

MENÚ

PUERTO CRISTAL

RESTAURANTE

EATOLOGY
GROUP

NUESTRA HISTORIA *Our Story*

ESPAÑA

ARGENTINA

Esta historia se inicia hace más de 70 años cuando Jose 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 montar, 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 su abuelo y, en Málaga, montar 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 neighborhood 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*

CROQUETAS DE BUEY A LA BRASA (4 uds.) € 7.50

Grilled Beef Croquettes. (4 pieces)

CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA (4 uds.) € 7.50

Boletus and truffle Croquettes. (4 pieces)

PIMIENTOS DEL PADRON con escamas € 9.00

de sal negra y limón.

Padron peppers with black salt flakes and lemon.

PROVOLONES FUNDIDO & PERSAS € 12.00

caramelizadas, con nueces tostadas partidas.

Melted provolone cheese and caramelized pears with crushed toasted walnuts.

NUESTRAS GAMBAS PIL PIL. € 12.00

Our Garlic Shrimps.

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS & SETAS con € 14.00

jamón ibérico de bellota.

Asparagus and wild mushrooms topped with acorn-fed Iberian ham.

LANGOSTINOS CROCANTES en panko € 14.00

con salsa sweet chilli.

Crispy panko prawns with sweet chilli sauce.

TATAKI DE ATUN ROJO sobre colchón € 16.00

de wakame, en reducción de salsa de soja, cítricos y jengibre.

Red Tuna Tataki on a Bed of Wakame, with Soy Sauce Reduction, Citrus and Ginger.

HUEVOS ROTOS & BELLOTA con jamón € 13.00

ibérico de bellota.

Fried eggs over fries with acorn-fed Iberian ham

FOCACCIA POULET con aguacate, pollo € 14.00

grillé, cebolla caramelizada, rúcula, alioli oriental y parmesano.

Chicken Focaccia with avocado, caramelized onions, arugula, oriental aioli, and Parmesan.

CALAMARES A LA ANDALUZA con € 13.00

ralladura de lima, emulsión de ajo asado y paprika.

Andalusian-style calamari rings with lime zest, roasted garlic emulsion and paprika.

IBERICOS & QUESOS *Iberian charcuterie with aged sheep's cheese*

QUESO DE OVEJA VIEJO €8.00

Aged sheep's cheese

€15.00

JAMON IBERICO DE BELLOTA €16.00

Iberian acorn-fed ham.

€26.00

CHORIZO IBERICO DE BELLOTA €9.00

Iberian Acorn-fed Chorizo

€16.00

LOMO IBERICO €10.00

Iberian Loin

€17.00

TABLA IBERICOS & QUESO DE OVEJA VIEJO € 23.00

Iberian Charcuterie and aged sheep's cheese.

ENSALADAS *Salads*

TIBIA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE € 17.00

Shrimp and Avocado Warm Salad.

OLIVA Y MIEL baby leaf, rúcula, nueces,
manzana verde, queso semi curado y
tomates con vinagreta de AOVE, miel y
mostaza de dijon. € 13.00

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

TOMATE, BURRATA Y PESTO € 14.00

Tomato, Burrata and basil pesto.

CAESAR CON POLLO CRISPY € 14.00

*Caesar Salad with crispy chicken fillet.*PESCADOS Y MARISCOS *Fish and Seafood*DORADA filete con patatas baby en
mantequilla y verduras salteadas. € 23.00*Sea Bream fillet with baby potatoes in
butter and sautéed vegetables.*BACALAO CONFITADO Con salteado de
tomates cherry, setas, espárragos
patatas baby y cebolla morada. € 24.00

*Confit cod, with sautéed cherry tomatoes,
mushrooms, asparagus, baby potatoes and
red onion.*

PATAS DE PULPO SALVAJE sobre espejo
de puré de boniato y bimi asado. € 27.00*Wild octopus tentacles over sweet potato
purée and roasted broccolini.*LANGOSTINOS PATAGÓNICOS a la
plancha, con ajo y perejil.
(servidos enteros, con cascara) €22.00

