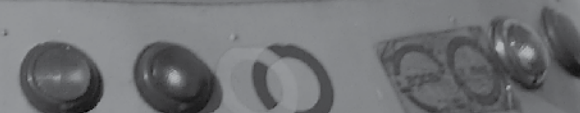


CARREIRA N.º

alfama

portuguese restaurant

carris



live fado & flavours of the sea

>> thursday . 18h30 - 21h30

Special fish menu with live music . Besonderes Fisch-Menü mit Live-Musik . Menu de poisson spéciale avec musique live

live fado

»» saturday . 19h30

Dining with Live „Fado“ music . Essen mit Live "Fado" Musik . Dîner avec "Fado" Live musique

peça aqui mais informações . ask here for more informations . Für mehr Informationen, bitte fragen Sie hier . demandez ici plus d'informations

couvert > >>

BASKET WITH DIFFERENT TYPES OF BREAD, MARINATED OLIVES

€ 2.50

cesto de variedade de pães, azeitonas marinadas

Verschiedene Brotsorten, marinierte Oliven

corbeille de pains divers, olives marinées

starters > >>

SALAD OF SARDINES, OLIVES, GRILLED BACON AND CORN BREAD WITH OLIVE OIL

€ 9.00

salada de sardinha com azeitonas queijeiras,
toucinho grelhado e broa de milho com azeite

Salat mit Sardinen aus der Konserve, Schwarze Oliven "Queijeiras",
grillierter Speck und Maisbrot mit Olivenöl

Salade aux sardine au olives, lard grillé
et pain de maïs parfumé à l'huile d'olive

TOASTED BREAD FROM "SANTO DA SERRA" WITH BLACK PORK SAUSAGE MARINATED IN OLIVE OIL, LEMON AND PARSLEY

€ 9.50

torricato de pão do santo da serra com
porco preto e chouriço marinado em azeite, limão e salsa

Getostetes Hausbrot von Santa Serra mit Iberischesschweinefleisch
und Wurst mariniert mit Olivenöl, Zitronen und Petersilie

Pain grillé de "Santo da Serra" avec saucisses de porc noir marinées
dans l'huile d'olive, citron et persil

LIMPETS AND TRADITIONAL MADEIRA BOLO DO CACO WITH GARLIC BUTTER

€ 9.00

lapas e bolo do caco com manteiga de alho

Napfschnecken mit Knoblauchbutter mit Bolo do Caco (Fladenbrot aus Madeira)

Patelles et pain "bolo do caco" avec beurre à l'ail

FRESH CLAMS "BULHÃO PATO" STYLE IN THE FRYING-PAN

€ 10.50

ameijoas à "bulhão pato"

Venusmuscheln sautiert mit Weisswein, Knoblauch und Butter "Bulhão Pato"

palourdes fraîches poêlées façon "bulhão pato"



PETISCOS*

€ 11.75

ANCHOVIES WITH TOMATO, CODFISH FRIED COOKIES, BLOOD SAUSAGE WITH APPLE, PORTUGUESE SMOKED HAM, MARINATED SHRIMP

anchovas com tomate, pastel de bacalhau, morcela com maçã,
presunto português, camarão de escabeche

Anchovas mit Tomaten, Kabeljaunocken, Morcelawurst mit Apfel,
Rohschinken, , Garnelenmariniert mit Essig und Olivenöl

Anchois avec tomate, beignets de cabillaud, boudin de porc avec de pomme,
jambon fumé, crevette marinée

* Very popular in Portugal, small bites of different dishes as an appetizer or snack.

Sehr beliebt im Süden, kleine Häppchen von verschiedenen Spezialitäten
als Vorspeise oder Snack

Très populaire au Portugal, de petites bouchées de plats différents à l'apéritif

soups > >>

SOUP OF THE DAY

sopa do dia
Tagessuppe
potage du jour

€ 5.00

FARM HOUSE SOUP WITH VIRGIN OLIVE OIL AND CORIANDER

sopa do campo com azeite de coentros
farm house soup with virgin olive oil and coriander
Reichhaltige Gemüsesuppe mit Korianderolivenöl
potage fermier à l'huile d'olive parfumée à la coriandre

€ 5.50

the best of . ..

