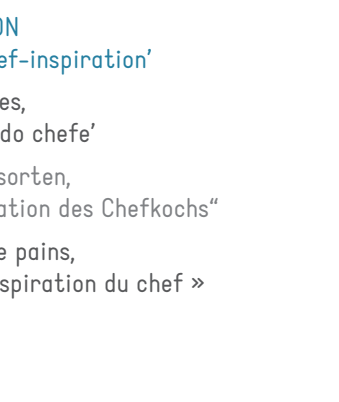




- COUVERT -

BREAD BASKET SELECTION
extra virgin olive oil, butter and 'chef-inspiration'

cesto de variedade de pães,
azeite, manteigas e 'inspiração do chefe'
Korb mit verschiedenen Brotsorten,
natives Olivenöl extra, Butter und „Inspiration des Chefkochs“
panier avec un assortiment de pains,
huile d'olive extra vierge, beurres et « inspiration du chef »
3.00 €

- STARTERS -

OXTAIL CROQUETTES, AROMATIC SPROUTS AND SHOOTS,
aioli sauce and sweet and sour chilli sauce

croquetes de rabo de boi,
brotos e rebentos aromáticos, molho aioli e agriçade de chilli
Ochsenschwanz-Kroketten, aromatische Sprossen,
Aioli- und süß-saure Chilisauce
croquettes de queue de bœuf, germes et pousses aromatiques,
sauce aioli et sauce chili aigre-douce
10.75 €

SMOKED PORK SHANK SPRING ROLL
caramelised apple purée and warm brie cheese rolls
with italian speck, rocket leaves with wholegrain mustard vinaigrette

folhadinho de pernil de porco fumado, puré de maçã caramelizada
e rolinhos tépidos de queijo brie com speck italiano,
folhas de rúcula com vinagrete de mostarda antiga
Geräucherte Schweinshaxe im Blätterteig Püree
von karamellisiertem Apfel und warme Brie-Röllchen
mit italienischem Speck, Rucola-Blättern
mit Vinaigrette von Senf nach alter Art
feuilleté de jarret de porc fumé, purée de pommes caramélisées
et rouleaux de brie tièdes au speck italien,
feuilles de roquette à la vinaigrette de moutarde à l'ancienne
14.00 €

BEEF HOCK AND FOIE GRAS TERRINE,
brioche, crème fraîche, green leaves and aromatic sprouts

terrino de jarrete de boi e foie gras,
brioche, crème fraîche, folhas verdes e brotos aromáticos
Terrine aus Rinderhaxe und Gänseleber,
Brioche, Crème Fraîche, grüne Blätter und aromatische Sprossen
terrino de jarret de bœuf et foie gras,
brioche, crème fraîche, feuilles vertes et pousses aromatiques
16.00 €

GALETTE OF BOILED SHRIMP
tropical fruits, saffron aioli and chilli chutney,
salmon caviar and sweet potato chips

galette de camarão cozido, frutos tropicais,
aioli de açafrão e chutney de chili,
caviar de salmão e chips de batata doce
Galette von gekochten Garnelen exotische Früchte,
Safran-Aioli und Chili-Chutney, Lachs-kaviar und Süßkartoffelchips
galette de crevettes cuites, fruits tropicaux,
aioli au safran et chutney au chili,
caviar de saumon et chips de patate douce
14.90 €

BURRATA

iberian cured ham, rocket leaves, confit cherry tomatoes,
olive crostini, virgin olive oil and balsamic vinegar

presunto ibérico, folhas de rúcula,
tomate cereja confitado, crostinis com azeitona,
azeite virgem e balsâmico
Iberischer Schinken, Rucola, Kirschtomaten-Confit,
Oliven-Crostini, natives Olivenöl und Balsamico
jambon ibérique, feuilles de roquette,
tomates cerises confites, crostini aux olives,
huile d'olive vierge et balsamique
14.90 €

CARROT HUMMUS, CHICKPEAS MARINADE, TOAST AND VEGETABLE ROLL

hummus de cenoura, escabeche de grão-de-bico,
tostinhas e rolinho de Legumes
Karotten-Hummus, Kichererbsen-Marinade, Toast und Gemüsebrötchen
houmous de carottes, marinade de pois chiches,
pain grillé et rouleau de légumes
12.75 €

BRAISED OCTOPUS WITH SMOKED SALMON TARTAR
and cauliflower couscous salad, pickled onion,
mango, confit tomato and black garlic purée

polvo braseado com tártaro de salmão fumado
e salada de couscous de couve flor, pickle de cebola, manga,
tomate confitado e puré de alho negro
Geschmorter Oktopus mit Räucherlachs-Tartar
und Blumenkohl-Couscous-Salat, eingelegte Zwiebeln, Mango,
confierte Tomaten und schwarzes Knoblauchpüree
poulpe braisé au tartare de saumon fumé
et salade de couscous de chou-fleur, oignon mariné, mangue,
tomate confite et purée d'ail noir
14.75 €

