

# Avó Micas



## To Eat



### Couvert

DIFFERENT TYPES OF BREAD // 2.75 €

marinated olives and santo da serra's fresh cheese  
variedade de pães, azeitonas marinadas e queijo fresco do santo da serra  
Verschiedenen Brotsorten, marinierte Oliven und Frischkäse von Santo da Serra  
pains variés, olives marinées et fromage frais du santo da serra

### Soups

SOUP OF THE FIELD // 6.00 €

with basil pesto and parmesan cheese  
sopa do campo com pesto de manjeriça e queijo parmesão  
Reichhaltige Gemüsesuppe mit Basilikumpesto und Parmesan Käse  
soupe du champ au pesto de basilic et parmesan

### Starters

BUFFALO MOZZARELLA SALAD // 12.50 €

with fresh tomato and basil vinaigrette  
salada de mozzarella de búfalo com tomate fresco e vinagrete de manjeriça  
Büffelmozzarella's Salat mit frischen Tomaten und Basilikum-Vinaigrette  
salade de mozzarella di bufala, tomate fraîche et vinaigrette au basilic

CAESAR SALAD // 11.00 €

with toasted bacon or chicken tandoori  
salada César com bacon tostado ou frango tandoori  
Caesar-Salat mit geröstetem Speck oder Tandoori-Hähnchen  
salade César au bacon grillé ou poulet tandoori

PORTUGUESE "TAPAS" // 11.50 €

meat croquette, cod fritters, shrimp turnovers and little cold vegetable salads with mayonnaise  
tapas de azeites portugueses : croquete de carne, pastel de bacalhau, risol de camarão e saladinha fria de Legumes com maionese  
Portugiesische Tapas : Fleischkrouten, Kabeljauknocken, Garnelensalaten und Gemüsesalat mit Mayonnaise  
hors d'oeuvres portugais : croquette de viande, accra de morue, croquette aux crevettes et petite salade de légumes à la mayonnaise

\* CLAMS 'BULHÃO PATO' STYLE // 14.00 €

with homemade bread toast with garlic butter  
amêijoas à bulhão pato  
com tostinhas de pão caseiro com manteiga de alho  
Muscheln nach Bulhão-Pato-Art mit hausgemachtem Toastbrot mit Knoblauchbutter  
palourdes poêlées façon "bulhão pato"  
avec pain grillé maison avec beurre à l'ail

\* BREADED FRIED SHRIMP // 18.00 €

in olive oil with tartar sauce and sweet thai chili  
camarão panado frito em azeite com molho tártaro e chili doce tailandês  
Panierter Garnelen frittiert im Olivenöl, Tartarsauce und süße Thai Chili  
crevettes panées frites dans l'huile d'olive avec sauce tartare et douce chili thaï

### Fish

\* SAUTÉED PRAWNS // 26.00 €

with spicy garlic sauce, steamed mixed wild rice with fresh herbs  
camarão salteado com molho de alho picante, arroz misto selvagem vaporizado com emulsão de ervas frescas  
Sautierte garnelen mit pikanter Knoblauchsauce, gemischter Wildreis mit frischen Kräutern  
crevette sauté avec sauce à l'ail épicé, riz sauvage mélangée cuit à la vapeur avec l'émulsion d'herbes fraîches

SCABBARD FISH FILLET // 14.50 €

with fried banana and passion fruit sauce  
filete de espada regional com banana e molho de maracujá  
Filet vom Schwarzen Degenfisch mit Banane und Passionsfruchtsauce  
filet de poisson-épée, banane et sauce aux fruits de la passion

GOLDEN FILLETS OF BREAM // 14.00 €

with tapenade, tomato salsa with crushed olives and fresh aromatic herbs  
filetes de dourado corados com tapenade, salsa de tomate com azeitonas esmagadas e ervas frescas aromáticas  
Goldbraun gebratene Goldbarsch-Filets mit Tapenade und Tomatensauce mit aufgedrückten Oliven und frischen Kräutern  
filets de daurade rosés à la tapenade, sauce tomate aux olives écrasées et herbes aromatiques fraîches

ROAST SALMON // 15.50 €

with butter sauce, aromatic herbs and boiled potatoes  
posta de lachnã assado com molho de manteiga e ervas aromáticas  
Gebratene Lachsstranche mit kräuterbuttersauce, gekochte Kartoffeln  
saumon rôti sauce au beurre et aux herbes, pommes de terre sautées

ALL DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLES

Todos os pratos são servidos com legumes frescos

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse serviert

tous les plats sont servis avec des légumes frais

### Meat

\* BEEF MEDALLIONS // 19.50 €

with porcini mushrooms sauce or green PEPPER sauce  
medalhães de filete de vaca com molho de cogumelos porcini ou molho verde  
Rindsfiletmedallions mit Steinpilzsauce oder grüner Pfeffersauce  
médallions de filet de bœuf, sauce aux champignons porcini ou aux poivrons verts

\* LAMB CUTLETS GRILLED WITH MINT SAUCE // 19.50 €

costeletas de borrego grelhadas com molho de menta  
Grilliertes Lammkotelete mit Minzsauce  
côteletes d'agneau grillées avec sauce à la menthe

BRAISED CHICKEN // 15.75 €

in red wine coq-au-vin style with mashed potatoes  
tacinho de frango do campo estufado em vinho tinto ao coq-au-vin com purê de batata  
Coq au vin - in Rotwein geschmortes Hähnchen mit Kartoffelpüree  
im Topf serviert cassolette de poulet fermier mijoté au vin rouge style du coq-au-vin et purée de pommes-de-terre

MADEIRAN TRADITIONAL BEEF ON THE SKEWER // 16.90 €

with fried maize, fries and salad or vegetables  
espetada regional com milho frito, batata frita e salada ou legumes  
Regionaler Rindfleischspieß mit gebratene Maisschnitten, pommes-frites und Salat oder Gemüse  
croûtilles de maïs frits régionales brochettes et de salade ou de légumes

DUCK CONFIT // 16.50 €

with madeira wine reduction sauce flavored with orange  
coxa de pato confit  
com molho de redução de vinho madeira aromatizado com Laranja  
Konfitierte Entenschenkel an Madeirawein reduktion mit Orange  
cuisse de canard confit, sauce vin de madère saour orange

PORK RIBS SLOW-COOKED, MARINATED WITH SPICES // 17.00€

entrecosto de porco em "slow cooking", marinado com especiarias  
Schweinerippen "slow cooking", mit Gewürzen mariniert  
côtelettes de porc (cuisson lente), marinades aux épices

ALL DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLES

Todos os pratos são servidos com legumes frescos

Alle Gerichte werden mit frischem Gemüse serviert

tous les plats sont servis avec des légumes frais

### Vegetarian

TAGLIATELLE // 13.75 €

with wild mushrooms sauce and truffle cream  
tagliatelle com molho de cogumelos selvagens e creme trufado  
Tagliatelle mit Pilzsauce aromatisiert mit Trüffelcreme  
Tagliatelle avec champignons sauvages et crème truffée

SPAGHETTI SAUTÉED // 12.75 €

with fresh tomato sauce and basil pesto  
espaguete salteado com molho de tomate fresco e pesto de manjeriça  
Spaghetti an Tomatensauce mit frischem Basilikumpesto  
spaghetti sauce tomate et basilic

RAVIOLI STUFFED // 14.25 €

with truffled mushrooms with cream sauce and pesto  
ravioli de cogumelos trufados com molho de natas e pesto  
Ravioli gefüllt mit Pilzen aromatisiert mit Trüffel, Nativesauce und Pesto  
ravioli farcis aux champignons parfumée à la truffe, sauce à la crème et au pesto

TORTELLONI STUFFED // 14.25 €

with ricotta and spinach with butter sauce  
tortelloni recheados de queijo e espinafres com molho de manteiga  
Tortellini gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Buttersauce  
tortelloni farcis de ricotta et épinards avec sauce au beurre

### Desserts

"AVÓ MICAS" EGG CREAM TARTLET WITH ALMONDS // 6.00 €

tartelete de creme pastelheiro com amêndoas "d'avó-micas"  
"Avó Micas" Eiercreme Törtchen mit Mandeln  
"avó micas" tartelette à la crème avec amande

HOT APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM // 6.00 €

tarte de maçã quente com gelado de baunilha  
Warme Apfelforte mit Vanilleeis  
tarte chaude aux pommes et glace à la vanille

CRÈME BRULÉE // 6.00 €

CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM // 6.00 €

brownie de chocolate com gelado de baunilha  
Schokoladenbrownie mit Vanilleeis  
brownie au chocolat et glace à la vanille

FRUIT SALAD // 6.00 €

salada de fruta . Fruchtsalat . salad de fruits

ICE CREAM SELECTION // 6.00 €

sortido de gelados . Auswahl an Eis . assortiment de glaces

\* not included in half board . não incluídos na meia-pensão  
nicht in der Halbpension enthalten . non inclus dans la demi-pension



FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALLERGIES, INTOLERANCES AND CHILDREN'S MENUS, PLEASE CONSULT OUR TEAM BEFORE PLACING YOUR ORDER.

para mais informações sobre alergias, menus especiais sem glúten e menus infantis, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.  
Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus und Kindermenüs, fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.  
pour toute information sur les allergies, menus sans gluten et menus pour les enfants, veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR USED BY THE CUSTOMER. VAT INCLUDED

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. iva incluído  
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert, enthalten, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen  
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'ils n'est pas demandé ou consommé par le client. prix TTC

## To Drink



### Aperitifs

MARTINI (bianco . dry . rosso) // 3.50 €

RICARD // 3.50 €

FERNET-BRANCA // 3.00 €

CAMPARI // 3.20 €

PERNOD // 3.20 €

### Whisky

CANADIAN CLUB // 4.00 €

JOHN JAMESON // 4.00 €

CHIVAS REGAL 12 YEARS // 5.00 €

GLENFIDDICH MALT // 5.00 €

FAMOUS GROUSE // 3.50 €

FOUR ROSES BOURBON // 3.70 €

GRANTS // 3.00 €

JOHNNIE WALKER (black Label) // 4.90 €

JOHNNIE WALKER (green Label) // 12.10 €

JACK DANIEL'S // 4.00 €

### Cognac & Brandy

CORVOISIER V.S.O.P. // 7.00 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P. // 5.00 €

MARTELL V.S.O.P. // 5.00 €

MACIEIRA // 3.50 €

### SPIRITS

VODKA SMIRNOFF RED or ABSOLUT // 3.00 €

GIN BOMBAY // 3.70 €

GIN GORDON'S // 3.50 €

CAPTAIN MORGAN BLACK // 3.80 €

BACARDI // 3.00 €

MADEIRA RUM BENEFICIADO HINTON // 3.00 €

TEQUILA // 3.00 €

### Aguardente

ADEGA VELHA // 6.00 €

C.R.F RESERVA // 3.50 €

CALVADOS // 5.00 €

CANA SACARINA // 2.50 €

CLASSIC GRAPPA // 4.00 €

### Liqueurs

AMARETTO DI SARONNO // 3.50 €

AMÊNDOA AMARGA // 2.50 €

TRIPLE SECO // 2.50 €

GRAND MARNIER ROUGE // 3.60 €

DRAMBUIE // 3.60 €

COINTREAU // 3.60 €

PIMM'S N 1 // 3.60 €

PISANG AMBON // 3.60 €

SAMBUCA // 3.60 €

BAILEYS // 3.50 €

BEIRÃO // 3.00 €

### Dessert Wines

BLANDY'S 5 YEARS (boal . sercial) // 3.30 €

BLANDY'S MALYASIA 10 YEARS // 3.70 €

TIO PEPE // 3.20 €

MOSCATEL (setúbal) // 3.50 €

PORTO GRAHAM'S (extra dry . fine ruby . fine tawny) // 3.00 €

PORTO GRAHAM'S LBV // 3.00 €

## Champagne & Sparkling Wine

CHAMPAGNE PORTOBAY BRUT // 40.00 €

CHAMPAGNE MÔET ET CHANDON // 60.00 €

PORTOBAY SPARKLING WINE SELECTION // 3.50 € (glass) . 20.00 € (75cl)