SCABBARD FISH FILET “ESPADA” WITH BANANA AND PASSION FRUIT SAUCE

filete de espada à regional com banana e molho de maracujá
Espadafilet mit gebratener Banane und Passionsfruchtsauce
filet de poisson espada régional et sa banane sauce fruit de la passion

€ 12.00

TUNA FISH WITH ONIONS AND DUO OF MAIZE FRIED AND COLD WITH VIRGIN OLIVE OIL

atum de cebolada com duo de milhos, frito
e frio aromatizado com azeite extra virgem
Thunfisch mit Zwiebelsauce und Duet von Milho (Mais) frittiert
und kalt aromatisiert mit Nativem Olivenöl
Thon aux oignons et duo de maïs, frites et froid avec de l'huile d'olive

€ 11.70

SEARED FILLET OF SEA BASS WITH TOMATO RICE

filete de robalinho na plancha com arroz de tomate
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Tomatenreis
filets de bar grillés à la plancha au riz de tomate

€ 17.00

.. .. our coast

“BRÁS DE BACALHAU” COD WITH MACHSTICK POTATOES AND EGGS

brás de bacalhau semi curado
Kabeljau mit Kartoffeln und Ei gebraten
Brás de bacalhau”, morue , pommes paille et oeufs

€ 12.00

CATAPLAN OF FISH AND SHELLFISH

cataplana de peixe e mariscos
Fisch und Meeresfrüchtepfanne
“cataplana” de poissons, mollusques et crustacés

€ 15.20

our specialities

MADEIRAN TRADITIONAL BEEF ON THE SKEWER

€ 16.00

espetada regional madeirense
Traditioneller Rindsfleischspieß aus Madeira
brochette de boeuf traditionnelle de madère

BEEF STEAK PORTUGUESE STYLE

€ 16.00

bife à portuguesa
Rindssteak nach Portugiesischer Art
bifteck de boeuf traditionnel à la portugaise

STONE GRILLED TOURNEDO

€ 17.00

medalhão de vaca na pedra
Rindsfilet vom heißen Stein
médallions de fillet de boeuf grillé sur pierre

ALENTEJO BLACK PIG CHEEK CONFIT IN RED WINE

€ 15.00

bochecha de porco preto alentejano confitada em vinho tinto
Geschmorte Wangen vom Iberischenschwein im Rotwein
Joue de porc confit au vin rouge

TRADITIONAL DUCK RICE FROM NORTH OF PORTUGAL

€ 14.80

arroz de pato tradicional do norte de portugal
Traditioneller Entenreis vom Norden von Portugal
riz au canard traditionnel du nord du Portugal

ROAST LEG OF LAMB SLOW-COOKING IN OLIVE OIL, MASHED PEAS AND CHORIZO

€ 15.50

perna de borrego assada lentamente em azeite, puré de ervilhas e chouriço
Gebratene Lammkeule, Erbsenpüree und Wurst
Gigot d'agneau cuisson lente dans l'huile d'olive, purée de petits pois et chorizo

GOAT CONFIT SHREDDED WITH RICE AND CURED CHEESE

€ 15.00

cabrito assado e desfiado em arroz e queijo da serra curado
Gebratenes Zicklein mit Reis und Bergkäse
chèvre confit râpé avec du riz et fromage affiné

desserts > >>

FRUIT SALAD

salada de fruta
frischer Fruchtsalat
salade de fruits

€ 5.20

CHOCOLATE MOUSSE WITH PINEAPPLE RAGOUT

mousse de chocolate com ragout de ananás
Schokoladenmousse mit Ananasragout
mousse au chocolat et sa compotée d'ananas

€ 5.20

GRANDMA'S PIE WITH MADEIRA WINE BISCUIT AND ALMOND

tarte da avó com biscoito aromatizado de vinho madeira e amêndoa
Torte nach Großmutter's Art, Biscuit aromatisiert mit Madeirawein und Mandeln
tarte façon grand-mère avec biscuit saveur de vin madère et amandes

€ 5.90

“PAPOS DE ANJO” EGG CAKE IN ORANGE AND CINNAMON SYRUP

papos de anjo em xarope de laranja e canela
“papos de anjo” Eiersüßspeise mit Orangen- und Zimtsirup
“papos de anjo” dans son sirop d'orange à la cannelle

€ 5.20

BANANA TIMBALE WITH CHOCOLATE SAUCE

timbale de banana com molho de chocolate
Bananentimbale mit Schokoladensauce
“timbale” de banane et son coulis de chocolat

€ 5.90

MILK CREAM PUDDING

leite crème
Milchcreme
crème au lait

€ 5.20



“MOLOTOF” MERINGUE WITH CARAMEL SAUCE

molotof com molho de caramelo
“Molotof” pochierte karamellisierte Eischneemasse mit Karamellsauce
“molotof” et sa sauce caramel

€ 5.20

SELECTION OF ICE CREAMS

sortido de gelados
auswahl von eis
assortiment de glacês

€ 6.00

PORTUGUESE CHEESE

queijos de portugal
Portugiesische Käsesorten
assiette de fromages portugais

€ 7.80



alfama

portuguese restaurant

www.portobay.com