



- AVISTA -

restaurant & lounges

- COUVERT -

(KUVERT)

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

- PETISCOS -

(APPETISERS . HÄPPCHEN . 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
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

O NOSSO HÚMUS // 8.00 €
(grão escabeche, baguete crocante e pastel de bacalhau)
our hummus (chickpeas, crusty baguette and codfish cake)
Unser Hummus (cremige Kichererbsen,
knuspriges Baguette und Kabeljau-Krokette)
notre humus (pois chiches marinés,
baguette croquante et accras de morue)

TIMBALE DE CARANGUEJO REAL E CAMARÃO AVISTA // 15.00 €
avista king crab and prawn timbale
Timbale mit Königskrabbe und Garnelen Avista
timbale de crabe et crevettes royale avista

CROQUETE DE CARNE COM AIOLI (4 UNIDADES) // 8.00 €
beef croquet with aioli (4 pieces)
Fleischkrokette mit Aioli (4 Stück)
croquettes de viande à l'aioli (4 portions)
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

CHOURIÇO DE PORCO PRETO ALENTEJANO NA BRASA // 10.00 €
barbecued alentejo black pork chorizo
Gegrillte Chorizo vom Iberischen Schwein
saucisse de porc noir de l'alentejo sur la braise

VIEIRA EXÓTICA (2 UNIDADES) // 14.00 €
exotic scallops (2 units)
Jakobsmuscheln auf exotische Art (2 Stück)
noix de saint-jacques (2 portions)

CEVICHE // 13.00 €
maracujá, batata doce, chips
passion fruit, sweet potato, chips
Passionsfrucht, Süßkartoffeln, Chips
fruit de la passion, patate douce, chips
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

TÁBUA DE CHARCUTARIAS ITALIANAS // 14.00 €
italian cold meats board
Italienische Wurstplatte
plateau de charcuterie italienne

TÁBUA DE QUEIJS DOP // 14.00 €
dop cheeseboard . Käseplatte DOP . plateau de fromage aop

- SOPAS -

(SOUPS . SUPPEN . SOUPES)

CREME DE LEGUMES // 7.00 €
cream of vegetable . Gemüsecreme . crème de légumes

GASPACHO DA ÉPOCA // 8.00 €
seasonal gaspacho . Gaspacho der Saison . gaspacho de saison

- OMELETE -

(OMELETTES)

OMELETE DE COGUMELOS COM PRESUNTO // 14.00 €
mushroom and ham omelette
Pilzomelett mit Schinken
omelette aux champignons et au jambon cru

OMELETE DE CAMARÃO COM BISQUE // 14.00 €
prawn omelette with bisque
Garnelenomelett mit Bisque
omelette aux crevettes avec bisque

- VEGETARIANO -

(VEGETARIAN . VEGETARISCH . VÉGÉTARIEN)

RISOTO DA ESTAÇÃO // 15.00 €
seasonal risotto
Risotto der Saison
risotto de saison

TOFU GRATINADO À CAFÉ DE PARIS // 13.00 €
tofu au gratin with café de paris sauce
Tofu à Café-de-Paris gratiniert
tofu gratiné à la mode café de paris

RAVIOLI DU DAUPHINÉ // 14.00 €
pesto e rucula
ravioli du dauphiné, pesto and rocket
Ravioli Du Dauphiné, Pesto und Rucola
ravioles dauphiné, pistou et roquette

- 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

TEMPURA DE ESPADA PRETA // 19.50 €
black scabbard fish tempura
Tempura vom Schwarzen Degenfisch
tempura de sabre noir

VIEIRAS COM RISOTO DA ESTAÇÃO // 23.00 €
scallops with seasonal risotto
Jakobsmuscheln mit Risotto der Saison
noix de saint-jacques au risotto de saison

O NOSSO ARROZ CALDOSO DE LIMÃO // 42.00 €
e coentros (2 peesos)
our 'arroz caldoso' (rice & broth dish)
with lemon and coriander (serves 2)
Unser Reis mit Zitronen- koriander-Brühe (2 personen)
notre riz en sauce au citron et à la coriandre (2 personnes)

- CARNE -

(MEAT . FLEISCH . VIANDE)

FRANGO TANDOORI NO ESPETO // 17.50 €
skewered tandoori chicken
Tandoori-Hähnchen am Spieß
poulet tandoori à la broche

PLUMAS DE PORCO PRETO // 19.00 €
em crosta de café de paris
black pork strips with café de paris crust
Rückensteak vom Iberischen Schwein
in Café-de-Pariser-Kruste
plumas de porc noir en croûte de café de paris

FILETE DE VACA // 24.50 €
beef fillet . Rinderfilet . filet de bœuf

TOMAHAWK DE VACA MATURADA 100 GR // 9.50 €
(2 molhos + 2 acompanhamentos)
matured tomahawk 100 gr (2 sauces + 2 sides)
Gereiftes Tomahawk-Steak 100 gr (2 Saucen + 2 garnituren)
tomahawk de bœuf mûré 100 gr (2 sauces + 2 garnitures)

COSTELETA DE VACA MATURADA 100 GR // 9.50 €
com flor de sal
matured beef rib with Fleur du sel 100 gr
Gereiftes Rinderkotelett mit Fleur de Sel 100 gr
côte de bœuf mûrée avec de la fleur de sel 100 gr

COSTELA PREMIUM BLACK ANGUS // 26.00 €
com molho barbecue
premium black angus rib with barbecue sauce
Premiumrippchen vom Schwarzen Angus mit Barbecue-Sauce
côte d'angus noire de première qualité avec sauce barbecue

- ACOMPANHAMENTOS -

(SIDE ORDERS . BEILAGEN . ACCOMPAGNEMENTS)

BATATA DOCE NO FORNO // 6.00 €
baked sweet potato
Süßkartoffeln aus dem Ofen
patate douce au four

BATATA 3 COZEDURAS // 6.00 €
triple-cooked chips
dreifach gegarte Pommes frites
frites 3 cuissons
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

BATATA RATTE GRELHADA // 6.00 €
grilled ratte potato
Gegrillte La-Ratte-Kartoffeln
pomme de terre ratte grillée

ARROZ BASMATI // 5.00 €
basmati rice . Basmatireis . riz basmati

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

RATATOUILLE // 6.00 €

CONFIT DE CEBOLA // 6.00 €
onion confit . Zwiebelkonfit . confit d'oignons

COGUMELOS EXÓTICOS SALTEADOS // 8.00 €
exotic sauteed mushrooms
Exotische Pilze sautiert
champignons exotiques sautés

ANANÁS NA BRASA COM LIMA // 6.00 €
barbecued pineapple with lime
Ananas vom Grill mit Limette
ananas à la braise avec du citron vert

AROS DE CEBOLA // 4.00 €
onion rings . Zwiebelringe . rondelles d'oignon

- MOLHOS -

(SAUCES . SAUCEN . SAUCES)

CARNE // 3.50 €
meat . Fleisch . viande

BEARNÊS // 3.50 €
bearnaise . Béarnaise

BARBECUE // 3.00 €

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

CHIMICHURRI // 3.00 €

CHUTNEY DE ANANÁS ORIENTAL // 3.00 €
oriental pineapple chutney
Chutney mit orientalischer Ananas
chutney ananas oriental

CROSTA DE PIMENTA // 3.00 €
pepper crust . Pfefferkruste . croûte de poivre

CROSTA DE CAFÉ DE PARIS // 3.00 €
café de paris crust
Café-de-Pariser-Kruste
croûte de café de paris

- SOBREMESAS -

(DESSERTS)

