enteros, con cáscara) 23,00 €

Patagonian griddled prawns with garlic and parsley.

(Served whole, shell on)

DORADA

Filete con patatas baby a la mantequilla y verduras salteadas. 23,00 €

Sea bream fillet with buttered baby potatoes and sautéed vegetables.

RISOTTO DE CALABAZA Y SETAS

Cremoso, con calabaza caramelizada, setas de temporada y parmesano. 16,00 €

Creamy caramelised pumpkin and seasonal mushroom risotto.

EXTRAS, GUARNICIONES Y SALSAS *Extras, Side Dishes, and Sauces*

PATATAS FRITAS CASERAS ALIÑADAS 3,00 €

Homemade seasoned fries.

PATATAS FRITAS ALIÑADAS Y PIMIENTOS

DE PADRÓN 4,00 €

Seasoned fries with Padrón peppers.

COLESLAW 4,00 €

Shredded cabbage and carrots with a creamy dressing.

VEGETALES SALTEADOS 4,00 €

Sautéed Vegetables.

NUESTROS POSTRES *Homemade desserts*

CRÈME BRÛLÉE

Crema de vainilla con azúcar quemado al momento. 6,00 €

Vanilla custard, sugar caramelised to order.

BROWNIE TOFFEE

De chocolate, templado, con toffee y helado de vainilla. 8,00 €

Toffee chocolate brownie, warm with vanilla ice cream.

TARTA DE QUESO

Cremosa por dentro y tostada por fuera. 7,00 €

Creamy inside, toasted outside cheesecake.

BROWNIEMISU

Tiramisú reversionado, con base de brownie en lugar del clásico bizcocho. 9,00 €

Our take on tiramisu, with a brownie base instead of the classic sponge.

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8,00 €

SARTI SPRITZ (AFRUTADO) 8,00 €

CRODINO SPRITZ (SIN ALCOHOL) 5,50 €

HUGO SPRITZ 9,00 €

CAMPARI SPRITZ 9,00 €

CLÁSICOS *Classics*

TINTO DE VERANO 4,50 €

JARRA DE SANGRÍA 18,00 €

VASO DE SANGRÍA tinto. 5,00 €

JARRA DE SANGRÍA de vino blanco. 20,00 €

VASO DE SANGRÍA blanco. 6,00 €

JARRA DE SANGRÍA de cava. 22,00 €

VASO DE SANGRÍA de cava. 6,50 €

CERVEZAS *Beers*

CAÑA VICTORIA 2,50 €

VICTORIA 0,0% TOSTADA - ALCOHOL 0,0% 2,90 €

COPA VICTORIA 3,80 €

DAURA DAMM - SIN GLUTEN - GLUTEN FREE 3,30 €

PINTA VICTORIA 4,50 €

ALHAMBRA VERDE 4,50 €

VICTORIA DIEZ 4,00 €

BEBIDAS SIN ALCOHOL *Soft Drinks*

AGUA CULLIGAN FILTRADA con o sin
gas 500 cc. 2,50 €

FUZE TEA 2,90 €

REFRESCOS 237 cc. 2,90 €

EATOLOGY
GROUP