



24

DECEMBER

MERRY CHRISTMAS

COUVERT

PÃO, FOCACCIA, // 3.50 € (p/pax)
azeitonas fumadas com gin e especiarias,
manteiga simples e manteiga composta
bread, focaccia, smoked olives with gin
and spices, butter, and composed butter
Brot, Focaccia, geräucherte Oliven
mit Gin und Gewürzen, einfache Butter
und zusammengesetzte Butter
pain, focaccia, olives fumées
au gin et épices, beurre nature
et beurre composé

ENTRADAS . STARTERS . VORSPEISEN . ENTRÉES

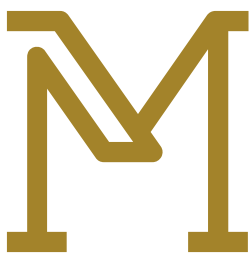
CARABINEIRO BRASEADO // 22.00 €
braised prawn
Geschmorte Riesengarnele
gambon écarlate braisé
BERINGELA E BRÓCOLOS // 12.00 €
com arroz tufado
aubergine and broccoli with puffed rice
Aubergine und Brokkoli mit Puffreis
aubergines et brocolis au riz soufflé
CREME DE ABÓBORA E CASTANHA // 8.50 €
pumpkin and chestnut cream soup
Maronen-Kürbis-Suppe
crème de potiron et marrons
PRESUNTO IBÉRICO DE BELOTA (60g) // 19.00 €
iberian acorn ham (60g)
Iberischer Schinken mit Eichelaroma (60g)
jambon ibérique aux glands (60g)

PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE HAUPTKURS . PLAT PRINCIPAL

BACALHAU MEIA CURA // 26.00 €
com crosta de vieira, ovas de salmão,
salicórnia romana grelhada,
espuma de couve-flor
semi-cured cod
with scallop crust, salmon eggs,
samphire, grilled romanesco,
cauliflower foam
Halbgepökelter Kabeljau
mit Jakobsmuschelkruste, Lachsrogen,
Queller, gegrilltem Romanesco,
Blumenkohl-Schaum
cabillaud demi-sel
en croûte de coquille Saint-Jacques,
œufs de saumon, salicorne,
laitue romaine grillée,
mousse de chou-fleur

IVA INCLUÍDO . VAT INCLUDED

MEHRWERTSTEUER INBEGRIFFEN . PRIX TTC



MENU BISTRÔ4
#PORTOBAYLIBERDADE

FILETE DE ROBALO E LULA RECHEADA // 26.00 €

sea bass filet and stuffed squid

Wolfsbarschfilet und gefüllter Tintenfisch

filet de bar et calamars farcis

TOFU FRITO COM AMENDOIM // 20.00 €

legumes e molho unagi

fried tofu with peanuts,
vegetables and unagi sauce

Gebratener Tofu mit Erdnüsse,
Gemüse und Unagi-Sauce

tofu frit avec cacahuètes
légumes et sauce unagi

VAZIA NOVILHO NA GRELHA // 28.00 €

cogumelos selvagens

grilled beef sirloin, wild mushrooms

Entrecôte vom Rind gegrillt, Wildpilze

entrecôte de bœuf grillée

champignons sauvages

FRANGO RECHEADO // 26.00 €

com trufa de inverno

chicken stuffed
with winter truffle

Panierte Hähnchenbrust,
gefüllt mit Wintertrüffel

de poulet farci
à la truffe d'hiver

SOBREMESAS . DESSERTS

CREMOSO DE AMÊNDOA // 8.00 €

caramelo e limão

almond, caramel, and lemon cream

Mandel-Karamell-Zitronen-Creme

crème aux amandes, au caramel et au citron

CRUMBLE DE MAÇÃ // 8.00 €

com creme de citronela

apple crumble with lemongrass cream

Apfel-Crumble mit Zitruscreme

crumble aux pommes
avec glace à la citronnelle

SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA // 7.00 €

selection of sliced fruit

Obst in Scheiben

assortiment de fruits en tranches



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY

