



ARS- -ENAL

INTERNATIONAL
RESTAURANT

daily menu ... €
28,50 €

- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi

- STARTERS -

SMOKED SALMON MINI WRAPS
WITH CREAM CHEESE, LETTUCE AND TOMATO
mini wraps de salmão fumado com queijo creme, alface, tomate
Mini-Wraps mit RäucherLachs, Käsecreme, Salat, Tomate
mini wraps au saumon fumé, crème de fromage, laitue et tomate

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BAKED LEG OF LAMB IN A CRUST OF HERBS AND CHORIZO,
MADEIRA WINE SAUCE, POTATO GRATIN, RATATOUILLE
perna de borrego assado em crosta de chouriço e ervas,
molho de vinho madeira, batata gratinada, ratatouille
Gebratene Lammkeule mit Kräuter-Kräuter-Kruste,
Madeirawein-Sauce, gratinierte Kartoffeln, Ratatouille
gigot d'agneau au four en croûte d'herbes et chorizo,
sauce au vin de Madère, pommes de terre gratinées, ratatouille

OR . OU . ODER

SALT COD TIMBALE WITH CHICKPEA PURÉE,
SAUTÉED SPINACH AND ROAST POTATO
timbale de bacalhau com purê de grão bico,
espinafres salteados, batata assada
Kabeljau-Timbale mit Kichererbsenpüree,
sautiertem Spinat, Rostkartoffeln
timbale de morue avec de La purée de pois chiches,
épinards sautés, pommes de terre au four

- DESSERTS -

RED VELVET WITH MANGO AND PASSION FRUIT
red velvet com mango e maracujá
Red-Velvet mit Mango und Maracuja
red velvet à la mangue et au fruit de la passion

TUESDAY

terça . Dienstag . mardi

- STARTERS -

TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO JALOUSIE,
LETTUCE FROM OUR KITCHEN GARDEN WITH BALSAMIC VINEGAR
jalousie de tomate e mozzarella, pesto,
alfaces de nossa horta com vinagre balsâmico
Tomaten-Mozzarella-Jalousie an Pesto,
Salate aus unserem Gemüsegarten mit Balsamico-Essig
jalousie de tomate, mozzarella et pesto,
laitues de notre potager avec du vinaigre balsamique

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

VENISON FILLET WITH RED CURRY SAUCE ON SAUTÉED SHIITAKE MUSHROOMS,
CHINESE NOODLES AND VEGETABLES OF THE DAY
filéte de veado com molho de caril vermelho
sobre cogumelos shiitake salteados, massa chinesa, legumes do dia
Hirschfilet mit roter Currysauc
auf sautierten Shiitake-Pilzen, chinesisches Nudeln, Tagesgemüse
filét de chevreuil à la sauce au curry rouge
sur des champignons shiitake sautés, pâtes chinoises, légumes du jour

OR . OU . ODER

PAN-SEARED SALMON MEDALLIONS,
HERB FOAM, WHITE WINE RISOTTO, SAUTÉED SPINACH
medalhões de salmão canad, espuma de ervas aromáticas,
risoto de vinho branco, espinafres salteados
Lachsmedaillons, Kräuterschaum, Weißwein-Risotto, sautierter Spinat
médaillons de saumon dorés, mousse aux fines herbes,
risotto au vin blanc, épinards sautés

- DESSERTS -

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM OR FRESH FRUIT SALAD
crumble de maçã com gelado de baunilha ou salada fruta fresca
Apfel-Crumble mit Vanilleeis oder frischem Obstsalat
crumble aux pommes avec de la glace à la vanille ou salade de fruits

