



- AVISTA -

restaurant & lounges



- COUVERT -

(KUVERT)

PÃO, MANTEIGA E AÇEPIPE // 3.50 €
bread, butter and hors d'oeuvres
Brot, Butter Und Appetithäppchen
pain, beurre et amuse-gueule

- ENTRADAS -

(STARTERS . VORSPEISEN . EN-CAS)

QUEIJO FRESCO // 6.00 €
com pimenta preta e azeitonas taggiasche
fresh cheese with black pepper and taggiasche olives
Frischkäse mit schwarzem Pfeffer, und Taggiasche-Oliven
fromage frais au poivre noir et olives taggiasche

HÚMUS DE CENOURA ASSADA // 9.50 €
bahji e tahini
roasted carrot hummus, bahji and tahini
gerösteter Karotten-Hummus, Bahji und Tahini
houmous aux carottes rôties, bahji et tahini

CAMARÃO 'AL DIABLO' // 11.00 €
(alho, pimenta da terra, limão)
prawn 'al diablo' (garlic, chili, lemon)
Garnelen al diablo
(Knoblauch, Schwarzer Pfeffer, Zitrone)
crevettes à la diable (ail, piment, citron)

LAVAGANTE, TAPIOCA, PONZU, MAÇÃ // 52.00 €
lobster, tapioca, ponzu, apple
Hummer, Tapioka, Ponzu, Apfel
homard, tapioca, ponzu, pomme

SALMÃO CURADO, PEPINO, OSTRA, VERBENA // 15.50 €
cured salmon, cucumber, oyster, verbena
Räucherlachs, Gurke, Auster, Eisenkraut
saumon salé, concombre, huître, verveine

TÁRTARO DE NOVILHO // 19.75 €
beef tartar . Rindertartar . tartare de boeuf

CROQUETE DE "COZIDO" // 9.50 €
chucrute, rábano
"cozido" croquette, sauerkraut, horseradish
"cozido"-Krokette, Sauerkraut, Meerrettich
croquette "cozido", choucroute, raifort

CHOURIÇO DE PORCO PRETO ALENTEJANO NA BRASA // 11.50 €
barbecued alentejo black pork chorizo
gegrillte Chorizo vom Iberischen Schwein
saucisse de porc noir de l'alentejo sur la braise

TÁBUA DE CHARCUTARIAS ITALIANAS // 15.75 €
italian charcuterie board
italienische Wurstplatte
plateau de charcuterie italienne

TÁBUA DE QUEIJOS DOP // 16.50 €
dop cheeseboard
Käseplatte dop
plateau de fromage aop

- SUGESTÃO DO CHEFE -

(CHEF'S SUGGESTION
VORSCHLAG DES KÜCHENCHEFS
SUGGESTION DU CHEF)

- EXPERIÊNCIA BISTRÔ -

bistrô experience

SET MENU (4 CRIAÇÕES) // 72.00 € P/PAX
set menu (4 courses)
festes Menü (4 gang)
menu fixe (4 cours)

- INOVAÇÃO 2022 -

innovation 2022

SET MENU (6 CRIAÇÕES) // 98.00 € P/PAX
set menu (6 courses)
festes Menü (6 gang)
menu fixe (6 cours)

- SOPAS -

(SOUPS . SUPPEN . SOUPES)

CREME DE LEGUMES // 9.00 €
cream of vegetable soup
Gemüsecreme
crème de légumes

GASPACHO VERDE // 9.50 €
tomate datterino, broa de milho
green gazpacho, datterino tomato, cornbread
grüne Gazpacho, Datterino-Tomate, Maisbrot
gaspacho vert, tomate datterino, pain de maïs

- SALADAS -

(SALADS . SALATE . SALADES)

SALADA DE BATATA // 9.50 €
mostarda, cebolinho e broccolini
potato and broccolini salad
with mustard and chives
Kartoffel-broccolini-Salat
mit Senf und Schnittlauch
salade de pommes de terre, moutarde,
ciboulette et broccolini

SALADA DE ALFACE CORAÇÃO // 12.50 €
(pãesão, chicharro alimado,
pickles e cebola crocante)
lettuce heart salad
(pearsan, mackerel in lemon,
pickles, crispy onion)
Romana - Salatherzen
(Parmesan, Makrele in Zitrone,
Gurken, knusprige Zwiebeln)
salade de laitue cover
(parmesan, maquereau au citron,
pickles et oignon croquant)

