



STARTERS

ENTRADAS . ENTRÉES . VORSPEISEN

- SOUP OF THE DAY // 5.00 €
sopa do Dia . Tagessuppe . soupe du jour
- SMOKED PORK SHANK VOL-AU-VENT // 12.75 €
caramelised apple purée and warm brie cheese rolls with
italian speck, rocket leaves
and aromatic shoots with old mustard vinaigrette
folhadinho de pernil de porco fumado
puré de maçã caramelizada e rolinhos tépidos
de queijo brie com speck italiano,
folhas de rúcula e brotos aromáticos
com vinagrete de mostarda antiga
Teigtasche mit geräucherter Schweinshaxe,
Püree von karamellisiertem Apfel und warme Brie-Röllchen
mit italienischem Speck,
Rucola-Blättern und aromatische Sprossen
an Vinaigrette von Senf nach alter Art
millefeuille de jarret de porc fumé,
purée de pommes caramélisées et rouleaux de brie tièdes
au speck italien, feuilles de roquette
et pousses aromatiques au vinaigrette
à la moutarde ancienne
- DUCK TERRINE AND FOIE GRAS // 12.75 €
red onion confit with redcurrant and spices,
brioche toasts, green leaves and aromatic shoots
terrina de pato e foie
cebola roxa confitada com groselha e especiarias,
torradinhas de brioche, folhas verdes
e brotos aromáticos
Enten-Foie-Terrine, Confit von roter Zwiebel
mit Johannisbeere und Gewürzen,
Brioche Toastbrot, grüne Blätter
und aromatische Sprossen
terrine de canard et foie gras,
confit d'oignons rouges aux groseilles
et aux épices, toast brioché, feuilles vertes
et pousses aromatiques
- FRIED SHRIMP (5) // 13.00 €
on a crust of crispy potato strands
with tzatziki sauce and sweet chilli
camarão frito (5 unidades)
em crosta de fios de batata crocantes
com molho tzatziki e chili doce
Frittierte Garnelen (5 Stück)
in knusprigem Mantel aus Kartoffelfäden
an Tsatsiki-Sauce und süßem Chili
crevettes poêlées (5 unités)
en croute de fils de pommes de terre croquantes,
sauce tzatziki et piment doux
- CAPRESE SALAD // 12.00 €
buffalo mozzarella with fresh tomato and avocado,
basil vinaigrette and balsamic reduction
salada caprese : mozzarella de búfala
com tomate fresco e abacate,
vinagrete de manjeriço e redução de balsâmico
Caprese-Salat : Büffelmozzarella
mit frischer Tomate und Avocado,
Basilikumvinaigrette und Balsamico-Reduktion
salade caprese : mozzarella de bufflonne
aux tomates fraîches et avocat,
vinaigrette au basilic et réduction balsamique
- MIXED TRIO // 12.50 €
(smoked salmon, marinated gravlax salmon
and cooked prawns) with sweet
and sour chilli sauce,
green leaves and aromatic shoots
trio misto (salmão fumado,
salmão marinado gravlax e gambas cozidas)
com molho agridoce de chili,
folhas verdes e brotos aromáticos
Trio-Mix (geräucherter Lachs,
marinierter Graved-Lachs und gekochte Garnelen)
an süßsaurer Chilisauce, grüne Blätter
und aromatische Sprossen
trio mixte (saumon fumé, saumon mariné gravlax
et gambas cuites) avec sauce chili aigre-douce, feuilles
vertes et pousses aromatiques