WEDNESDAY

quarta . Mittwoch . mercredi

- STARTERS -

ITALIAN ANTIPASTI
antipasti italianas
Italienische Antipasti
antipasti italiani

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

MILANESE VEAL ESCALOPES (BREADED WITH PARMESAN),
TOMATO SAUCE, SAUTÉED SPAGHETTI, VEGETABLES OF THE DAY
escalopes de vitela à milanesa (panados com parmesão),
batatas cozidas, esparguete salteado, legumes do dia
Kalbschnitzel alla Milanese (mit Parmesan paniert),
Tomatensauce, sautierte Spaghetti, Tagesgemüse
escalopes de veau à la milanaise (panées avec du parmesan),
sauce tomate, spaghettis sautés, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SEA BASS FILLET ON SPRING VEGETABLES,
LIME AND ROCKET BUTTER, SAUTÉED POTATOES
filete de robalinho grelhado sobre legumes da primavera,
manteiga de lima e rúcula, batata salteada
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Frühlingsgemüse,
Limetten-Rucola-Butter, sautierte Kartoffeln
filét de bar grillé sur des légumes de printemps,
beurre au citron vert et roquette, pommes de terre sautées

- DESSERTS -

CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRY RAGOUT
mousse de chocolate com ragout de cerejas
Mousse au Chocolat mit Kirschen-Ragout
mousse au chocolat accompagnée d'un ragout de cerises

THURSDAY

quinta . donnerstag . jeudi

- STARTERS -

SMOKED DUCK BREAST WITH APPLE SALAD AND PASSION FRUIT SAUCE
peito de pato fumado com salada de maçã e molho de maracujá
Geräucherte Entenbrust mit Apfelsalat und Maracuja-Sauce
magret de canard fumé accompagné d'une salade de pommes
et d'une sauce au fruit de la passion

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

PORK FILLET WELLINGTON, MADEIRA WINE SAUCE,
HERBED POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
filete wellington de porco, molho de vinho madeira, batata com ervas, legumes do dia
Filet Wellington vom Schwein, Madeirawein-Sauce, Kräuterkartoffeln, Tagesgemüse
filét wellington de porc, sauce au vin de Madère,
pommes de terre aux herbes, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED PERCH FILLET ON BEET GNOCCHI,
HAM FOAM, VEGETABLES OF THE DAY
pasta de perca grelhada sobre gnocchi de beterraba,
espuma de presunto, legumes do dia
Gegrilltes Barschfilet auf Rübengnocchi,
Schinkenschaum, Tagesgemüse
tranche de perche grillée sur un gnocchi de betterave,
mousse de jambon cru, légumes du jour

- DESSERTS -

PINA COLADA PARFAIT OR FRESH FRUIT SALAD
parfait de pina colada ou salada de fruta fresca
Piña-Colada-Parfait oder frischer Obstsalat
parfait de pina colada ou salade de fruits frais

FRIDAY

sexta . Freitag . vendredi

- STARTERS -

GARDEN SALAD WITH BREADED SHRIMP, SWEET CHILLI SAUCE
salada da horta com camarão panado, molho sweet chili
Salat aus dem Garten mit panierten Garnelen, Sweet-Chili-Sauce
salade du potager avec des crevettes panées, sauce sweet chili

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

CHICKEN SUPREME FILLED WITH BRESAOLA AND HERBS, COGNAC SAUCE,
POTATO PURÉE FLOURED WITH TRUFFLE OIL, VEGETABLES OF THE DAY
supremo de frango recheado com bresaola e ervas,
molho cognac, purê de batata aromatizado com azeite de trufa, legumes do dia
Suprême vom Hühnchen mit Bresaola-Kräuter-Füllung,
Cognac-Sauce, Kartoffelpüree mit Trüffelöl-Aroma, Tagesgemüse
suprême de poulet farci à la bresaola et aux herbes, sauce cognac,
purée de pommes de terre aromatisée à l'huile de truffes, légumes du jour

OR . OU . ODER

CRISPY SWORDFISH GOUJONS, YOGURT SAUCE WITH CUCUMBER,
BOILED POTATOES, WOK-SAUTÉED VEGETABLES WITH SESAME
crocantes de goujons de espadarte, molho de iogurte com pepino,
redução de molho de batata salteada, legumes do dia
Knusprige Filetstreifen vom Schwertfisch, Joghurtsauce mit Gurke,
gekochte Kartoffeln, in Wok sautiertes Gemüse mit Sesam
goujons d'espadon croquants, sauce au yaourt avec des concombres,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes sautés au wok avec des graines de sésame