- SOUP -

SOUP OF THE DAY

sopa do dia . Tagessuppe . soupe du jour
6.00 €

- VEGETARIAN -

AUBERGINE AU GRATIN WITH VEGETABLE RATATOUILLE,
mozzarella cheese, tomato sauce and genovese pesto

beringela gratinada com ratatouille de legumes
queijo mozzarella, molho de tomate e pesto genovês
Gratinierter Aubergine mit Gemüse-Ratatouille,
Mozzarella, Tomatensauce und Pesto alla Genovese
gratin d'aubergines avec ratatouille de légumes,
mozzarella, sauce tomate et pesto génois
12.75 €

MIXED VEGETABLES AND CEREALS
sautéed with sesame oil and pesto

misto de legumes e cereais saltedados com óleo de sésamo e pesto
Gemüsemix und Getreide in Sesamöl sautiert und Pesto
mélange de légumes et céréales sautées à l'huile de sésame au pesto
12.75 €

LENTIL AND BULGUR MEATBALLS
with a slightly spicy tomato sauce

almôndegas de lentilhas e bulgur
com molho de tomate ligeiramente picante
Linsen-Bulgur-Frikadellen
mit einer leicht scharfen Tomatensauce
boulettes de lentilles et boughhour
à la sauce tomate légèrement piquante
12.75 €

- FISH -

ALL FISH DISHES INCLUDE SEASONAL VEGETABLES, EXCEPT THE SEA BASS

todos os pratos de peixe incluem legumes da estação, exceto o robalo
alle Fischgerichte enthalten saisonales Gemüse, außer Wolfsbarsch
tous Les plats de poisson contiennent des légumes de saison, à l'exception du bar

SEA BASS LOIN

with vegetables and orange, tzaziki sauce

lombo de robalo, salada de quinoa negra
com legumes e laranja, molho tzaziki
Wolfsbarschlende, schwarzer Quinoa-Salat
mit Gemüse und Orange, Tzaziki-Sauce
Filet de bar, salade de quinoa noir
aux légumes et orange, sauce tzaziki
21.00 €

BAKED SALMON FILLET (200 G.)

lombo de salmão assada (200 g.)
Gegrilltes Lachsfilet (200 g.)
filet de saumon cuit au four (200 g.)
19.90 €

SCABARD FISH FILLET WITH A PROVENÇAL HERB CRUST

filete de espada com crosta de ervas provençal
Degenfischfilet mit Kräuterkruste alla Provence
filet de sabre avec croûte aux herbes de provence

by joão espírito santo
PORTOBAY LIBERDADE // LISBON

19.90 €

TIGER PRAWNS GRILLED WITH HERB BUTTER AND GARLIC

camarão tigre grelhado
com manteiga de ervas aromáticas e alho
Gegrillte Tigergarnellen
mit aromatisierter Kräuterbutter und Knoblauch
crevettes tigrées grillées
ou beurre aux fines herbes et à l'ail
35.00 €

GROUPEL AND PRAWN CURRY

caril de garoupa e gambas
Zackenbarsch und Garnelencurry
Curry de mérou et crevettes
19.90 €

+ side orders . . .

FRIED POTATOES FLAVOURED WITH SMOKED PAPRIKA

or boiled potatoes or baked sweet potato or basmati rice or fried maize

batata frita aromatizada com paporica fumada
ou batata cozida ou batata doce assada
ou arroz basmati ou milho frito

Pommes frites aromatisiert mit geräucherter Paprika
oder gekochte Kartoffel oder gebratene Süßkartoffel
oder Basmatireis oder frittiertem Mais

pommes de terre frites aromatisées au paprika fumé
ou pommes de terre cuites à l'eau
ou patate douce au four ou riz basmati ou maïs frit

+ sauces . . .

MADEIRA WINE OR MUSHROOMS OR GREEN PEPPER OR MINT
or butter with aromatic herbs or truffled mayonnaise
or bearnaise sauce or hollandaise

vinho madeira ou cogumelos ou pimenta verde ou menta
ou manteiga com ervas aromáticas
ou maionese trufada ou bearnês ou holandês

Madeirawein oder Pilze oder grüner Pfeffer oder Pfefferminze
oder Kräuterbutter oder Mayonnaise mit Trüffelaroma
oder Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise

vin de madère ou champignons ou poivre vert
ou menthe ou beurre aux fines herbes
ou mayonnaise à la truffe
ou béarnaise ou sauce hollandaise

- MEAT -

ALL MEAT DISHES INCLUDE SEASONAL VEGETABLES
(EXCEPT THE MILANESE CHICKEN ESCALOPE)

todos os pratos de carne incluem legumes da estação
[exceto o escalope milanesa de frango]
alle Fleisch enthalten saisonales Gemüse [außer Mailänder Hähnchenschnitzel]
tous Les plats de viande contiennent des légumes de saison
[sauf l'escalope de poulet à la milanaise]

DUCK THIGH CONFIT

coxa de pato confitada
Konfitierte Entenkeule
cuisse de canard confite
17.75 €

MILANESE CHICKEN ESCALOPE

with lemon, herbs and spices, red cabbage and sautéed mushrooms
with orange juice and teriyaki reduction, sesame seeds and wasabi

escalope milanesa de frango com limão, ervas aromáticas
e especiarias, couve roxa e cogumelos saltedados
com redução de sumo de laranja e teriyaki, sementes de sésamo e wasabi

Mailänder Hähnchenschnitzel mit Zitrone, Kräutern
und Gewürzen, Rotkohl und sautierten Champignons
mit Orangensaft und Teriyaki-Reduktion, Sesam und Wasabi

escalope de poulet à la milanaise au citron, herbes
et épices, chou rouge et champignons sautés avec jus d'orange
et réduction de teriyaki, graines de sésame et wasabi
17.75 €

from the grill . . .