### Green Wine

CONTACTO // 24.00 €

REGUEIRO // 18.00 €

### White Wine

PORTOBAY SELECTION // 3.90 € (glass) . 9.50 € (37.5cl) . 16.00 € (75cl)

POMARES // 24.00 €

TONS DUORUM // 18.00 €

ALTANO // 15.00 €

ENCOSTA DO SOBRAL // 21.00 €

TERRAS DO AVÔ RESERVA // 35.00 €

### Rosé Wine

PIMENTA ROSÉ // 18.00 €

ATLANTIS // 16.00 €

### Red Wine

PORTOBAY SELECTION // 3.50 € (glass) . 9.50 € (37.5cl) . 16.50 € (75cl)

ALTANO // 15.00 €

TONS DUORUM // 18.00 €

POST SCRIPTUM // 45.00 €

CHRYSEIA // 70.00 €

HERDADE DE SÃO MIGUEL RESERVA // 30.00 €

TERRAS DO AVÔ GRANDE RESERVA // 35.00 €

### Sangria

WHITE, ROSÉ or RED // 7.50 € (50cl) . 11.00 € (1L)

branca, rosé ou tinta . Weißwein, Rosé oder Rotwein . vin blanc, rosé ou rouge

### Beer

LOCAL BEER WITH/WITHOUT ALCOHOL or STOUT // 3.20 €  
cerveja local com ou sem álcool ou tônica  
einheimisches Bier mit oder ohne Alkohol oder Stout  
bière locale avec ou sans alcool ou brune

BECK'S // 3.80 €

### Soft Drinks & Water

BRISA // 2.00 €

orange, apple or passion fruit  
laranja, maçã ou maracujá  
Orange, Apfel oder Maracujá  
orange, pomme ou fruit de la passion

SEVEN UP or COCA-COLA // 2.00 €

STILL, SPARKLING or TONIC WATER // 2.00 € (25cl)

água sem gás, com gás ou tônica  
stilles Wasser oder mit Kohlensäure  
eau plate ou gazeuse

STILL WATER // 3.50 € (1L)

água sem gás . stilles Wasser . eau plate

### Juices

PINEAPPLE, ORANGE or APPLE // 2.00 €

sumo de ananás, laranja ou maçã  
Ananas-, Orange- oder Apfelsaft  
jus d'ananas, d'orange ou de pomme

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE // 3.50 €

sumo de laranja natural  
frisch gepresster Orangensaft  
jus d'orange fraîchement pressé

### Coffee

ESPRESSO or DECAFFEINATED // 2.00 €

expresso ou descafeinado  
Espresso oder koffeinfreier Kaffee  
espresso ou décaféiné

DOUBLE ESPRESSO // 2.50 €

bica dupla . Doppelter Espresso . double espresso

LARGE ESPRESSO WITH HOT MILK // 2.50 €

chinesa - expresso longo com leite quente  
mit heißer Milch aufgefüllter Espresso  
espresso long et lait chaud

CAPPUCCINO // 3.00 €

IRISH COFFEE // 4.50 €

### Tea

CHÁ TEE . THÉ // 2.50 €

black, chamomile, melisse, linden, green with mint  
preto, camomila, cidreira, tilia, verde com menta  
Schwarz, Kamille Lindenblüten, Grün mit Minze  
noir, camomille, mélisse, tilleul, vert à la menth

### Chocolat

HOT or COLD CHOCOLATE // 2.10 €

chocolate quente ou frio  
warme oder kalte Schokolade  
chocolat chaud ou froid

*portobay discounts*

10% GOURMET & PRESTIGE  
15% PRESTIGE GOLD



WWW.PORTOBAY.COM

