



**ARS-
-ENAL**
INTERNATIONAL
RESTAURANT
daily menu ..
29,00 €

- DINNER -

MONDAY

segunda . Montag . Lundi



PORTUGUESE BUFFET

TUESDAY

terça . Dienstag . mardi



- STARTERS -

TOMATO, MOZZARELLA AND PESTO JALOUSIE,
Lettuce from our kitchen garden with balsamic vinegar
jalousie de tomate e mozzarella, pesto,
alfaces da horta com pera abacate, tomate cereja e mozzarella
Tomaten-Mozzarella-Jalousie an Pesto,
Salate aus unserem Gemüsegarten mit Balsamico-Essig
jalousie de tomate, mozzarella et pesto,
Laitues de notre potager avec du vinaigre balsamique

OR . OU . ODER

LETTUCE FROM OUR VEGETABLE GARDEN
with avocado pear, cherry tomato and mozzarella
alface da horta com pera abacate, tomate cereja e mozzarella
Gartensalat mit Avocado, Kirschtomaten und Mozzarella
Laitue du potager avec de l'avocat, de la tomate cerise et de la mozzarella

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

VENISON FILLET
with red curry sauce on sautéed shiitake mushrooms,
chinese noodles and vegetables of the day
filete de veado com molho de caril vermelho da
sobre cogumelos shiitake salteados, massa chinesa, Legumes do dia
Hirschfilet mit roter Currysaucе,
auf sautierten Shiitake-Pilzen, chinesischen Nudeln, Tagesgemüse
filet de chevreuil à la sauce rouge
sur des champignons shiitake sautés, pâtes chinoises, Légumes du jour

OR . OU . ODER

PAN-SEARED SALMON MEDALLIONS,
herb foam, violet potato puree, sautéed spinach
medalhões de salmão corados, espuma de ervas aromáticas,
purê de batata violeta, espinafres salteados
Lachsmedaillons, Kräuterschaum,
purée de pomme de terre violette, sautierter Spinat
médaillons de saumon dorés, mousse aux fines herbes,
violetter Kartoffelpüree, spinards sautés

OR . OU . ODER

GRAIN SAUTÉ WITH VEGETABLES
vegetarian meatballs, coconut red curry
with shiitake mushrooms
salteado de cereais com legumes,
almôndegas vegetarianas, caril vermelho de coco
com cogumelos shiitake
Sautierte Cerealien mit Gemüse,
vegetarische Hackbällchen, rotes Kokos-Curry
mit Shiitake-Pilzen
sauté de céréales avec légumes,
boulettes végétariennes, curry rouge à la noix de coco
et champignons shiitake

- DESSERTS -

CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRY RAGOUT OR FRESH FRUIT SALAD
mousse de chocolate com ragout de cerejas ou salada de fruta fresca
Mousse au Chocolat mit Kirsch-Ragout oder frischem Obstsalat
mousse au chocolat accompagnée d'un ragout de cerises ou salade de fruits

WEDNESDAY

quarta . Mittwoch . mercredi



- STARTERS -

ITALIAN ANTIPASTI
antipasti italiani. Italienische Antipasti. antipasti italiani
OR . OU . ODER

BULGUR SALAD WITH YOGHURT, TOMATO AND MINT
salada de bulgur com iogurte, tomate e hortelã
Bulgursalat mit Joghurt, Tomate und Minze
salade de boulgour au yaourt, à la tomate et à la menthe

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

MILANESE VEAL ESCALOPEES
(breaded with parmesan), tomato sauce,
sautéed spaghetti, vegetables of the day
escalopes de vitela à milanaise (panados com parmesão),
molho de tomate, esparguete salteado, legumes do dia
Kalbschnitzel alla Milanese (mit Parmesan paniert),
Tomatensauce, sautierte Spaghetti, Tagesgemüse
escalopes de veau à la milanaise (panées avec du parmesan),
sauce tomate, spaghetti sautés, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SEA BASS FILLET
on spring vegetables, lime and rocket butter, sautéed potatoes
filete de robalo grelhado sobre legumes da primavera,
manteiga de limão e rúcula, batata salteada
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Frühlingsgemüse,
Limetten-Rucola-Butter, sautierte Kartoffeln
filet de bar grillé sur des légumes de printemps,
beurre au citron vert et roquette, pommes de terre sautées

