



24
DECEMBER

MERRY CHRISTMAS

PT

ATUM, DASHI E CAVIAR

CALDO DE GALINHA, TRUFA E COGUMELO ENOKI

BACALHAU MEIA CURA,
ALHO NEGRO, BIMI COM MOSTARDA,
CREME DE BATATA COM GRÃO

VAZIA DE NOVILHO ASSADO, CREME DE CENOURA,
CEBOLA E GRATINADO DE BATATA

CREMOSO DE AMÊNDOA DOURADA E FILHÓS,
CROCANTE DE CANELA

TODOS OS PRATOS SÃO ACOMPANHADOS DE UMA SUGESTÃO DE VINHO

EN

TUNA, DASHI AND CAVIAR

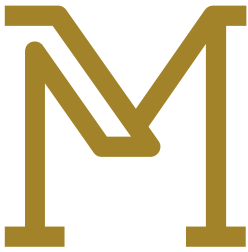
CHICKEN BROTH, TRUFFLE
AND ENOKI MUSHROOM

SEMI-CURED COD, BLACK GARLIC,
TENDERSTEM BROCCOLI WITH MUSTARD,
CREAMED POTATOES WITH CHICKPEAS

ROAST BEEF, CREAMED CARROT,
ONION AND POTATO GRATIN

CHRISTMAS BAUBLE FILLED
WITH ALMOND CREAM, CINNAMON CRUNCH

ALL DISHES ARE ACCOMPANIED BY A WINE SUGGESTION



MENU BISTRÔ4
#PORTOBAYLIBERDADE

DE

THUNFISCH, DASHI UND KAVIAR

HÜHNERBRÜHE, TRÜFFEL UND ENOKI-PILZE

HALBGARER KABELJAU, SCHWARZER KNOBLAUCH,
BABY-BROKKOLI MIT SENF,
KARTOFFELCREME MIT KICHERERBSEN

RINDERBRATEN, KAROTTENCREME,
ZWIEBEL UND KARTOFFELGRATIN

MANDELCREMESPEISE
UND FILHÓ-KRAPFEN, ZIMT-CRUNCH

ZU ALLEN GERICHTEN BIETENWIR PASSENDE WEINE

FR

THON, DASHI ET CAVIAR

BOUILLON DE POULE, TRUFFE
ET CHAMPIGNONS ENOKI

CABILLAUD DEMI-SEL,
AIL NOIR, BIMBI À LA MOUTARDE,
CRÈME DE POMMES DE TERRE AUX POIS CHICHES

RÔTI DE BŒUF, CRÈME DE CAROTTES,
OIGNONS ET GRATIN DE POMMES DE TERRE

CRÈME D'AMANDES DORÉES ET « FILHÓS »,
CROUSTILLANT À LA CANNELLE

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE SUGGESTION DE VIN



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY     

