



- AVISTA -

restaurant & lounges



- COUVERT -

(KUVERT)

PÃO, MANTEIGA E ACEPIPE // 3.50 €
bread, butter and herbs d'oeuvres
Brot, Butter und Appetithäppchen
pain, beurre et amuse-gueule

- PETISCOS -

(APPETISERS . HÄPPCHEN . EN-CAS)

QUEIJO FRESCO // 6.00 €
com pimenta preta e azeitonas taggiasche
fresh cheese with black pepper and taggiasche olives
Frischkäse mit schwarzem Pfeffer und Taggiasche-Oliven
fromage frais au poivre noir et olives taggiasche

NOSSO HÚMUS DE BETERRABA ASSADA // 8.50 €
(pappadum, cominhos, queijo de cabra, coentros)
our roasted beetroot hummus
(pappadum, cumin, goat cheese, coriander)
Unser Hummus aus gebratene Rote Beere
(Pappadum, Kreuzkümmel, Ziegenkäse, Coriander)
notre houmous de betteraves roties
(pappadum, cumin, fromage de chèvre et coriandre)

CAMARÃO 'AL DIABLO' // 10.00 €
(alho, pimenta da terra, limão)
shrimps al diablo (garlic, chili, lemon)
Garnelen al Diabolo (Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Zitrone)
crevettes à la diable (ail, piment, citron)

CARANGUEJO REAL EXÓTICO // 23.50 €
(molho de gengibre doce, sementes de sésamo, amendoim, papaia, mango, ananás)
exotic king crab (sweet ginger sauce, sesame seeds, peanut, papaya, mango, pineapple)
Exotischer Königskrabbe
(süße Ingwersauce, Sesamsamen, Erdnuss, Papaya, Mango, Ananas)
crabe royal exotique (sauce gingembre sucré, grains de sésame, cacahuète, papaye, mangue, ananas)

SALMÃO GRAVLAX COM ALGAS E CITRINOS // 13.00 €
(maçã granny smith, aneto, sésamo)
gravlax salmon with seaweed and citrus
(granny smith apple, dill, sesame)
Gravlaxlachs mit Algen und Zitrus
(Granny Smith Apfel, Dill, Sesam)
gravlax de saumon avec algue et agrumes
(pomme granny smith, aneth, Sésame)

TERRINA DE RABO DE BOI // 15.00 €
foie gras e creme de batata
oxtail terrine (foie gras and potato cream)
Terrine vom Ochsenchwanz (Foie Gras und Kartoffelcreme)
terrine de queue de bœuf (foie gras et crème de pommes de terre)

CROQUETE DE LEITÃO // 8.00 €
com alho negro e mostarda antiga (4 unidades)
suckling pig croquette
with black garlic and wholegrain mustard (4 pieces)
Spanferkel-kroketten
mit schwarzer Knoblauch und Vollkornsenf (4 Stück)
croquette de cochon de lait à l'ail noir
moutarde à l'ancienne (4 portions)

CHOURIÇO DE PORCO PRETO ALENTEJANO NA BRASA // 10.00 €
barbecued alentejo black pork chorizo
Gegrillte Chorizo vom Iberischen Schwein
saucisse de porc noir de l'alentejo sur la braise

TÁBUA DE CHARCUTARIAS ITALIANAS // 14.50 €
italian cold meats board
Italienische Wurstplatte
plateau de charcuterie italienne

TÁBUA DE QUEIJOS DOP // 14.50 €
dop cheeseboard . Käseplatte DOP . plateau de fromage aop

- SOPAS -

(SOUPS . SUPPEN . SOUPES)

CREME DE LEGUMES // 8.00 €
vegetable cream soup . Gemüsecreme . crème de légumes

GASPACHO DA ÉPOCA // 8.00 €
seasonal gazpacho . Gazpacho der Saison . gaspacho de saison

- SALADAS -

(SALADS . SALATE . SALADES)

SALADA ALGARVIA // 7.50 €
(tomate, oreghãos, alface coração e coentros)
algarve salad (tomatoes, oregano, lettuce and coriander)
Algarve-Salat (Tomaten, Oregano, Salat und Koriander)
salade d'algarve (tomates, origan, laitue et coriandre)

SALADA DE ALFACE CORAÇÃO // 10.50 €
(parmesão, anchovas, pickles e cebola crocante)
salad of baby gem
(parmesan, anchovy, pickles, crispy onion)
Romana - Salatherzen
(Parmesan, Sardellen, Gurken, knusprige Zwiebeln)
salade de laitue couer
(parmesan, anchois, pickles et oignon croquant)

- MASSA -

(PASTA)

GNOCCHI ALL' AMATRICIANA // 14.00 €
(bresaola, parmesão, manjeriço)
(bresaola, parmesan, basil)
(Bresaola, Parmesan, Basilikum)
(bresaola, parmesan, basilic)

- PEIXE -

(FISH . FISCH . POISSON)

* DA LOTA PARA O JOSPER // PREÇO SOB CONSULTA
from the fish market to the josper // price on request
Vom Fischmarkt auf den Josper-Grill // Preis auf Anfrage
du marché directement sur le josper // prix sur demande

* FILETE DE ESPADA PRETA // 19.50 €
crosta de tomate, cebola, azeitona, beurre blanc e broa de milho
black scabard fish fillet
(tomato crust, onion, olive and cornbread)
Filet vom schwarzen Degenfisch
(Tomatenkruste, Zwiebel, Olive, Körnerbrot)
filet de sabre noir
(croûte de tomate, oignon, olive, pain au maïs)

VIEIRAS COM RISOTO DA ESTAÇÃO // 23.00 €
scallops with seasonal risotto
Jakobsmuscheln mit Risotto der Saison
noix de saint-jacques au risotto de saison

ARROZ CALDOSO AVISTA (2 PESSOAS) // 48.00 €
(peixe do atlântico, pimentão la vera, coentros)
"arroz caldos" avista (serves 2)
(fish from the atlantic, la vera sweet pepper, coriander)
Reis in Brühe Avista mit Fisch (2 Personen)
(Fisch aus dem Atlantik, Paprika La Vera, Koriander)
riz braisé poissons et fruits de mer Avista (2 personnes)
(poisson de l'Atlantique, poivron la vera, coriandre)

* ACOMPANHADOS COM 1 MOLHO E 1 ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA
served with 1 sauce and 1 side dish of your choice
mit 1 Sauce und 1 Beilage zur Auswahl serviert
accompagnés d'une sauce et d'une garniture au choix

- CARNE -

(MEAT . FLEISCH . VIANDE)

* FRANGO PRIMAVERA NO JOSPER // 18.50€
(limão e ervas ou piri-piri)
spring chicken on the josper (lemon and herbs or piri-piri)
Frühlingshuhn im der Josper
(Zitrone und Kräuter oder Piri-Piri)
poulet de printemps dans le josper
(citron et herbes ou piri-piri)
⌚ +/- 25 min

* PRESA DE PORCO PRETO // 22.00 €
(alho confitado, agrião, mostarda em grão e pickles de echalota)
black pork "presa"
(confit garlic, watercress, mustard seed, shallot pickle)
Schwarzes Schweinefleisch "Presas"
(Confit Knoblauch, Brunnenkresse, Senfkörner, Schallotengurke)
"presas" de porc noir
(ail confit, cresson, moutarde en grain, pickle échalottes)

* FILETE DE VACA // 25.50 €
beef fillet . Rinderfilet . filet de bœuf

TOMAHAWK DE VITELA MATURADA 100 GR (2 PESSOAS) // 9.50 €
(2 molhos + 2 acompanhamentos)
matured veal tomahawk 100 gr (serves 2)
(2 sauces + 2 sides)
Kalbfleisch Tamahawk - Steak 100 gr (2 Personen)
(2 Saucen + 2 Beilagen)
tomahawk de veau maturé 100 gr (2 personnes)
(2 sauces + 2 garnitures)
⌚ +/- 35 min

* COSTELETA DE VACA MATURADA 100 GR // 10.20 €
com flor de sal
matured beef rib with fleur du sel 100 gr
Gereiftes Rinderkotelett mit Fleur de Sel 100 gr
côte de bœuf maturée avec de la fleur de sel 100 gr

DUO DE BORREGO (LOMBO E PERNA CONFITADA) // 27.00 €
duo of lamb (loin and shoulder confit)
Duo des Lammes (Lenden- und Beinconfit)
duo d'agneau (longe et jambe confit)

* ACOMPANHADOS COM 1 MOLHO E 1 ACOMPANHAMENTO À ESCOLHA
served with 1 sauce and 1 side dish of your choice
mit 1 Sauce und 1 Beilage zur Auswahl serviert
accompagnés d'une sauce et d'une garniture au choix

- ACOMPANHAMENTOS -

(SIDE ORDERS . BEILAGEN . ACCOMPAGNEMENTS)

BATATA DOCE NO FORNO // 6.50 €
baked sweet potato
Süßkartoffeln aus dem Ofen
patate douce au four

BATATA 3 COZEDURAS // 6.50 €
triple-cooked chips
dreifach gegarte Pommes frites
frites 3 cuissons
*jantar . dinner . Abendessen . diner

BATATA RATTE GRELHADA // 6.50 €
grilled ratte potato
Gegrillte La-Ratte-Kartoffeln
pomme de terre ratte grillée

ARROZ BASMATI // 6.50 €
basmati rice . Basmatireis . riz basmati

LEGUMES DA HORTA NA BRASA // 7.00 €
barbecued vegetables from the farm
Gartengemüse vom Grill
légumes du jardin chaud

PURÉ DE BATATA LIGEIRAMENTE FUMADO // 6.50 €
mashed potatoes slightly smoked
Kartoffelpüree leicht Geräuchert
purée de pommes de terre légèrement fumée

COGUMELOS EXÓTICOS SALTEADOS // 8.00 €
exotic sauteed mushrooms
Exotische Pilze sautiert
champignons exotiques sautés

ANANÁS NA BRASA COM LIMA // 6.50 €
barbecued pineapple with lime
Ananas vom Grill mit Limette
ananas à la braise avec du citron vert

AROS DE CEBOLA // 4.00 €
onion rings . Zwiebelringe . rondelles d'oignon

- MOLHOS -

(SAUCES . SAUCEN . SAUCES)

CARNE // 3.50 €
meat . Fleisch . viande

BEARNÊS // 3.50 €
bearnaise . Béarnaise

BARBECUE // 3.00 €

KETCHUP CASEIRO // 3.00 €
homemade ketchup
Hausgemachtes Ketchup
ketchup maison

CHIMICHURRI // 3.00 €

CHUTNEY DE ANANÁS ORIENTAL // 3.00 €
oriental pineapple chutney
Chutney mit orientalischer Ananas
chutney ananas oriental

BEURRE BLANC // 3.50 €

TRÊS PIMENTAS // 4.00 €
three peppers . Drei-Pfeffer . trois poivres

- SOBREMESAS -

(DESSERTS)

SOBREMESA DO DIA // 10.50 €
dessert of the day
Dessert des Tages
dessert du jour

CRÈME BRULÉE CASEIRO // 9.50 €
homemade crème brûlée
Hausgemachte Crème Brûlée
crème brûlée maison

SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS // 9.00 €
fresh fruit selection
Auswahl von frische Obst
sélection de fruits frais

SALADA DE FRUTA COM GELADO // 9.50 €
fruit salad with ice cream
Fruchtsalat mit Eiscreme
salade de fruits à la crème glacée

GOIABA EXÓTICA // 11.00 €
exotic guava . exotische Guave . goyave exotique

PETIT GÂTEAU COM GELADO BAUNILHA // 13.00 €
petit gâteau with vanilla ice cream
Petit Gâteau mit Vanille-Eiscreme
petit gâteau avec glace vanille
⌚ +/- 15 min

-GELADOS-

(ICE CREAMS . EISCREME . CRÈMES GLACÉES)

CHOCOLATE, CARAMELO SALGADO, BAUNILHA OU AVELÃ
chocolate, salted caramel, vanilla or hazelnut
Schokolade, gesalzenes Karamell, Vanille oder Haselnuss
chocolat, caramel salé, vanille ou noisette
// 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)

-SORVETES-

(SORBETS)

MANGO, MORANGO, MARACUJÁ OU ANONA
mango, strawberry, passion fruit or custard apple
Mango, Erdbeere, Passionsfrucht oder Zimtapfel
mangue, fraise, fruit de la passion ou anone
// 3.50 € (1 BOLA . SCOOP . KUGEL . BOULE)

- SUGESTÃO DO CHEFE -

(CHEF'S SUGGESTION . VORSCHLAG DES KÜCHENCHEFS . SUGGESTION DU CHEF)

-TRADIÇÃO BIB GOURMAND-

bib gourmand tradition

SET MENU (4 CRIAÇÕES) // 58.00 € P/PAX
set menu (4 courses)
Menü einstellen (4 Gang)
menu fixe (4 cours)

-INOVAÇÃO 2021-

innovation 2021

SET MENU (6 CRIAÇÕES) // 95.00 € P/PAX
set menu (6 courses)
Menü einstellen (6 Gang)
menu fixe (6 cours)

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O 'COUVERT',
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
IVA incluído.

NO DISH, FOOD OR DRINK, INCLUDING 'COUVERT',
can be charged if not requested by the customer or unused.
VAT included.

KEIN GERICHT, ESSEN ODER GETRÄNK, EINSCHLIESSLICH 'COUVERT',
kann in Rechnung gestellt werden, wenn dies vom Kunden nicht verlangt wird
oder nicht verwendet wird. Mehrwertsteuer inbegriffen.

AUCUN PLAT, NOURRIURE OU BOISSON, Y COMPRIS « COUVERT »,
ne peut être facturée si non demandée par le client ou non utilisée.
Prix TTC.



WWW.PORTOBAY.COM

