



#VILAPORTOMARE

- ENTRADAS -

MEZE DE SABORES MEDITERRÂNICOS // 10.00 €

salada tabbouleh, húmus, taramasalata
creme de ovas de bacalhau fumadas,
azeitonas kalamata e pão pita tostado
mezzé aux saveurs méditerranéennes
taboulé, houmous, tarama aux œufs de morue fumés,
olives kalamata et pain pita grillé

SALMÃO MARINADO COM ESPECIARIAS E BETERRABA // 10.75 €

salada de batata e quinoa, tomate confitado
e creme fraîche com funcho

saumon mariné aux épices et à la betterave,
salade de pommes de terre et quinoa,
tomate confite et crème fraîche au fenouil

SALADA DE QUEIJO DE CABRA // 11.75 €

ligeiramente gratinado com legumes assados
e tomate confitado e cebolinhas pickle caramelizadas

salade au fromage de chèvre légèrement gratiné,
légumes rôtis, tomate confite
et petits oignons pickles caramélisés



PEITO DE PATO FUMADO // 12.75 €

puré de batata doce e mascarpone, chutney de tomate
com abacaxi e pimenta rosa, ervilhas marinadas
com vinagre e molho de cereja

suprême de canard fumé,
purée de patates douces et mascarpone,
chutney de tomates à l'ananas et au poivre rose,
petits pois marinés au vinaigre et sauce à la cerise

FOLHADO DE PERNIL DE PORCO FUMADO // 12.75 €

com maionese de mostarda antiga
e salada de trigo sarraceno

jarret de porc fumé en croûte,
mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
et salade de sarrasin

CAMARÃO FRITO (5 UNIDADES) // 13.00 €

em crosta de fios de batata crocantes
com molho tzatziki e chili doce

crevettes poêlées (5 unités)
en croûte de fils de pommes de terre croquantes,
sauce tzatziki et piment doux

- VEGETARIANO -

LINGUINE ALLE PESTO COM TOMATE CEREJA // 10.00 €
linguine au pesto avec des tomates cerise

ALMÔNDEGAS DE LENTILHAS E BULGUR // 10.00 €
com molho de tomate ligeiramente picante
boulettes aux lentilles et boulghour
à la sauce tomate légèrement épicée

RAVIOLI DE COGUMELOS // 11.00 €
com queijos ricotta e parmesão,
molho de manteiga e salva fresca
raviolis aux champignons avec ricotta et parmesan,
sauce au beurre et à la sauge fraîche

BERINGELA GRATINADA // 11.00 €
com ratatouille de legumes e queijo mozzarella
scamorza fumada sobre molho de tomate e pesto
gratin d'aubergines avec ratatouille de légumes
et de scamorza fumée sur sauce tomate et pesto.



CUIDAMOS DE SI !!

NOUS PRENONS SOIN DE VOUS !!

para mais informações sobre alergias,
menús especiais sem glúten, bebés e / ou crianças
consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido,
obrigado

pour toute information sur les allergies, menus sans gluten,
bébés et/ou enfants, veuillez consulter notre équipe
avant d'effectuer votre commande,
merci

CESTO DE VARIEDADE
 azeite extra virgem, manteigas e
 assortiment de pains, huile d'olive extra vierge

para aconchegar a alma !!

SOUPA . SOUPE

SOPA DO DIA // 5.00 €
 soupe du jour

CREME DE LEGUMES MEDITERRÂNICO // 5.50 €
 Velouté méditerranéen de légumes

MAIOR É O PEIXE, MELHOR O SABOR ...

PEIXE . POISSON

LOMBINHOS DE ROBALO CORADOS // 19.95 €
 com vieira, tabbouleh de quinoa
 com curgete grelhada e aspargos verdes
 petits pavés de bar dorés
 et leur coquille Saint-Jacques,
 taboulé de quinoa aux courgettes grillées
 et asperges vertes

LOMBO DE SALMÃO ASSADO // 17.50 €
 com crosta de corn flakes e ervas aromáticas,
 couscous com espinafres, ervilhas,
 tomate e caldo de crustáceos
 pavé de saumon rôti
 en croûte de corn flakes et herbes aromatiques,
 semoule aux épinards, petits pois, tomates
 et bouillon de crustacés

LOMBO DE PARGO DA MADEIRA ASSADO // 18.00 €
 com mexilhões puré de batata doce e tomatada
 pavé de pagre de madère rôti aux moules,
 purée de patate douce
 et tomatada (purée de tomates)

CAMARÃO SALTEADO COM MEXILHÕES // 19.90 €
 molho provençal agridoce e arroz basmati
 crevettes poêlées aux moules,
 sauce provençale aigre-douce et riz basmati

CARIL DE PEIXE GAROUPA DA COSTA // 18.50 €
 com arroz basmati
 curry de rascasse de la notre côte atlantique
 au riz basmati



NU

DE PÃES // € 2.75

e pasta de aromas mediterrânicos
ge, beurres et pâtés aux parfums méditerranéens

boa é a cozinha onde há carne !!