CHATEAUBRIAND 450 G.

(2 pax, carved at the table)
(2 pax, trinchado à mesa)
(2 pax, am Tisch aufgeschnitten)
(2 pax, découpé à table)
54.50 €

FILET MIGNON 200 G.

26.90 €

REGIONAL BEEF SKEWER

espeto de carne de vaca regional
Regionaler Grillspieß mit Rindfleisch
brochette de bœuf régional
22.50 €

LAMB CUTLETS

costeletas de borrego
Lammkoteletts
côtelettes d'agneau
22.75 €

WAGYU BURGER

with caramelized onions, brie cheese and bacon mayonnaise

com cebola caramelizada, queijo brie e maionese de bacon
mit karamellisierten Zwiebeln, Brie-Käse und Bacon-Mayonnaise
avec oignons caramélisés, fromage brie et mayonnaise au bacon
19.90 €

+ side orders . . .

FRIED POTATOES FLAVOURED WITH SMOKED PAPRIKA

or boiled potatoes or baked sweet potato or basmati rice or fried maize

batata frita aromatizada com paporica fumada
ou batata cozida ou batata doce assada
ou arroz basmati ou milho frito

Pommes frites aromatisiert mit geräucherter Paprika
oder gekochte Kartoffel oder gebratene Süßkartoffel
oder Basmatireis oder frittiertem Mais

pommes de terre frites aromatisées au paprika fumé
ou pommes de terre cuites à l'eau
ou patate douce au four ou riz basmati ou maïs frit

+ sauces . . .

MADEIRA WINE OR MUSHROOMS OR GREEN PEPPER OR MINT
or butter with aromatic herbs or truffled mayonnaise
or bearnaise sauce or hollandaise

vinho madeira ou cogumelos ou pimenta verde ou menta
ou manteiga com ervas aromáticas
ou maionese trufada ou bearnês ou holandês

Madeirawein oder Pilze oder grüner Pfeffer oder Pfefferminze
oder Kräuterbutter oder Mayonnaise mit Trüffelaroma
oder Sauce Béarnaise oder Sauce Hollandaise

vin de madère ou champignons ou poivre vert
ou menthe ou beurre aux fines herbes
ou mayonnaise à la truffe
ou béarnaise ou sauce hollandaise

- DESSERTS -

DESSERT OF THE DAY 'CHEF'S INSPIRATION'

sobremesa do dia 'inspiração do chefe'
Dessert des Tages nach Inspiration des Chefkochs
dessert du jour « inspiration du chef »
8.00 €

TROPICAL MOUSSE WITH CHOCOLATE GALETTE

mousse tropical com galette de chocolate
tropicche Mousse mit Schokoladengalette
mousse tropicale avec galette au chocolate
8.25 €

CHOCOLATE CREME BRÛLÉE WITH YOGURT ICE CREAM

creme brulée de chocolate com gelado de iogurte
Schokoladen-Creme Brûlée mit Joghurtreis
crème brûlée au chocolat avec glace au yaourt
8.25 €

CHOCOLATE AND ALMOND TRANCHE

with a scoop of ice cream [gluten and lactose free]

tranche de chocolate e amêndoa
com bola de gelado [gluten e lactose free]
Schokoladen-Mandel-Tranche mit einer Kugel Eis
[gluten- und laktosefrei]

tranche au chocolat et à l'amande,
avec une boule de glace [sans gluten ni lactose]
8.50 €

FRESHLY PREPARED SEASONAL FRUIT

flavoured with passion fruit syrup and a scoop of ice cream

fruta fresca da época laminada
aromatizada com xarope de maracujá e bola de gelado
Frisches Obst der Saison aufgeschnitten,
mit Passionsfruchtsirup aromatisiert und einer Kugel Eis

fruits frais de saison en tranches
et aromatisés au sirop de fruit de La passion, avec une boule de glace
9.90 €

SELECTED CHEESE PLATTER

tábua de queijos diversos
Platte mit verschiedenen Käsesorten
plateau de fromage divers
11.90 €

SELECTED ICE CREAMS

variedade de gelados . Verschiedene Eissorten . assortiment de glaces
1 SCOOP . bola . Kugel . boule // 3.25 €
3 SCOOPS . bolas . Kugeln . boule // 8.90 €

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 Kinderemenüs,
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.

WWW.PORTOBAY.COM