FISH

PEIXE . FISCH . POISSON

- SEA BASS TENDERLOIN AND SHRIMP // 19.95 €
with lobster sauce, green beans and tortellini
filled with ricotta cheese and spinach
lombinho de robalo e camarão
com molho de lagosta, feijão verde e tortellini recheados
de queijo ricota e espinafres
Seebarschfilet und Garnelen an Hummersauce,
grüne Bohnen und Ricotta-Spinat-Tortellini
filet de bar et crevettes, sauce au homard,
haricots verts et tortelloni farcis à la ricotta
et aux épinards
- BAKED SALMON TENDERLOIN // 17.50 €
with a herb crust on fricasséed vegetables
and new potatoes cooked with parsley
lombinho de salmão assado
com crosta de ervas aromáticas, sobre fricassée
de legumes e batatinha nova cozida com salsa
Gebratenes Lachsfilet
mit Kräuterkruste auf Gemüsefrikassee
und junge Kochkartoffeln mit Salsa
filet de saumon cuit au four avec croûte
aux fines herbes, sur fricassée de légumes
et pommes de terre nouvelles cuites au persil
- GROUPE TENDERLOIN ON CLAM STEW // 18.00 €
and cured pancetta with coriander seeds,
red curry paste and boiled potatoes
lombo de garoupa sobre caldeirada de ameijoas
e pancetta curada, com sementes de coentros,
pasta de caril vermelho e batata cozida
Zackenbarsch-Filet auf Muschel-Eintopf
und gereiftem Pancetta mit Koriandersamen,
roter Curry-Creme und Salzkartoffeln
filet de mérout sur bouillabaisse de palourdes
et pancetta séchée avec graines de coriandre,
pâte de curry rouge et pommes de terre bouillies
- meat*
- CARNE . FLEISCH . VIANDE
- MEDALLION OF ROAST FILLET OF BEEF // 19.00 €
glazed with a reduction of madeira wine sauce
and morilles mushrooms, fries and steamed vegetables
medalhões de filete de vaca
corados com molho de redução de vinho madeira
e cogumelos morilles, batata frita e legumes vaporizados
Gereifte Rindsfilet-Medaillons an einer Sauce
aus Madeirawein-Reduktion und Morcheln,
Pommes frites und gedämpfte Gemüse
médaillons de filet de bœuf dorés
avec sauce à la réduction de vin de madère et morilles,
pommes de terre sautées et légumes vapeur
- CHICKEN BREAST STUFFED WITH MUSHROOMS // 16.00 €
vegetables, herbs and pine nuts,
potato purée and reduction of red wine sauce
flavoured with tarragon
peito de frango recheado com cogumelos
legumes, ervas aromáticas e pinhões,
puré de batata e molho de redução de vinho tinto
aromatizado com estragão
Gefüllte Hühnerbrust mit Pilzen, Gemüse,
Gewürzkräutern und Pinienkernen, Kartoffelpüree
und Sauce aus Rotwein-Reduktion mit Estragon-Aroma
blanc de poulet farci aux champignons, légumes,
fines herbes et pignons, purée de pommes de terre
et sauce à la réduction de vin rouge
aromatisée à l'estragon
- RACK OF ROAST LAMB // 19.00 €
with a provençal herb crust, vegetable parmigiana,
gratin dauphinois and lamb jus with mint jelly
carré de borrego assado
com crosta de ervas de provença, parmigiana
de legumes, gratinado de batata dauphinoise
e molho de borrego com de geleia menta
Gebratenes Lammcarré in einem Mantel
aus Kräutern der Provence, Gemüse-Parmigiana,
Gratin dauphinois und Lammssauce mit Minzgelee
carré d'agneau avec croûte d'herbes de provence,
parmigiana de légumes, gratin dauphinois
et sauce d'agneau à la gelée de menthe
- SLOW-COOKED ROAST SUCKLING PIG // 16.00 €
with green apple purée, mashed potatoes,
piperade and red onions
leitão assado à baixa temperatura
com puré de maçã verde, esmagada de batata,
piperade de pimentos e cebola roxa
Gebratenes Spanferkel slow cooking
mit Püree von grünem Apfel, Stampfkartoffeln,
Pfefferpiperade und roter Zwiebel
rôti de cochon de lait à cuisson lente
avec purée de pommes vertes, pommes de terre écrasées,
piperade de poivrons et oignons rouges
- BURGER (AUSTRALIAN WAGYU BEEF) // 16.00 €
grilled tomatoes and caramelised onions
with madeira wine, french fries and coleslaw
hambúrguer de vaca (carne wagyu australiana),
tomate grelhado e cebola caramelizada
com vinho madeira, batata frita e salada coleslaw
Hamburger mit Rindfleisch
(australisches Wagyu-Rind), gegrillte Tomate
und karamellisierter Zwiebel an Madeirawein,
Pommes frites und Krautsalat
steak haché de bœuf (viande wagyu australienne),
tomates grillées et oignons caramélisés
au vin de madère, pommes de terre sautées
et salade de chou

