

31
DECEMBER

HAPPY NEW YEAR

PT

SALMÃO E OSTRAS,
batata vitelotte, agrião,
molho iodado com aneto

CREME DE ABÓBORA,
cogumelos shiitake salteados,
espuma de cebola confitada

SALMONETE,
cevadinha de berbigão,
coentros, açafraão e caviar

LOMBO DE NOVILHO,
cogumelos girolles e cebola grelot,
aipo, couve kale e molho de trufa

TRILOGIA EXÓTICA
(ananás, manga, coco) - sem glúten

TODOS OS PRATOS SÃO ACOMPANHADOS DE UMA SUGESTÃO DE VINHO

EN

SALMON AND OYSTER,
vitelotte potato, watercress,
iodized dill sauce

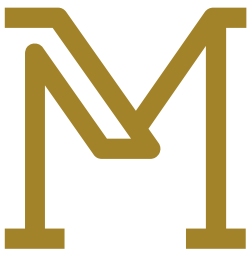
CREAM OF PUMPKIN,
sautéed shiitake mushrooms,
confit onion foam

RED MULLET,
cockle barley, coriander,
saffron, and caviar

BEEF LOIN,
girolle mushrooms and grelot onion,
celery, kale, and truffle sauce

EXOTIC TRILOGY
(pineapple, mango, coconut) - gluten-free

ALL DISHES ARE ACCOMPANIED BY A WINE SUGGESTION



MENU BISTRÔ4
#PORTOBAYLIBERDADE

DE

LACHS UND AUSTER,
blaue Kartoffel, Brunnenkresse,
Dill-Sauce mit Jod

KÜRBISCREME,
sautierte Shitake-Pilze,
Schaum aus confierter Zwiebel

MEERBARBE,
Gerste mit Herzmuschel,
Koriander, Safran und Kaviar

RINDERLENDE,
Pfifferlinge und Grelot-Zwiebeln,
Sellerie, Grünkohl und Trüffelsauce

EXOTISCHE TRILOGIE
(Ananas, Mango, Kokosnuss) - glutenfrei

ZU ALLEN GERICHTEN BIETENWIR PASSENDE WEINE

FR

SAUMON ET HUÎTRE,
pommes de terre vitelotte,
cresson, sauce iodée à l'aneth

CRÈME DE POTIRON,
champignons shitake sautés,
mousse d'oignons confits

ROUGET,
orge perlé aux coques,
coriandre, safran et caviar

LONGE DE BŒUF,
girolles et oignons grillés, céleri, chou
frisé et sauce aux truffes

TRILOGIE EXOTIQUE
(ananas, mangue, noix de coco) - sans gluten

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE SUGGESTION DE VIN



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY     