



COUVERT

“CHEF’S APERITIFS” // 3.75 €
aperitivos do chef
„Aperitifs des Küchenchefs“
« Hors-d’oeuvre du chef »

STARTERS

entradas . vorspeisen . apéritifs

STOCK OF VEGETABLES // 7.50 €
with their brunoise,
flavoured with tangerine
and fine julienne of crêpes celestine
caldo de legumes e sua brunoise,
aromatizado com tangerina
e fina juliana de crepes celestine
Gemüsebrühe mit Brunoise,
Mandarinenaroma und Crêpe in feinen Steifen

bouillon de légumes et sa brunoise,
aromatisée à la mandarine
et fine julienne de crêpes célestine

CRAB SALAD WITH AVOCADO // 17.50 €
sauce and sesame crunch
salada de sapateira
com abacate, molho e crocante de sésamo
Salat mit Taschenkrebs,
Avocado, Sauce und Sesamkrokant

salade de tourteau à l’avocat,
sauce et croquant au sésame

VEGETABLE TARTLET // 12.50 €
with sweet potato emulsion and tapenade
tartelete de legumes da horta
com emulsão de batata-doce e tapenade
Tartelette mit Gemüse aus dem Garten
an Süßkartoffel-Emulsion und Tapenade

tartelette de légumes du potager
avec émulsion de patate douce et tapenade

POACHED ORGANIC EGG // 15.00 €
spinach, chicken mousse and cream with brioche crumble
ovo biológico escalfado,
espinafres, mousse e creme de frango
com crumble de brioche
Pochiertes Bio-Ei,
Spinat, Mousse und Creme von Huhn
mit Brioche-Crumble

oeuf bio poché,
épinards, mousse et crème de poulet
avec crumble brioché

MEAT

carne . fleisch . viande

BLACK PORK FILLET // 23.50 €
crispy andouillete
with cumin, chickpeas and meat jus
filete de porco preto,
andouillete crocante com cominhos,
grão-de-bico e jus de carne
Filet vom Iberischen Schwein,
knusprige Andouillette mit Kümmel,
Kichererbsen und Jus vom Rind

filet de porc noir,
andouillette croquante
au cumin, pois chiches et jus de viande

VEAL FILLET // 26.90 €
with jerusalem artichokes hazelnuts and truffle jus
filete de vitela com topinambur,
avelã e jus de trufa negra
Kalbsfilet mit Topinambur,
Haselnüssen und Jus von schwarzer Trüffel

filet de veau aux topinambours,
noisette et jus de truffe noire

BRAISED OXTAIL RAVIOLI // 25.00 €
provençal style grilled entrecôte,
‘rocha’ pear and celeriac purée
ravioli de rabo de boi
estufado à provençal,
entrecôte grelhado, pera rocha
e puré de bola de aipo
Geschmorte Ochschwanzravioli
à la Provence, gegrilltes Entrecôte,
Birne und Sellerie-Püree

raviolis de mijoté
de queue de boeuf à la provençale,
entrecôte grillée, poires « rocha » et purée de céleri

FISH

peixe . fisch . poisson

PRAWNS SAUTÉED À LA GUILHO // 30.00 €
‘açorda’ of turnip greens
and piquillo peppers
gambas salteadas à la guilho
açorda de grelos e pimentos piquillos
Sautierte Garnelen à la Guilho,
Brotsuppe mit Sprossen und Piquillo-Paprika

gambas sautées à la « guilho »,
panade de fanes de navet et poivrons de piquillo

SEA BREAM FILLET // 22.50 €
with squid ragoût and cuttlefish ink,
‘carolino’ rice and watercress leaves
filete de dourada,
com ragoût de lula e tinta de choco,
caldo de arroz carolino e folhas de agrião
Doradenfilet mit Ragout
und Tinte von Tintenfisch,
Reis mit Brühe und Brunnenkresse

filet de daurade avec ragoût de calamar
et encre de seiche, riz « carolino »
en bouillon et feuilles de cresson

RED SNAPPER FILLET // 23.00 €
stewed conchiglioni
with saffron and leek juliets,
mussel iodine sauce and oysters
Tombo de pargo conchiglioni estufados
com filamentos de açafrao e alho francês,
molho iode de mexilhão e ostras
Filet von Meerbrasse, geschmorte Conchiglioni
mit Safran und Lauchstreifen,
Sauce von Miesmuscheln und Austern

filet de pagre, conchiglioni farcis
aux filaments de safran et aux poireaux,
sauce iode aux moules et huîtres

VEGETARIAN

vegetariano . vegetarisch . végétarien

LENTIL MEATBALLS // 18.00 €
with tomato sauce
served with mediterranean salad
almôndegas de lentilhas
com molho de tomate, acompanhada
com salada mediterrânica
Linsenfleischbällchen
mit Tomatensauce, serviert
mit mediterranem Salat

boulettes de lentilles à la sauce tomate,
servies avec salade méditerranéenne

DESSERTS

sobremesas . desserts

CARAMEL CRÈME BRÛLÉE // 9.50 €
and hazelnut ice cream
creme brûlée de caramelo e gelado de avelã
Crème brulée mit Karamell und Haselnusseis
crème brûlée au caramel et glace à la noisette

PEAR MOUSSELINE // 9.50 €
on a white chocolate crust and lemon coulis
musseline de pera
em crosta de chocolate branco e coulis de limão
Mousseline von Birne in knusprigem Mantel
aus weißer Schokolade an Zitronen-Coulis

mousseline de poires
en croûte de chocolat blanc et coulis de citron

COFFEE AND GRAPEFRUIT DUET // 9.50 €
with caramel ice cream
dueto de café e toranja com gelado de caramelo
Kaffee- und Grapefruit-Duett mit Karamelleis
duo de café et pamplemousse avec glace au caramel

CHOCOLATE TARTLET // 9.50 €
and caramelised banana, hazelnut crumble
and yoghurt ice cream
tartelete de chocolate e banana caramelizada,
crocante de avelã e gelado de iogurte
Schokoli-Tartelette
mit karamellisierter Banane,
Haselnusskrokant und Joghurteis

tartelette au chocolat et banane caramélisée,
croquant aux noisettes et glace au yaourt

FRESH SLICED FRUIT OF THE SEASON // 10.50 €
flavoured with passion fruit syrup
fruta fresca de época laminada
aromatizada com xarope de maracujá
Frisches Obst der Saison
in Scheiben mit Maracujasirup

lamelles de fruits frais de saison,
aromatisés au sirop de fruits de la passion

ASSORTED CHEESE BOARD // 12.75 €
tábua de queijos diversos
Käseplatte
plateau de fromages divers

SELECTION OF ICE CREAMS
variedade de gelados
verschiedene Eissorten . assortiment de glaces
1 scoop . bola . Kugel . boule // 3.75 €
3 scoops . bolas . Kugeln . boules // 9.75



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’il n’est pas demandé
ou consommé par le client. prix TTC.

portobay discounts ~
GOURMET E PRESTIGE 10%
PRESTIGE GOLD 15%

#VILAPORTOMARE