OR . OU . ODER

FALAFEL ON RED LENTIL STEW
vegetables, yoghurt sauce with herbs
falafel sobre estufado de lentilhas vermelhas,
legumes, molho de iogurte com ervas
Falafel auf geschmorten roten Linsen,
Gemüse, Joghurtsauce mit Kräutern
falafel sur ragout de lentilles rouges,
Légumes, sauce yaourt aux herbes

- DESSERTS -

APPLE CRUMBLE WITH VANILLA ICE CREAM OR FRESH FRUIT SALAD
crumble de maçã com gelado de baunilha ou salada fruta fresca
Apfel-Crumble mit Vanilleeis oder frischem Obstsalat
crumble aux pommes avec de la glace à la vanille ou salade de fruits

THURSDAY

quinta . donerstag . jeudi



- STARTERS -

SMOKED DUCK BREAST
with apple salad and passion fruit sauce
peito de pato fumado
com salada de maçã e molho de maracujá
Geräucherte Entenbrust
mit Apfelsalat und Maracuja-Sauce
magret de canard fumé
accompagné d'une salade de pommes
et d'une sauce au fruit de La passion

OR . OU . ODER

LETTUCE FROM OUR VEGETABLE GARDEN
with vegetable wraps and beetroot hummus
alfaces da horta com wraps de legumes e húmus de beterraba
Gartensalat mit Gemüsewraps und Rote-Bete-Hummus
Laitues du potager avec wraps de légumes et houmous de betterave

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

PORK FILLET WELLINGTON, MADEIRA WINE SAUCE,
herbed potatoes, vegetables of the day
filete wellington de porco, molho de vinho madeira,
batata com ervas, legumes do dia
Filet Wellington vom Schwein, Madeirawein-Sauce,
Kräuterkartoffeln, Tagesgemüse
filet wellington de porc, sauce au vin de Madère,
pommes de terre aux herbes, légumes du jour

OR . OU . ODER

GRILLED SNAPPER FILLET
with cashew gremolata on beet gnocchi,
ham foam, vegetables of the day
posta de pargo grelhada com gremolata de cajú
sobre gnocchi de beterraba, espuma de presunto, legumes do dia
Gegrilltes Snapperfilet mit Cashew-Gremolata
auf Rübengnocchi, Schinkenschaum, Tagesgemüse
filet de vivaneau grillé avec gremolata de cajou grillée
sur un gnocchi de betterave, mousse de jambon cru, légumes du jour

OR . OU . ODER

COURGETTE INVOLTINI WITH PARMESAN
tomato and basil on sautéed potatoes,
fresh vegetables from the market
involtini de courgete com parmesão,
tomate e manjeriça sobre batatas salteadas,
legumes frescos do mercado
Zucchini-Involtini mit Parmesan,
Tomate und Basilikum auf sautierten Kartoffeln,
frisches Gemüse vom Markt
involtini de courgettes au parmesan,
tomates et basilic sur pommes de terre sautées,
Légumes frais du marché

- DESSERTS -

PINA COLADA PARFAIT OR FRESH FRUIT SALAD
parfait de pina colada ou salada de fruta fresca
Piña-Colada-Parfait oder frischer Obstsalat
parfait de pina colada ou salade de fruits frais

FRIDAY

sexta . Freitag . vendredi

SUMMER BARBECUE BUFFET

SATURDAY

sábado . Samstag . samedi

- STARTERS -

SMOKED TROUT FILLET
with apple and red onion salad, wasabi mayonnaise
filete de truta fumada
com salada de maçã e cebola roxa, maionese de wasabi
geräuchertes Forellenfilet
mit Apfel-Rotzwiebel-Salat, Wasabi-Mayonnaise
filet de truite fumée,
salade de pommes et oignons rouges, mayonnaise au wasabi

OR . OU . ODER

BEETROOT CARPACCIO WITH KITCHEN GARDEN LETTUCE
parmesan shavings, sour cream and chive sauce
carpaccio de beterraba com alfaces da horta,
Lascas de parmesão, molho de natas azedas com cebolinho
Rote-Bete-Carpaccio mit Gartensalat,
Parmesanspänen und Sauerrahmsauce mit Schnittlauch
carpaccio de betterave avec laitues du potager,
copeaux de parmesan, sauce à la crème aigre avec de la ciboulette

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

CHICKEN SUPREME
filled with bresaola and herbs, cognac sauce,
potato purée flavoured with truffle oil, vegetables of the day
supremo de frango recheado com bresaola e ervas, molho cognac,
purê de batata aromatizado com azeite de trufa, legumes do dia
Suprême de Hühchen mit Bresaola-Kräuter-Füllung, Cognac-Sauce,
Kartoffelpüree mit Trüffelöl-Aroma, Tagesgemüse
suprême de poulet farci à la bresaola et aux herbes, sauce cognac,
purée de pommes de terre aromatisée à l'huile de truffes, légumes du jour

OR . OU . ODER

CRISPY SWORDFISH GOUJONS,
yogurt sauce with cucumber, boiled potatoes,
wok-sautéed vegetables with sesame
crocantes de goujons de espadarte, molho de iogurte com pepino,
batatas cozidas, legumes salteados no wok com sésamo
Knusprige Filetstreifen vom Schwertfisch, Joghurtsauce mit Gurke,
gekochte Kartoffeln, in Wok sautiertes Gemüse mit Sesam
goujons d'espadon croquants, sauce au yaourt avec des concombres,
pommes de terre cuites à l'eau, légumes sautés au wok
avec des graines de sésame

OR . OU . ODER

SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI GRATIN, TOMATO SAUCE
caneloni de espinafres e ricotta gratinado, molho de tomate
Cannelloni mit Spinat und gratiniertem Ricotta, Tomatensauce
cannelloni aux épinards et à la ricotta gratinée, sauce tomate

- DESSERTS -

WILD BERRY MOUSSELINE
flavoured with mint or fresh fruit salad
mousseLine de frutos do bosque aromatizada
com hortelã ou salada de fruta fresca
WaldbeerenmousseLine
mit Minze aromatisiert oder frischem Obstsalat
mousseLine de fruits des bois
parfumée à la menthe ou salade de fruits

SUNDAY

domingo . Sonntag . dimanche

- STARTERS -

HOMEMADE PORTUGUESE TAPAS
tapas portuguesas caseiras
hausgemachte portugiesische Tapas
tapas portugais faits maison
OR . OU . ODER

ROMAINE LETTUCE SALAD WITH CRISPY VEGETABLES
caesar dressing and garlic croutons
salada de alface romana com legumes crocantes,
molho César e croûtons de alho
Römersalat mit knackigem Gemüse,
Caesar-Dressing und Knoblauch-Croûtons
salade de Laitue romaine avec des légumes croquants,
sauce César et croûtons à l'ail

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour

- MAIN COURSE -

BEEF ENTRECÔTE "À CAFÉ DE PARIS",
roast potatoes, vegetables of the day
entrecôte de vaca à café de paris,
batata assada, legumes do dia
Gratinierter Entrecôte vom Rind "à café de paris",
gebratener Kartoffel, Tagesgemüse
entrecôte de boeuf "à café de paris",
pommes de terre au four, légumes du jour

OR . OU . ODER

HALIBUT FILLETS STUFFED WITH SALMON,
champagne sauce, rice pilaf and vegetables of the day
filetes de Linguado recheado com salmão,
molho champagne, arroz pilaf e legumes do dia
Heilbuttfilets gefüllt mit Lachs,
Champagnersauce, Reispilaf und Tagesgemüse
filets de flétou farcis au saumon,
sauce champagne, riz pilaf et légumes du jour

OR . OU . ODER

VEGETARIAN CRISP
on creamy vegetable sauté, roast potatoes
crocante vegetariano
sobre salteado de legumes cremosos, batata assada
Vegetarischer Krokant
auf cremigem Gemüsesauté, Röstkartoffeln
croustillant végétarien
sur un sauté de légumes crémeux, pommes de terre au four

- DESSERTS -

MINIATURES FROM OUR PATISserie OR FRESH FRUIT SALAD
miniaturas da nossa pastelaria ou salada de fruta fresca
Feingebäck aus unserer Patisserie oder frischem Obstsalat
mignardises de notre pâtisserie ou salade de fruits

**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,
menús especiais sem glúten e menus infantis,
consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.
Weitere Informationen über Allergien,
Gluten-Freie Menus und Kindermenus,
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. MENU SUBJECT TO CHANGES WITHOUT PRIOR NOTICE**

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
iva incluido. menu sujeito a alterações sem aviso prévio
Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt oder verzehet wird.
Mehrwertsteuer: Änderungen der Speisekarte ohne Vorankündigung vorbehalten
aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert,
ne peut être facturé s'il n'est pas demandé ou consommé par le client.
prix TTC. menu sujet à modifications sans préavis

- SPARKLING WINE -

RAPOSEIRA // 27.00 € (75cl)
PORTOBAY SELECTION // 4.20 € (15cl) . 19.00 € (75cl)

- CHAMPAGNE -

MOËT & CHANDON // 34.00 € (37,5cl) . 55.00 € (75cl)
POMMERY // 55.00 € (75cl)
VEUVE MONNIER // 52.00 € (75cl)

- WINES -

GREEN
minho
MURALHAS DE MONÇÃO // 3.30 € (15cl) . 10.00 € (37,5cl) . 17.00 € (75cl)
REGUEIRO // 18.40 € (75cl)
CONTACTO // 21.00 € (75cl)

WHITE
douro
ALTANO // 3.40 € (15cl) . 16.50 € (75cl)
PORMENOR // 22.50 € (75cl)

beiras
PORTOBAY SELECTION // 3.80 € (15cl) . 10.90 € (37,5cl) . 14.90 € (75cl)
tejo
QUINTA DA LAPA SAUVIGNON BLANC // 18.40 € (75cl)
ENCOSTA DO SOBRAL CHARDONNAY // 17.20 € (75cl)

alentejo
ADEGA MAYOR VERDELHO // 21.00 € (75cl)
PÉRA MANCA // 48.00 € (75cl)

madeira
TERRAS DO AVÔ // 5.20 € (15cl) . 22.00 € (75cl)

ROSÉ
alentejo
D. JOANA // 3.60 € (15cl) . 15.10 € (75cl)

madeira
ATLANTIS // 4.90 € (15cl) . 20.20 € (75cl)

RED
douro
ALTANO // 3.40 € (15cl) . 16.50 € (75cl)
CHRYSEIA // 59.00 € (75cl)
PACHECA SUPERIOR // 19.50 € (75cl)
DUORUM // 20.50 € (75cl)

tejo
QUINTA DA LAPA SYRAH // 19.40 € (75cl)
ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 28.00 € (75cl)

alentejo
PORTOBAY SELECTION // 4.10 € (15cl) . 11.40 € (37,5cl) . 15.90 € (75cl)
HERDADE DO ROCIM ALCANTANE BOUSCHET // 18.50 € (75cl)

madeira
TERRAS DO AVÔ // 5.20 € (15cl) . 22.00 € (75cl)

- WINES -

OF THE MONTH

WHITE **- 20%**
três-os-montes
QUINTA VALLE MADRUGA // 23.50 € (75cl)

dão
QUINTA DO COVÃO // 21.40 € (75cl)
tejo
ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA // 22.50 € (75cl)

alentejo
TERRAS DE ESTREMOZ // 18.10 € (75cl)

RED
douro
POMARES // 22.80 € (75cl)
QUINTA MARIA IZABEL // 22.90 € (75cl)

alentejo
TERRAS DE ESTREMOZ // 18.90 € (75cl)

- APERITIFS -

MADEIRA SERCIAL (5 years) // 3.60 € (6cl)
MADEIRA VERDELHO (5 years) // 3.60 € (6cl)
MADEIRA SERCIAL (10 years) // 5.60 € (6cl)
MADEIRA VERDELHO (10 years) // 5.60 € (6cl)
PORT GRAHAM'S (extra dry) // 3.80 € (6cl)
TIO PEPE // 3.90 € (6cl)

- BEERS -

CORAL DRAUGHT BEER // 3.60 € (30cl) . 4.80 € (50cl)
imperial . Bier vom Fass . bière pression
CORAL NON ALCOHOLIC // 3.40 € (20cl)

- MINERAL WATER -

WITHOUT GAS // 2.30 € (25cl) . 3.80 € (75cl)
sem gás . ohne Kohlensäure . plate
WITH GAS // 2.30 € (25cl) . 3.80 € (75cl)
com gás . mit Kohlensäure . gazeuse

- SOFT DRINKS -

COCA COLA // 2.50 € (33cl)
COCA COLA ZERO // 2.60 € (33cl)
7 UP // 2.50 € (25cl)

BRISA MARACUJÁ // 2.50 € (36cl)
passion fruit . Passionfrucht . fruit de La passion

- JUICES -

ORANGE, APPLE, PINEAPPLE // 2.60 € (20cl)
laranja, maçã, ananás
Orange, Apfel, Ananas
orange, pomme, ananas

portobay discounts
10% GOURMET & PRESTIGE
15% PRESTIGE GOLD