VEGETARIAN

VEGETARIANO . VEGETARISCH . VÉGÉTARIEN

- LENTIL AND BULGUR WHEAT MEATBALLS // 10.00 €
with slightly spicy tomato sauce
almôndegas de lentilhas e bulgur
com molho de tomate ligeiramente picante
Linsen-Bulgur-Bällchen
an leicht scharfer Tomatensauce
boulettes aux lentilles et boulghour
à la sauce tomate légèrement épicée
- RAVIOLI WITH RICOTTA AND PARMESAN CHEESE // 11.00 €
mushrooms, butter sauce and fresh sage
ravióli de queijo ricota e parmesão
com cogumelos, molho de manteiga e salva fresca
Ricotta-Parmesan-Ravioli mit Pilzen,
Buttersauce und frischem Salbei
raviolis à la ricotta et au parmesan
avec champignons, sauce au beurre
et à la sauge fraîche
- AUBERGINE GRATIN // 11.00 €
with ratatouille of vegetables and mozzarella cheese
in a tomato and Genoa pesto sauce
beringela gratinada com ratatouille de legumes
e queijo mozzarella com molho de tomate e pesto genovês
Gratinierte Aubergine mit Gemüse-Ratatouille
und Mozzarella an Tomaten-Sauce und Pesto alla Genovese
gratin d'aubergines avec ratatouille de légumes
et de mozzarella avec sauce tomate
et pesto génois
- DESSERTS
- SOBREMESAS
- CHOCOLATE TEMPTATION // 8.75 €
(opalys, jivara and tainori) with coffee
and amaretto cream, almond macaroon
and pistachio ice cream
tentação de chocolate
(opallys, jivara e tainori) com creme de café e
amaretto, macaron de amêndoa e gelado de pistachio
“Tentação de chocolate” (Opally, Jivara
und Tainori) mit Kaffee-Amaretto-Creme,
Mandel-Macaron und Pistazieneis
tentation de chocolat (opalys, jivara et taïnorì)
à la crème de café et amaretto,
macaron amande et glace à la pistache
- CRÈME BRÛLÉE // 7.75 €
scented with ginger and raspberry ice cream
crème brûlée perfumado com gengibre e gelado de framboesa
Crème brûlée mit Ingweraroma und Himbeereis
crème brûlée parfumée au gingembre
et glace à la framboise
- PASSION FRUIT TIMBALE // 7.75 €
with crunchy meringue and coffee cream
timbale de maracujá
com crocante de merengue e creme de café
Maracuja-Timbale mit knusprigem Baiser
und Kaffee-Creme
timbale de fruit de la passion
avec meringue croustillante et crème de café
- PINA COLADA PARFAIT WITH MANGO SORBET // 7.75 €
parfait de pina colada com sorvete de mango
Piña-Colada-Parfait mit Mangosorbet
parfait de pina colada avec glace à la mangue
- CHOCOLATE BALL // 8.75 €
with hazelnut mousse, parfait of madeira wine, passion
fruit coulis and raspberry sorbet
esfera de chocolate com mousse de avelã,
parfait de vinho madeira, coulis de maracujá
e sorvete de framboesa
Schokoladenkugel mit Haselnuss-Mousse,
Madeirawein-Parfait, Maracuja-Coulis
und Himbeersorbet
sphère de chocolat avec mousse de noisette,
parfait au vin de madère, coulis de fruit
de la passion et sorbet framboise
- FRESH SLICED TROPICAL FRUIT // 8.75 €
flavoured with passion fruit syrup
and vanilla ice cream
fruta fresca tropical laminada
aromatizada com xarope de maracujá e gelado de baunilha
Frische tropische Früchte in Scheiben
mit Vanilleeis und Maracujasirup aromatisiert
lamelles de fruits tropicaux frais
parfumés au sirop de fruit de la passion
et glace à la vanille
- SELECTION OF CHEESES // 10.75 €
with fresh grapes, compote of the day
and savouries
seleção de queijos com uvas frescas
compota de figo e salgadinhos
Auswahl verschiedener Käsesorten
mit frischen Trauben, Feigenkompott
und herzhafter Häppchen
sélection de fromages avec du raisin frais,
de la confiture de figue et des biscuits salés
- ICE CREAM
gelados . Eiscreme . glaces
1 scoop . bola . Kugel. boule // 2,75 €
3 scoops . bolas . Kugel. boule // 6,50 €

FOR MORE INFORMATION ON SPECIAL MENUS FOR ALERGIES, INTOLERANCES, BABIES AND/ OR CHILDREN, CONSULT OUR TEAM BEFORE MAKING YOUR ORDER.
para mais informações sobre alergias, menus especiais sem glúten, bebês e/ ou crianças, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.
Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus, Babys und / oder Kinder fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.
pour toute formation sur les allergies, menus sans gluten, bébés et/ ou enfants veuillez consulter notre équipe avant d'effectuer votre commande.

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF NOT REQUESTED OR USED BY THE CLIENT.
nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não solicitado ou utilizado pelo cliente.
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten, wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehrt wird.
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les hors-d'oeuvre, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client.

portobay discounts
10% GOURMET & PRESTIGE
15% PRESTIGE GOLD ↩

