



CAP-TAINS

LOUNGE . . .

bon appétit !!



- STARTERS -

HEALTHY AVOCADO SALAD
ASSORTED LETTUCE, SAUTÉED MUSHROOMS, GREEN ASPARAGUS,
AVOCADO PEAR, CHERRY TOMATOES, RADISHES, POMEGRANATE
AND CHIA SEED DRESSING

alfaces variadas, cogumelos salteados, espargos verdes,
pera abacate, tomate cereja, rabanetes, molho de romã e sementes de chia
Verschiedene Salate, sautierte Champignons, grüner Spargel, Avocado,
Kirschtomaten, Radieschen, Granatapfel-Sauce und Chiasamen
salades variées, champignons sautés, asperges vertes, avocat,
tomates cerises, radis, sauce à la grenade et graines de chia
10.50 €

BREADED MOZZARELLA SALAD
RED PEPPER CREAM CHEESE, ROAST VEGETABLES, LETTUCE,
BREADED BUFFALO MOZZARELLA, BALSAMIC VINEGAR

queijo creme de pimentão, Legumes assados,
alface, mozzarella de búfala panada, vinagre balsâmico
Frischkäse mit Paprika, gebratenes Gemüse,
Salat, paniertes Büffelmozzarella, Balsamico-Sauce
crème de fromage aux poivrons, légumes rôtis,
salade, mozzarella de bufflonne panée, vinaigre balsamique
11.50 €

**GREEN LENTIL AND RED ONION PUFF PASTRY WITH GOAT'S CHEESE
WITH LETTUCCES FROM OUR GARDEN, BALSAMIC VINEGAR AND WALNUTS**

folhado de lentilhas verdes e cebola roxa com queijo chèvre
com alfaces da nossa horta, vinagre balsâmico e nozes
Grüne Linsen und rote Zwiebel in Blätterteig
mit Chèvre-Käse mit verschiedenen Salaten aus unserem Gemüsegarten,
Balsamico-Essig und Walnüssen
feuilleté aux lentilles vertes et oignons rouges avec du fromage de chèvre,
accompagné de salades de notre potager, vinaigre balsamique et noix
9.50 €

- SOUPS -

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour
4.80 €

FRENCH ONION SOUP GRATIN

sopa de cebola francesa gratinada
Gratinierter französische Zwiebelsuppe
soupe aux oignons française gratinée
5.50 €

- FISH -

FISH OF THE DAY

peixe do dia . Fischgericht des Tages . poisson du jour
15.50 €

FRIED MIXED FISH AND SEAFOOD
FISH AND SEAFOOD FROM THE MARKET IN TEMPURA FLOUR,
RED CHIMICHURRI SAUCE, LETTUCE FROM THE GARDEN

peixe e marisco do mercado em farinha de tempura,
molho chimichurri vermelho, alfaces da horta
Fisch und Meeresfrüchte vom Markt in Tempura, rote Chimichurri-Sauce,
Salat aus dem Gemüsegarten
poissons et fruits de mer du marché frits dans de la farine de tempura,
sauce chimichurri rouge, salade du potager
13.50 €

TAGLIATELLE WITH SALMON
SPINACH TAGLIATELLE, SALMON, CREAMY GORGONZOLA SAUCE,
ROCKET, CHERRY TOMATOES

tagliatelle de espinafres, salmão,
molho cremoso de gorgonzola, rúcula, tomate cereja
Spinat-Tagliatelle, Lachs, Gorgonzola-Cremesauce, Rucola, Kirschtomate
tagliatelles aux épinards, saumon,
sauce crémeuse de gorgonzola, roquette, tomates cerises
12.50 €

CLAMS BULHÃO PATO STYLE WITH TOASTED MOUNTAIN BREAD

ameijoas à bulhão pato com pão da serra tostado
Venusmuscheln à la Bulhão pato mit getoastetem Brot aus der Serra
palourdes préparées à la « bulhão pato » avec du pain grillé
9.90 €

BLACK SCABBARD FISH FILLET IN PISTACHIO CRUMBLE
TOMATO RAGOUT WITH BASIL, BOILED POTATOES,
SAUTÉED MIXED VEGETABLES WITH GARLIC BUTTER

filete de espada em crocante de pistáchio
ragout de tomate com manjeriça, batatas cozidas,
legumes mistos salteados com manteiga de alho
Schwertfischfilet in knusprigen Pistachien
Tomatenragout mit Basilikum, gekochte Kartoffeln,
sautierter Gemüsemix mit Knoblauchbutter
filet de sabre dans un croquant à la pistache
ragout de tomates au basilic, pommes de terre cuites à l'eau,
assortiment de légumes sautés avec du beurre à l'ail
14.50 €

