

MENU

PARA PARTILHAR . TO SHARE

CROQUETES DE PRESUNTO (6 UNI) 7.00
parma ham croquettes

BATATAS BRAVAS COM AIOLI 7.00
“patatas bravas” with aioli

PANI PURI (4 UNI) 7.00
com chutney de coentros e hortelã, grão-de-bico
pani puri with coriander and mint chutney, chickpeas

PINTXO DE SARDINHA (2 UNI) 7.00
babaghanoush e pimentos
sardine “pintxo” with baba ganoush and peppers

TORTILLA DE BATATA TRADICIONAL (1 UNI) 8.00
traditional spanish omelette

TOSTA DE BACALHAU E CAMARÃO (2 UNI) 8.00
com compota de pimentos e manga
cod and prawn toast with pepper and mango compote

POLENTA COM BOLONHESA (2 UNI) 9.00
de polvo e aioli
polenta with octopus bolognese and aioli

MEXILHÃO COM AIOLI (10 UNI) 9.00
curgete, tomate e pão crocante
mussels with aioli, courgette, tomato and crispy bread

SALPICÃO DE POLVO E CAMARÃO (2 UNI) 8.00
em tortilha crocante
octopus and prawn salad in a crispy tortilla

FOIE GRAS EM ESCALOPE (2 UNI) 9.00
com brioche e chutney de manga
seared foie gras with brioche and mango chutney

PÃO NAAN COM FRANGO TIKKA MASALA (2 PAX) 13.00
naan bread with chicken tikka masala

MEDALHÕES DE VACA (2 PAX) 18.50
com molho béarnaise e espargos
beef medallions with béarnaise sauce and asparagus

MASSA ORZO (2 PAX) 14.00
com espargos e ragu de camarão
orzo pasta with asparagus and prawn ragu

TÁRTARO DE ATUM (2 UNI) 12.50
com abacate e vinagrete de tremçoço
tuna tartare with avocado and lupin bean vinaigrette

TACO ABERTO DE BORREGO ESTUFADO (2 UNI) 11.00
com cebola roxa, pepino e guacamole
open taco with braised lamb
red onion, cucumber and guacamole

SUGESTÃO DO CHEFE

22

CHEF'S SUGGESTION

CROQUETES DE PRESUNTO (6 UNI)
parma ham croquettes

+

PANI PURI (4 UNI)
com chutney de coentros e hortelã, grão-de-bico
pani puri with coriander and mint chutney, chickpeas

+

TOSTA DE BACALHAU E CAMARÃO (2 UNI)
com compota de pimentos e manga
cod and prawn toast with pepper and mango compote

SOBREMESAS . DESSERTS

GELADO ARTESANAL (1 bola) 2.50
handmade ice cream (1 scoop)

TORRIJA COM GELADO ARTESANAL DE PISTÁCIO 7.00
torrija with pistachio handmade ice cream

MOUSSE DE CHOCOLATE 8.00
com gelado artesanal de caramelo salgado
e fruta da época com hortelã
chocolate mousse served with handmade salted caramel
ice cream, fresh seasonal fruit and mint

consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.
nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado
se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
iva incluído. todos os preços estão em euros

please consult our team before placing your order.
no dish, food product or drink, can be charged
if not requested or used by the customer.
VAT included. all prices are in euros

BEBIDAS . DRINKS

SANGRIA

BRANCO, TINTO OU ROSÉ (1L) 20.50
white, red or rosé
licor beirão, martini bianco, vinho, limonada, hortelã
licor beirão, martini bianco, wine, lemonade, mint

ESPUMANTE (1L) 26.90
sparkling wine
licor beirão, martini bianco, espumante, limonada, hortelã
beirão liqueur, martini bianco,
sparkling wine, lemonade, mint

COCKTAILS

LEMON SPRITZ 9.50
espumante, licor de limoncello, soda
sparkling wine, limoncello liqueur, soda

HARBOUR SPRITZ 9.50
espumante, licor de maracujá, fever-tree
sparkling wine, passion fruit liqueur, fever-tree

CITRUS 9.50
gin hendrick's, sumo de toranja,
sumo de limão, calda de açúcar
hendrick's gin, grapefruit juice, lemon juice, sugar syrup

NEGRONI 9.50
gin, campari, martini rosso

ESPRESSO MARTINI 9.50
vodka, licor de café, xarope de baunilha, expresso
vodka, coffee liqueur, vanilla syrup, expresso