- MASSA -

(PASTA)

GNOCCHI ALL' AMATRICIANA // 21.00 €
(bresaola, pãesão, manjericão)
(bresaola, parmesan, basil)
(Bresaola, Parmesan, Basilikum)
(bresaola, parmesan, basilic)

- PEIXE -

(FISH . FISCH . POISSON)

* DA LOTA PARA O JOSPER // PREÇO SOB CONSULTA
from the fish market to the josper // price on request
vom fischmarkt auf den josper-grill //preis auf anfrage
du marché directement sur le josper // prix sur demande

* FILETE DE ESPADA PRETA // 24.50 €
crosta de tomate, cebola, azeitona e broa de milho
black scabbard fish fillet
(tomato crust, onion, olive and cornbread)
Fischfilet vom schwarzen Degenfisch
(Tomatenkruste, Zwiebel, Olive, Körnerbrot)
filet de sabre noir
(croûte de tomate, oignon, olive, pain au maïs)

VIEIRAS COM RISOTO DA ESTAÇÃO // 33.00 €
scallops with seasonal risotto
Jakobsmuscheln mit Risotto der saison
noix de saint-jacques au risotto de saison

ARROZ CALDOSO DE POLVO (2 PESSOAS) // 59.00 €
tomate seco, limão e coentros
octopus stew with rice (serves 2)
dried tomato, lemon and coriander
Tintenfischbrühe Reis (für 2 Personen)
getrocknete Tomaten, Zitrone und Koriander
riz au bouillon de pulpe (pour 2 personnes)
tomate séchée, citron et coriandre

* ACOMPANHADOS COM 1 MOLHO E 1 ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA
served with 1 sauce and 1 side dish of your choice
mit 1 Sauce und 1 Beilage zur auswahl serviert
accompagnés d'une sauce et d'une garniture au choix

- CARNE -

(MEAT . FLEISCH . VIANDE)

* FRANGO CAJUN NO JOSPER // 22.50€
chipotle, tempero cajun, salsa roja
cajun chicken on the josper
chipotle, cajun seasoning, red salsa
Cajun-Huhn auf dem Josper
Chipotle, Cajun-Gewürz, rote Soße
poulet cajun dans le josper
chipotle, assaisonnement cajun, sauce rouge
⌚ +/- 25 min

* PRESA DE PORCO PRETO // 28.00 €
molho romesco, mostarda em grão e pickles de chalota
black pork shoulder
(romesco sauce, mustard seed, pickled shallot)
schwarzes Schweinfleisch "presa"
Romesco-Sauce, Körnersenf und eingelegte Schalotten
"presa" de porc noir
sauce romesco, moutarde en grain, pickle échalotes

* FILETE DE VACA // 31.00 €
beef fillet . Rinderfilet . filet de boeuf

TOMAHAWK DE VITELA MATURADA (2 PESSOAS) // 12.40 € (100 GR)
(2 molhos + 2 acompanhamentos)
matured veal tomahawk (serves 2)
(2 sauces + 2 sides)
Kalbfleisch Tamahawk - Steak (2 Personen)
(2 Saucen + 2 Beilagen)
tomahawk de veau mûré (2 personnes)
(2 sauces + 2 garnitures)
⌚ +/- 35 min

* COSTELETA DE VACA MATURADA // 14.50 € (100 GR)
com flor de sal
matured beef rib 100 gr with fleur du sel
gereiftes Rinderkotelett mit Fleur de Sel
côte de boeuf mûrée avec de la fleur de sel

MAGRET DE PATO, MOLHO DE BAGAS, CITRINOS // 27.00 €
duck magret, berry sauce, citrus
Entenmagret, Beerensauce, Zitrusfrüchte
magret de canard, sauce berry, agrumes

* ACOMPANHADOS COM 1 MOLHO E 1 ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA
served with 1 sauce and 1 side dish of your choice
mit 1 Sauce und 1 Beilage zur auswahl serviert
accompagnés d'une sauce et d'une garniture au choix

- ACOMPANHAMENTOS -

(SIDE ORDERS . BEILAGEN . ACCOMPAGNEMENTS)

BATATA DOCE NO FORNO // 6.50 €
baked sweet potato
Süßkartoffeln aus dem Ofen
patate douce au four