- MEAT -

MEAT OF THE DAY

carne do dia . Fleischgericht des Tages . viande du jour
14.50 €

LOBBY STEAK

**BEEF TORNEDO, LEEK MAYONNAISE, MADEIRA WINE REDUCTION,
FRIED POTATOES AND ROAST VEGETABLES**

tornedó de vaca, maionese de alho francês,
redução de vinho madeira, batata frita e legumes assados
Tournedos vom Rind, Lauch-Mayonnaise,
Madeirawein-Reduktion, Pommes frites und gebratenes Gemüse
tournedos de bœuf, mayonnaise au poireau,
réduction de vin de Madère, frites et légumes rôtis
18.50 €

WAGYU VIP BURGER

**SESAME BUN, CARAMELIZED RED ONION, LETTUCE,
TOMATO, BARBECUE SAUCE, POTATO WEDGES, COLESLAW**

pão de sésamo, cebola roxa caramelizada, alface,
tomate, molho barbecue, batata wedges, salada coleslaw
Sesambrotchen, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat,
Tomate, Barbecue-Sauce, Kartoffel-Wedges, Krautsalat
pain aux graines de sésame, oignons rouges caramélisés, laitue, tomate,
sauce barbecue, pommes de terre wedges, salade coleslaw
17.50 €

- DESSERTS -

MATCHA TEA CHEESECAKE WITH CHERRY RAGOUT

cheesecake de chá matcha com ragout de cerejas
Käsekuchen mit Matcha-Tee und Kirsch-Ragout
cheesecake au thé matcha accompagné d'un ragout de cerises
5.50 €

APPLE TARTLETS WITH PECANS, CRUMBLE AND VANILLA ICE CREAM

tartelettes de maçã com nozes pecan, crumble e gelado de baunilha
Tartelettes mit Apfel und Pekannüssen, Crumble und Vanilleeis
tartelettes aux pommes avec des noix de pécan,
du crumble et de la glace à la vanille
5.50 €

HOUSE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM

brownie da casa com gelado de baunilha
Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis
brownie maison avec de la glace à la vanille
5.50 €



for more information on special menus for allergies or intolerances
please consult our team before placing your order.

para mais informações sobre alergias ou menus especiais sem glúten
consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Weitere Informationen über Allergien, Gluten-Freie Menus, Babys oder Kinder
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor Sie ihre Bestellung machen.

pour toute information sur les allergies ou menus sans gluten
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.

DRINKS



cheers !!

- APERITIF -

EXPRESSO MARTINI // 6.50 €

MARGARITA // 6.50 €

APEROL SPRITZ // 7.00 €

- CHAMPAGNE -

MOËT & CHANDON

37.5 CL > 55.00 € // 75 CL > 34.00 €

- SPARKLING WINE -

RAPOSEIRA

75 CL > 27.00 €

M&M GOLD EDITION

GLASS > 5.10 € // 75 CL > 24.50 €

- ROSÉ WINE -

ATLANTIS

GLASS > 4.50 € // 75 CL > 19.00 €

- WHITE WINE -

PORMENOR

75 CL > 22.50 €

PÉRA-MANCA

75 CL > 48.00 €

TERRAS DO AVÔ

GLASS > 5.20 € // 75 CL > 22.00 €

PORTOBAY SELECTION

75 CL > 14.90 €

- RED WINE -

CHRYSEIA

75 CL > 59.00 €

DUORUM

75 CL > 20.50 €

TERRAS DO AVÔ

GLASS > 5.20 € // 75 CL > 22.00 €

PORTOBAY SELECTION

75 CL > 15.90 €

- DIGESTIVE -

COURVOISIER // 9.00 €

MARTELL // 7.60 €

REMY MARTIN // 7.80 €

JANNEAU CHABOT // 7.60 €

CHABOT // 7.60 €

RHUM WILLIAM HINTON 6 YEARS // 7.00 €

portobay discounts . . .

GOURMET & PRESTIGE 10%
PRESTIGE GOLD 15%

WWW.PORTOBAYSANTAMARIA.COM