CARNE . VIANDE

PERNA DE FRANGO // 16.00 €

recheada com carne de salchicha fresca (porco)
e castanhas aromatizada com limão, salva,
e ragoût de lentilhas

cuisse de poulet farcie à la viande de chipolata (porc)
et aux châtaignes, aromatisée au citron, sauge et
ragoût de lentilles

COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS // 19.00 €

com alho e alecrim, batata à la creme com trufa,
piperade de legumes caramelizados em balsâmico
côtelettes d'agneau grillées à l'ail et au romarin,
pommes de terre à la crème aux truffes,
piperade de légumes caramélisés au balsamique

BARRIGA DE PORCO // 16.00 €

confitada com especiarias,
risoto de cogumelos porcini e portobello
poitrine de porc confite aux épices,
risotto aux cèpes et champignons portobello

COXA DE PATO CONFITADA // 16.50 €

ragoût de feijão branco, chalotas,
abóbora e cogumelos

cuisse de canard confite,
ragoût de haricots blanc, échalotes,
citrouille et champignons

TORNEDÓS DE FILET MIGNON DE VACA (180GR) // 19.00 €

com molho de redução vinho madeira e porcinis,
legumes do mercado do dia e batata frita

tournedos de filet mignon de bœuf (180 g)
sauce de réduction de vin de madère et cèpes,
légumes du marché du jour et frites

descontos portobay

GOURMET 10% . PRESTIGE 10% . PRESTIGE GOLD 15%

nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado
ou utilizado pelo cliente

aucun plat, produit alimentaire ou boisson,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé
ou consommé par le client

E... PIACC

o fruto proibido é a

SOBREMESAS & DIGESTIVOS

CHOCOLATE TEMPTATION // 8.75 €

chocolate opallys, jivara,
tainori com creme de café e amaretto,
macaron de amêndoa e gelado de pistachio

chocolat opalys, jivara,
tainori à la crème de café et amaretto,
macaron amande et glace à la pistache



PORTO LBV // 4,60 €

CREME BRÛLÉE // 7.75 €

perfumado com gengibre e gelado de framboesa

crème brûlée parfumée au gingembre
et glace à la framboise



MOSCADEL DE SETÚBAL // 3,00 €

TIMBALE DE MARACUJÁ // 7.75 €

com crocante de merengue e creme de café

timbale de fruit de la passion
avec meringue croustillante et crème de café



MADEIRA BUAL 10 ANOS // 5,50 €

PARFAIT DE PINA COLADA COM SORVETE DE MANGO // 7.75 €

parfait au pina colada et glace à la mangue



LICOR « RUM LARANJA » // 6,50 €

ESFERA DE CHOCOLATE // 8.75 €

com mousse de avelã, parfait de vinho madeira,
coulis de maracujá e sorvete de framboesa

sphère au chocolat avec mousse de noisette,
parfait au vin de madère, coulis de fruit de la passion
et sorbet à la framboise



MADEIRA VERMUTE "MOOT" BY WILLIAN HINTON // 3,90 €

ONCHEGAR

mais apetecido . . .

S . DESSERTS & DIGESTIF

FRUTA FRESCA LAMINADA // 8.75 €
aromatizada com xarope de maracujá
e gelado de baunilha

fruits frais coupés en tranches
aromatisé au sirop fruits de la passion
et glace à la vanille



MADEIRA MALMSEY 10 ANOS // 5,50 €

SELEÇÃO DE QUEIJOS COM UVAS E SALGADINHOS // 10.75 €
sélection de fromages, raisins et petits fours salés



PORTO TAWNY // 3,20 €

GELADOS . CRÈME GLACÈE
1 bola . boule // 2.75 €
3 bolas . boules // 6.50 €



MARQUES DE MARIALVA BLANC DE BLANC // 6.00€
espumante (copo) . vin mousseux (verre)



alma di vino

VINHOS . VINS

com cerca de 90 referências,
os vinhos portugueses são os protagonistas . . .

riche de près de 90 références,
elle met l'accent sur les vins portugais . . .

ANOS BY WILLIAN HINTON // 7,50 €



WWW.PORTOBAY.COM

#PORTOBAY     

LISBOA, ALGARVE, MADEIRA, SÃO PAULO, RIO DE JANEIRO, BÚZIOS . . .