*Grilled prawns with garlic and parsley.
(Served whole, shell on)*

PAELLAS Y ARROCES *Paellas and Rice Dishes*

Los precios son **por persona (pp)**. Prices indicated for rice dishes are **per person (pp)**.
Nuestros arroces se elaboran para un mínimo de 2 Pax. **(30 MIN)**. Our rice dishes are made for a minimum of 2 Pax. **(30 MIN)**

PAELLA DE MARISCOS € 16.Por Persona
Per Person*Seafood Paella (Minimum 2 People).*PAELLA DE POLLO € 16.Por Persona
Per Person*Chicken Paella (Minimum 2 People).*PAELLA MIXTA € 18.Por Persona
Per Person

*Seafood and Chicken Paella.
(Minimum 2 People).*

PAELLA PUERTO CRISTAL € 21.Por Persona
Per Person

*Presa ibérica, setas y
espárragos trigueros*

*Iberian presa pork cut, mushrooms and
asparagus (Min 2 People).*

PAELLA DE PULPO Y LANGOSTINOS € 21.Por Persona
Per Person

Octopus and Shrimps Paella (Min 2 People).

RISOTTO DE CALABAZA Y SETAS € 16.00

Pumpkin and Mushroom Risotto.



CARNES *Meats*

SECRETO IBERICO 280Gr. € 23.00

Secreto ibérico pork cut, 280g.

PRESA IBERICA 280Gr. € 22.00

Iberian presa pork cut, 280g

SOLOMILLO DE VACA 250Gr. € 29.00

Maduración 30 días.

Beef Tenderloin 250g. 30-day dry aged.

ENTRECOT DE VACA 420Gr. € 31.00

Maduración 30 días.

Striploin Steak 420g. 30-day dry aged.

BURGER DE VACA MADURADA 200Gr. En pan € 18.00

bríoche, doble queso cheddar, mermelada de bacon con cebolla y salsa del chef.

DRY AGED BEEF BURGER 200g. Served in a brioche bun with double cheddar cheese, bacon jam with onion, and chef's sauce.

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

PATATAS FRITAS CASERAS ALIÑADAS € 3.00

Homemade seasoned fries.

PATATAS FRITAS ALIÑADAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN € 4.00

Seasoned Fries with Padrón Peppers

COLESLAW € 3.50

Shredded cabbage and carrots with a creamy

VEGETALES SALTEADOS € 3.50

Stir-fried Vegetables.

PURÉ DE BONIATO € 3.50

Sweet potato purée.

NUESTROS POSTRES *Homemade desserts*

CRÈME BRÛLÉE € 6.00

BROWNIE TOFFEE € 8.00

TARTA DE QUESO *Cheesecake.* € 7.00

CREPE DE NUTELLA CON HELADO DE VAINILLA Y ALMENDRAS € 8.00



BEBIDAS SIN ALCOHOL *Soft Drinks*

AGUA con o sin gas de 500cc.	€ 2.50	FUZE TEA	€ 2.90
REFRESCOS de 237cc.	€ 2.90		

CLÁSICOS DE ESPAÑA *Spanish Classics*

TINTO DE VERANO	€ 4.00	JARRA DE SANGRÍA	€ 17.00
VASO DE SANGRÍA tinto.	€ 5.00	JARRA DE SANGRÍA de vino blanco.	€ 18.00
VASO DE SANGRÍA blanco.	€ 6.00	JARRA DE SANGRÍA de cava.	€ 20.00
VASO DE SANGRÍA de cava.	€ 6.50		

CERVEZAS *Beers*

CAÑA VICTORIA	€ 2.50	COPA VOLL-DAMM	€ 4.50
COPA VICTORIA	€ 3.50	PINTA VOLL-DAMM	€ 5.50
PINTA VICTORIA	€ 4.50	ALHAMBRA VERDE	€ 3.80
CAÑA VOLL-DAMM	€ 3.50	VICTORIA 0.0% TOSTADA	€ 3.80

EATOLOGY
GROUP