



- AVISTA -

restaurant & lounges



- COUVERT -

(KUVERT)

PÃO, MANTEIGA E ACEPIPE // 4.00 €
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 ABÓBORA ASSADA // 11.00 €
castanha, romã, lavash
roast pumpkin hummus, chestnut, pomegranate, lavash
Gerösteter Kürbis-Hummus, Maronen, Granatapfel, Lavash
houmous de potiron rôti, châtaigne, grenade, lavash

CAMARÃO 'AL DIABLO' // 12.50 €
(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)

LAGOSTIM BRASEADO // 42.00 €
amêndoa, alho negro, alho
braised langoustine, almond, black garlic, celeriac
Geschmorte Kaisergranat, Mandel,
schwarzer Knoblauch, Knöllsellerie
langoustine braisée, amande, ail noir, boule de céleri

SALMÃO FUMADO A FRIO // 16.50 €
limão em conserva, pepino, maçã verde
cold smoked salmon, preserved lemon,
cucumber, green apple
Geräucherter Lachs (kalt), eingelegte Zitrone,
Gurke, grüner Apfel
saumon fumé à froid, citron confit,
concombre, pomme verte

TROUXA DE RABO DE BOI // 16.00 €
puré de tangerina, compota de cebola, jus de carne
oxtail parcel, tangerine purée, onion compote, meat jus
Ochsenschwanz-Röllchen, Mandarinenpüree,
Zwiebelkompott, Fleischjus
bourse à la queue de bœuf, purée de mandarine,
confiture d'oignons, jus de viande

CROQUETE DE PATO // 11.50 €
foie gras, passas, vinho madeira
duck croquette, foie gras, raisins, madeira wine
Entenkrokette, Foie gras, Rosinen, Madeirawein
croquette de canard, foie gras, raisins secs, vin de madère

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 CHARCUTARIA ITALIANA // 18.00 €
italian charcuterie board
italienische Wurstplatte
plateau de charcuterie italienne

TÁBUA DE QUEIJOS DOP // 19.00 €
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) // 75.00 € P/PAX
set menu (4 courses)
festes Menü (4 gang)
menu fixe (4 cours)

- INOVAÇÃO 2023 -
innovation 2023

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 DE BETERRABA // 11.00 €
Iogurte grego, pepino, aneto
beetroot gazpacho, greek yogurt, cucumber, dill
Rote-Bete-Gaspacho, griechischer Joghurt, Gurke, Dill
gaspacho de betterave, yaourt grec, concombre, aneth

- SALADAS -

(SALADS . SALATE . SALADES)

SALADA DA HORTA PORTOBAY // 13.00 €
portobay vegetable garden salad
Salat aus dem Gemüsegarten von PortoBay
salade du potager portobay

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

- MASSA -

(PASTA)

GNOCCHI DE ABÓBORA ASSADA // 21.00 €
(chouriço de porco preto, tomate, amêndoas, parmesão)
roast pumpkin gnocchi
(black pork chorizo, tomatoes, almonds, parmesan)
Gnocchi von gebratenem Kürbis
(Chorizo vom Iberischen Schwein, Tomate, Mandel, Parmesan)
gnocchi de potiron au four
(saucisse de porc noir, tomate, amandes, parmesan)

- 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 // 26.50 €
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

CALDEIRADA DE PEIXE DA COSTA (2 PESSOAS) // 62.00 €
com batata, açafrao, camarão, berbigão
coastal fish stew (serves 2)
with potatoes, saffron, prawns, cockles
Eintopf mit Fisch von der Küste (für 2 Personen)
Kartoffel, Safran, Garnele und Herzmuschel
ragoût de poisson côtier (pour 2 personnes)
avec pommes de terre, safran, crevettes, coques

* 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 MUGHAL NO JOSPER // 23.50 €
iogurte, frutos secos
josper-grilled mughal chicken,
yoghurt, dried fruit
Indisches Huhn à la Mogul aus dem Josper-Grill,
Joghurt und Trockenobst
poulet mughal au josper,
yaourt, fruits secs

⌚ +/- 25 min

* PRESA DE PORCO PRETO 100% BOLOTA // 29.00 €
100% acorn-fed black pork
Schweinenacken vom Iberischen Schwein (100% Eichelmast)
échine de porc noir 100 % nourri aux glands

* FILETE DE VACA // 32.50 €
beef fillet . Rinderfilet . filet de boeuf

TOMAHAWK DE VITELA MATURADA (2 pessoas) // 13.40 € (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 // 15.20 € (100 GR)
com flor de sal
matured beef rib 100 gr with fleur du sel
gereiftes Rinderkotelett mit Fleur de Sel
côte de boeuf maturée avec de la fleur de sel

JOALHEIRA DE BORREGO // 31.00 €
compota magreb, neve de alecrim
lamb shank, maghreb compote, sprinkled rosemary
Lamm, Kompott à la Maghreb, Rosmarinschnee
genou d'agneau, compote maghreb, neige de romarin

* 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

MIX DE LEGUMINOSAS // 6.50 €
pulses
Hülsenfrüchte-Mix
mélange de légumineuses

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

LEGUMES DA HORTA NA BRASA // 7.00 €
barbecued vegetables from the vegetable garden
Gartengemüse vom Grill
légumes du potager 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

BEARNÉS // 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 // 12.50 €
dessert of the day
Dessert des Tages
dessert du jour

CRÈME BRÛLÉE CASEIRO // 10.50 €
homemade crème brûlée
hausgemachte Crème Brûlée
crème brûlée maison

SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS // 9.50 €
fresh fruit selection
Auswahl von frische Obst
sélection de fruits frais

SALADA DE FRUTA COM GELADO // 11.00 €
fruit salad with ice cream
Fruchtsalat mit Eiscreme
salade de fruits à la crème glacée

DUO DE CLEMENTINA // 13.00 €
yuzu, sabores de verbena
duo of clementine, yuzu, verbena flavours
Clementinen-Duo, Yuzu, Verbena-Aromen
duo de clémentines, yuzu, saveurs de verveine

INSPIRAÇÃO DE FRAMBOESA // 14.50 €
cacaú, baunilha de madagáscar
raspberry, cocoa and madagascar vanilla inspiration
Himbeer-Inspiration, Kakao, Vanille von Madagaskar
inspiration à la framboise, cacao, vanille de madagascar

PETIT GÂTEAU COM GELADO BAUNILHA // 14.00 €
petit gâteau with vanilla ice cream
Petit Gâteau mit Vanille-Eiscreme
petit gâteau avec glace vanille
⌚ +/- 15 min

GELADOS // 3.70 € (1 bola . scoop . kugel . boule)
chocolate, caramelo salgado, baunilha ou aveia
ice creams : chocolate, salted caramel,
vanilla or hazelnut
Eiscreme: Schokolade, gesalzene Karamell,
Vanille oder Haselnuss
crèmes glacées : chocolat, caramel salé,
vanille ou noisette

SORVETES // 3.70 € (1 bola . scoop . kugel . boule)
mango, morango, maracujá ou tomate inglês
sorbets : mango, strawberry, passion fruit or tamarillo
Sorbets : Mango, Erdbeere, Maracuja oder Tamarillo
sorbets : 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 INTILIZADO. IVA INCLUIDO

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 Kindermenüs,
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 sur 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



WWW.PORTOBAY.COM