SOBREMESA DO DIA // 10.50 €
dessert of the day
Dessert des Tages
dessert du jour

CRÈME BRULÉE CASEIRO // 9.50 €
homemade crème brûlée
Hausgemachte Crème Brûlée
crème brûlée maison
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA // 9.50 €
freshly prepared seasonal fruit
Aufgeschnittenes Obst der Saison
fruits de saison en lamelles
*jantar . dinner . Abendessen . dîner

SALADA DE FRUTA COM GELADO // 9.50 €
fruit salad with ice cream
Fruchtsalat mit Eiscrème
salade de fruits à la crème glacée
*almoço . lunch . mittagessen . déjeuner

- GELADOS -

(ICE CREAMS . EISCREME . CRÈMES GLACÉES)

CHOCOLATE . CARAMELO SALGADO . BAUNILHA
chocolate . salted caramel . vanilla
Schokolade . gesalzenes Karamell . Vanille
chocolat . caramel salé . vanille
// 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)

- SORVETES -

(SORBETS)

MANGO . MORANGO . MARACUJÁ
mango . strawberry . passion fruit
Mango . Erdbeere . Passionsfrucht
mangue . fraise . fruit de la passion
// 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)

- SALADAS & SNACKS -

(SALADS . SALATE . SALADES)
12H00 - 17H00

SALADA GREGA COM QUEIJO FETA // 14.00 €
rúcula, azeitonas pretas
greek salad with feta cheese, rocket, black olives
Griechischer Salat mit Feta, Rucola, schwarzen Oliven
salade grecque avec fromage fêta, roquette, olives noires

SALADA GREGA COM TOFU // 14.00 €
rúcula, azeitonas pretas
greek salad with tofu, rocket, black olives
Griechischer Salat mit Tofu, Rucola, schwarzen Oliven
salade grecque au tofu, roquette, olives noires

SALADA CAESAR // 16.00 €
com peito de frango ou gambas
caesar salad with chicken breast or prawns
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust oder Garnelen
salade César avec poitrine de poulet ou crevettes

TOSTA DE FIAMBRE OU QUEIJO CHEDDAR OU MISTA // 9.50 €
ham, cheddar cheese or mixed toasted sandwich
toast mit Schinken oder Cheddar
oder Schinken-Käse-Toast
toast au jambon ou cheddar ou mixte

TOSTA DE MENDINHA // 15.00 €
MOSTARDA ANTIGA, CONFIT DE CEBOLA E PICKLES
veal toast, wholegrain mustard, onion confit and pickles
Toast mit Rindfleisch, altem Senf, Zwiebelkonfit und Pickles
toast à la côte de veau, moutarde ancienne,
oignon confit et conserves au vinaigre

SANDES DE ATUM EM PÃO INTEGRAL // 12.00 €
com tomate seco e cebola roxa
wholemeal bread tuna sandwiches
with sundried tomato and red onion
Thunfischsandwich mit Vollkornbrot,
getrockneten Tomaten und roter Zwiebel
sandwich au thon au pain complet
avec tomates séchées et oignons rouges

CLUB SANDWICH // 14.50 €

PÃO NOORI CASEIRO // 14.00 €
salmão gravlax, queijo creme, pepino
homemade noori bread, gravlax salmon, cream cheese, cucumber
Hausgemachtes Noori-Brot, Graved Lachs, Streichkäse, Gurke
pain noori maison, saumon gravlax, fromage fondu, concombre

“BOLO DO CACO” VEGETARIANO // 13.50 €
legumes assados, queijo fresco, tomate seco
vegetarian “bolo do caco” (roasted vegetables,
fresh cheese, sundried tomato)
Vegetarische Bolo do Caco
Grillgemüse, Frischkäse, getrocknete Tomaten
« bolo do caco » végétarien
légumes rôtis, fromage frais, tomates séchées

HAMBÚRGUIER AVISTA // 14.00 €
avista hamburger
Hamburger Avista
steak haché avista

WWW.PORTOBAY.COM