BATATA 3 COZEDURAS // 6.50 €
triple-cooked chips
dreifach gegarte Pommes Frites
frites 3 cuissons
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

BATATA RATTE GRELHADA // 6.50 €
grilled ratte potato
gegrillte La-Ratte-Kartoffeln
pomme de terre ratte grillée

ARROZ BASMATI // 6.50 €
basmati rice . Basmatireis . riz basmati

LEGUMES DA HORTA NA BRASA // 7.00 €
barbecued vegetables from the farm
Gartengemüse vom Grill
légumes du jardin chaud

PURÉ DE BATATA LIGEIRAMENTE FUMADO // 6.50 €
lightly smoked mashed potatoes
Kartoffelpüree leicht geräuchert
purée de pommes de terre légèrement fumée

COGUMELOS EXÓTICOS SALTEADOS // 8.00 €
exotic sautéed mushrooms
exotische Pilze sautiert
champignons exotiques sautés

ANANÁS NA BRASA COM LIMA // 6.50 €
barbecued pineapple with lime
Ananas vom Grill mit Limette
ananas à la braise avec du citron vert

AROS DE CEBOLA // 5.00 €
onion rings . Zwiebelringe . rondelles d'oignon

- MOLHOS -

(SAUCES . SAUCEN . SAUCES)

CARNE // 4.00 €
meat . Fleisch . viande

BEARNÊS // 4.00 €
bearnaise . béarnaise

BARBECUE // 3.50 €

KETCHUP CASEIRO // 3.00 €
homemade ketchup
Hausgemachtes Ketchup
ketchup maison

CHIMICHURRI // 4.00 €

CHUTNEY DE ANANÁS ORIENTAL // 4.00 €
oriental pineapple chutney
Chutney mit orientalischer Ananas
chutney ananas oriental

BEURRE BLANC // 3.50 €

TRÊS PIMENTAS // 4.00 €
three pepper . Drei-Pfeffer . trois poivres

- SOBREMESAS -

(DESSERTS)

SOBREMESA DO DIA // 11.50 €
dessert of the day
Dessert des Jages
dessert du jour

CRÈME BRÛLÉE CASEIRO // 9.50 €
homemade crème brûlée
hausgemachte Crème Brûlée
crème brûlée maison

SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS // 9.00 €
fresh fruit selection
Auswahl von frische Obst
sélection de fruits frais

SALADA DE FRUTA COM GELADO // 9.50 €
fruit salad with ice cream
Fruchtsalat mit Eiscreme
salade de fruits à la crème glacée

DELÍCIA DE MANGO E YUZU // 12.00 €
com sésamo e miso
Mango- und Yuzu-delight with Sesame and Miso
délíce mangue et yuzu au sésame et miso

MIL FOLHAS DE MORANGO E LARANJEIRA // 12.00 €
strawberry and orange blossom millefeuille
Erdbeer- und Orangenblüten-Millefeuille
millefeuille fraise et fleur d'orange

PETIT GÂTEAU COM GELADO BAUNILHA // 13.00 €
petit gâteau with vanilla ice cream
Petit Gâteau mit Vanille-Eiscreme
petit gâteau avec glace vanille
⌚ +/- 15 min

GELADOS // 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)
chocolate, caramelo salgado, baunilha ou aveia
ice creams : chocolate, salted caramel,
vanilla or hazelnut
Eiscreme: Schokolade, gesalzener Karamell,
Vanille oder Haselnuss
crèmes glacées : chocolat, caramel salé,
vanille ou noisette

SORVETES // 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)
mango, morango, maracujá ou tomate inglês
sorbetes : mango, strawberry, passion fruit or tamarillo
Sorberts : Mango, Erdbeere, Maracuja oder Tamarillo
sorberts : mangue, fraise, fruit de la passion ou tamarillo

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS,
MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,
CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE
OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. IVA INCLUÍDO
for more information on special menus for allergies,
intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.
no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer. VAT included
Weitere Informationen über Allergien,
Gluten-Freie Menus und Kindermenus,
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt
oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen
pour toute information sur les allergies,
menus sans gluten et menus pour les enfants,
veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client. prix TTC

portobay discounts

GOURMET E PRESTIGE 10%
PRESTIGE GOLD 15%

WWW.PORTOBAY.COM