MOCKTAILS

CRANBERRY COLLINS 8.50
sumo de arando, sumo de limão, xarope de açúcar, soda
cranberry juice, lemon juice, sugar syrup, soda

SAMBA 8.50
puré de coco, sumo de lima, baunilha, sumo de ananás
coconut purée, lime juice, vanilla, pineapple juice

APERITIVOS . APERITIFS

MOOT MADEIRA WINE VERMOUTH 5.00
MARTINI DRY, ROSSO, BIANCO 5.00
BLANDY'S MADEIRA WINE 10 ANOS (years) 6.00
(sercial ou bual)

ESPUMANTES . SPARKLING WINES

M&M BRUTO glass > 7.00 75 cl > 35.00

M&M ROSÉ glass > 7.00 75 cl > 35.00

TERRAS DO AVÔ 75 cl > 75.00

CHAMPANHE . CHAMPAGNE

POMMERY 75 cl > 87.00

VINHO BRANCO . WHITE WINE

CASA DA PASSARELA
"À DESCOBERTA" glass > 7.00 75 cl > 26.50

QUINTA DA LAPA 75 cl > 31.00

SANTIAGO (vinho verde doc) 75 cl > 32.40

CURTIMENTA (vinho verde doc) 75 cl > 69.00

VINHO TINTO . RED WINE

CASA DA PASSARELA
"À DESCOBERTA" glass > 7.00 75 cl > 26.50

GIN & TONIC

TANQUERAY OU (or) BOMBAY 8.00
CANNING'S 10.00
HENDRICKS 10.50

misturas já incluídas no preço
(mixes already included in the price)

VODKA

GREY GOOSE 8.00
as misturas têm um custo extra de 2.50
(mixes have an extra cost of 2.50)

RUM

MADEIRA RUM WILLIAM HINTON 3 ANOS (years) 5.50
MADEIRA RUM WILLIAM HINTON 6 ANOS (years) 9.50

as misturas têm um custo extra de 2.50
(mixes have an extra cost of 2.50)

WHISKEY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	6.50
GLENFIDDICH 12 ANOS [years]	9.30
MACALLAN 12 ANOS [years]	10.30

as misturas têm um custo extra de 2.50
[mixes have an extra cost of 2.50]

COGNAC

RÉMY MARTIN V.S.O.P	8.00
MARTELL V.S.O.P.	8.00

LICORES . LIQUERS

BEIRÃO	5.00
AMARGUINHA	5.00
BAILEY'S	5.00

CERVEJAS . BEERS

CORAL	33 cl >	3.50	50 cl >	5.00
pressão [draugh]				

CORAL SEM ÁLCOOL . alcohol-free	20 cl >	3.10
garrafa [bottle]		

CORAL PRETA . coral dark beer	33 cl >	3.50
garrafa [bottle]		

CORAL PURE MALTE . coral pure malt	33 cl >	3.50
garrafa [bottle]		

SIDRAS . CIDERS

BANDIDA DO POMAR	33 cl >	3.50
garrafa [bottle]		

ÁGUA . WATER

SEM GÁS . still	37,5 cl >	2.50	75 cl >	4.00
COM GÁS . sparkling water	25 cl >	2.50	1l >	4.00

SUMOS E REFRIGERANTES

JUICES & SOFT DRINKS

SUMO DE LARANJA NATURAL	4.80
fresh orange juice	

COMPAL	3.10
laranja, maçã ou ananás	
orange, apple or pineapple	

ÁGUA TÓNICA FEVER-TREE . tonic water	4.50
SODA	4.00
BRISA	3.50
limonada, maçã ou maracujá	
lemonade, apple or passion fruit	

COCA-COLA	3.90
COCA-COLA ZERO	3.90
BITTER LEMON SCHWEPES	3.50
OLD JAMAICAN GINGER BEER	3.50
ICE TEA LIMÃO . lemon	3.50

BEBIDAS QUENTES . HOT BEVERAGES

CAFÉ . coffee

ESPRESSO	3.20
ESPRESSO DUPLO . double espresso	4.20
CAPPUCCINO	5.00

CHÁ . TEA

PRETO, CIDREIRA, MENTA, TÍLIA, CAMOMILA, VERDE OU EARL GREY	3.50
black, lemon balm, mint, linden, chamomile, green or earl grey	

PRETO DESCAFEINADO . decaffeinated black tea	3.50
CHOCOLATE QUENTE . hot chocolate	3.50

WWW.PORTOBAY.COM

SHARE WITH US!

#RESTARTRESTAURANT