- DESSERTS -

STRAWBERRIES ROMANOFF
copo romanoff
Romanoff-Becher
verre romanoff

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi

- STARTERS -

BEEF FILLET CARPACCIO, ROCKET AND PARSLEY PESTO, PARMESAN SHAVINGS
carpaccio de filete de vaca, pesto de rúcula e salsa, lascas de parmesão
Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola-Salsa-Pesto, geriebener Parmesan
carpaccio de filet de bœuf, pesto de roquette et persil, copeaux de parmesan

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

LAMB LOIN CRUSTED WITH SUN-DRIED TOMATOES, OLIVES AND FETA,
PORT WINE REDUCED, ROAST POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
Lombo de borrego em crosta de tomate seco, azeitonas e feta,
redução de alicante, batata salteada, legumes do dia
Lammfilet in Kruste mit Sonnen-Tomaten, Oliven und Feta,
Rosmarin-Sauce, sautierte Kartoffel, Tagesgemüse
Longe d'agneau en croûte de tomates séchées, olives et fêta,
sauce au romarin, pommes de terre sautées, légumes du jour

OR . OU . ODER

FILLET OF SOLE FILLED WITH SALMON, CHAMPAGNE SAUCE,
PILAU RICE TIMBALE WITH PAPRIKA, VEGETABLES OF THE DAY
filete de linguado recheado com salmão, molho de champanhe,
timbale de arroz pilau com pimentão, legumes do dia
Seezungen-Filet mit Lachsfüllung, Champagner-Sauce,
Reis-Pilaw-Timbale mit Paprika, Tagesgemüse
filét de sole farci au saumon, sauce champagne,
timbale de riz pilaf aux poivrons, légumes du jour

- DESSERTS -

PEACH CHEESECAKE, RED FRUIT COULIS OR FRESH FRUIT SALAD
cheesecake de pêssego, coulis de frutos vermelhos ou salada de fruta fresca
Cheesecake mit Pfirsich, coulis von roten Beeren oder frischer Obstsalat
cheesecake à la pêche, coulis de fruits rouges ou salade de fruits frais

SUNDAY

domingo . Sonntag . dimanche

- STARTERS -

FOIE GRAS TERRINE, WALDORF SALAD, RASPBERRY SAUCE
terrina de foie gras, salada waldorf, molho de framboesas
Foie-gras-Terrine, Waldorfsalat, Himbeer-Sauce
terrine de foie gras, salade Waldorf, sauce aux framboises

SOUP OF THE DAY
sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BEEF ENTRECÔTE GRATINÉ WITH CELERY AND HERB PURÉE,
PORT WINE REDUCED, ROAST POTATOES, VEGETABLES OF THE DAY
entrecôte de vaca gratinado com purê de aipo e ervas,
redução de vinho do porto, batata assada, legumes do dia
Gratiniertes Entrecôte vom Rind mit Sellerie-Kräuter-Püree,
Portwein-Reduktion, gebratener Kartoffel, Tagesgemüse
entrecôte de bœuf gratinée avec de La purée de céleri et d'herbes,
réduction de vin de Porto, pommes de terre au four, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED TUNA STEAK, ONION SAUCE, FRIED CORN, VEGETABLES OF THE DAY
posta de atum grelhada, molho de cebolada, milho frito, legumes do dia
Gegrilltes Thunfisch-Steak, Zwiebel-Sauce, fritierter Mais, Tagesgemüse
tranche de thon grillée, sauce aux oignons frits, maïs fritt, légumes du jour

- DESSERTS -

MINIATURES FROM OUR PATISSERIE
miniaturas da nossa pastelaria
Feingebäck aus unserer Pâtisserie
mignardises de notre pâtisserie

- DRINKS -

WHITE WINE

- HOUSE WINE . SETÚBAL
15cl > 3,50 € // 50cl > 8,00 € // 1l > 12,50 €
- PORTOBAY SELECTION . BEIRAS
15cl > 3,80 € // 37,5cl > 10,90 € // 75cl > 14,90 €
- ALTANO . DOURO
15cl > 3,40 € // 75cl > 16,50 €
- ORMENOR . DOURO
75cl > 22,50 €
- QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC . TEJO
75cl > 18,40 €
- ENCOSTA DO SOBRAL CHARDONNAY . TEJO
75cl > 17,20 €
- ADEGA MAJOR VERDELHO . ALENTEJO
75cl > 21,00 €
- PÉRA MANCA . ALENTEJO
75cl > 48,00 €
- TERRAS DO AVÔ . MADEIRA
15cl > 5,20 € // 75cl > 22,00 €

GREEN WINE

- MURALHAS DE MONÇÃO . MINHO
15cl > 3,30 € // 37,5cl > 10,00 € // 75cl > 17,00 €
- REGUEIRO . ALVARINHO . MINHO
75cl > 18,40 €
- CONTACTO . ALVARINHO . MINHO
75cl > 21,00 €

ROSÉ WINE

- HOUSE WINE . DOURO
15cl > 3,30 € // 50cl > 7,00 € // 1l > 12,50 €
- D. JOANA . ALENTEJO
15cl > 3,60 € // 75cl > 15,10 €
- ATLANTIS . MADEIRA
15cl > 4,50 € // 75cl > 19,00 €

RED WINE

- HOUSE WINE . SETÚBAL
15cl > 3,50 € // 50cl > 8,00 € // 1l > 12,50 €
- PORTOBAY SELECTION . ALENTEJO
15cl > 4,10 € // 37,5cl > 11,40 € // 75cl > 15,90 €
- HERDADE DO ROCIM ALICANTE BOUSCHET. ALENTEJO
75cl > 18,50 €
- ALTANO . DOURO
15cl > 3,40 € // 75cl > 16,50 €
- CHRYSÉIA . DOURO
75cl > 59,00 €
- PACHECA SUPERIOR . DOURO
75cl > 19,50 €
- DUORUM . DOURO
75cl > 20,50 €
- QUINTA DA LAPA SYRAH . TEJO
75cl > 19,40 €
- ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA . TEJO
75cl > 25,00 €
- TERRAS DO AVÔ . MADEIRA
15cl > 5,20 // 75cl > 22,00 €

SPARKLING WINE . CHAMPAGNE

- MOÛT & CHANDON
37,5cl > 34,00 € // 75cl > 55,00 €
- PORTOBAY SELECTION
15cl > 4,20 € // 75cl > 19,00 €
- RAPOSEIRA
75cl > 27,00 €

WINES OF THE MONTH

WHITE WINE

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA . TEJO
75cl > 19,90 €

RED WINE

QUINTA DO PARAL . ALENTEJO
75cl > 21,90 €

ANETO . DOURO

75cl > 18,10 €

APERITIFS

- MADEIRA SERCIAL 5 ANOS
6cl > 3,60 €
- MADEIRA VERDELHO 5 ANOS
6cl > 3,60 €
- MADEIRA SERCIAL 10 ANOS
6cl > 5,60 €
- MADEIRA VERDELHO 10 ANOS
6cl > 5,60 €
- PORT GRAHAM'S EXTRA DRY
6cl > 3,80 €
- TIO PEPE
6cl > 3,90 €

BEERS

- CORAL DRAUGHT BEER
imperial . Bier vom Fass . bière pression
30cl > 2,30 €
50cl > 4,80 €
- CORAL NON ALCOHOLIC
20cl > 3,40 €

MINERAL WATER

- WITHOUT GAS
sem gás . ohne Kohlensäure . plate
25cl > 2,30 €
75cl > 3,80 €
- WITH GAS 2.80 €
com gás . mit Kohlensäure . gazeuse
25cl > 2,30 €
1l > 3,80 €

SOFT DRINKS

- COCA COLA 33cl > 2,50 €
- COCA COLA ZERO 33cl > 2,60 €
- 7 UP 25cl > 2,50 €
- BRISA MARACUJÁ
passion fruit
Passionfrucht
fruit de la passion
36cl > 2,50 €

JUICES

- ORANGE, APPLE, PINEAPPLE
laranja, maçã, ananás
Orange, Apfel, Ananas
orange, pomme, ananas
20cl > 2,60 €

portobay discounts
10% GOURMET & PRESTIGE
15% PRESTIGE GOLD

