

31

DEZ . DEC

BOM ANO NOVO

HAPPY NEW YEAR  
FROHES NEUES JAHR  
BONNE ANNÉE



BY PORTOBAY LIBERDADE



VINHOS\*

WINES . WEINE . VINS

---

VINHOS VERDES  
ANSELMO MENDES  
CONTACTO ALVARINHO  
VINHO BRANCO . WHITE WINE  
WEISSWEIN . VIN BLANC

PORTO  
GRAHAMS PORTO TAWNY 10 YEARS  
VINHO DO PORTO . PORT WINE  
PORTWEIN . VIN DU PORTO

TERRAS DO SADO  
ALFAIATE  
VINHO BRANCO . WHITE WINE  
WEISSWEIN . VIN BLANC

DÃO  
QUINTA DA FALORCA  
VINHO TINTO . RED WINE  
ROTWEIN . VIN ROUGE

MADEIRA  
BLANDY'S MADEIRA VERDELHO 5 ANOS  
MADEIRA WINE . VINHO MADEIRA  
VIN MADÈRE . MADEIRA WEIN

\*SALVO RUPTURA DE STOCK . EXCEPT OUT OF STOCK  
AUSSER AUSVERKAUFT . SAUF RUPTURE DE STOCK



## MENU . . .

---

CARPACCIO DE LAVAGANTE,  
MIL FOLHAS DE BATATA COM ANETO E CAVIAR DE ARENQUE

CONSOMMÉ DE GALINHA  
COM VERMICELLES E COGUMELOS ENOKI

FILETE DE PREGADO,  
FREGOLA SARDA COM AGRIÃO E MOLHO LIMA KAFFIR

FATIA DE COSTEleta DE VITELA,  
MACARRONES RECHEADOS, CREME DE AIPO TRUFADO E COGUMELOS

“BONECO DE NEVE”  
CREMOSO DE YUZU, LIMÃO CONFITADO E CHOCOLATE BRANCO

.

BLUE LOBSTER CARPACCIO,  
POTATO MILLE FEUILLE WITH DILL AND HERRING CAVIAR

CHICKEN CONSOMMÉ  
WITH VERMICELLI AND ENOKI MUSHROOMS

TURBOT FILLET,  
FREGOLA SARDA, WATERCRESS AND KAFFIR LIME SAUCE

SLICE OF VEAL CUTLET,  
FILLED MACARONI, TRUFFLED CELERY CREAM AND MUSHROOMS

“SNOWMAN”  
YUZU CREAM, LEMON CONFIT AND WHITE CHOCOLATE

.

HUMMER-CARPACCIO,  
SCHICHTKARTOFFELN MIT DILL UND HERINGSKAVIAR

HÄHNCHEN-CONSOMMÉ  
MIT VERMICELLES UND ENOKI-PILZEN

STEINBUTTFILET,  
FREGOLA SARDA MIT BRUNNENKRESSE  
UND KEFIR-LIMETTEN-SAUCE

SCHEIBE VOM RINDSKOTELETT,  
GEFÜLLTE MAKARONI, SELLERIECREME MIT TRÜFFEL UND PILZE

„SCHNEEMANN“  
YUZU-CREME, ZITRONENSCHNITZEN UND WEISSE SCHOKOLADE

.

CARPACCIO DE HOMARD,  
MILLE FEUILLES À LA POMME DE TERRE  
AVEC DE L'ANETH ET DU CAVIAR DE HARENG

CONSOMMÉ DE POULE  
AUX VERMICELLES ET CHAMPIGNONS ENOKI

FILET DE TURBOT,  
FREGOLA SARDA AVEC DU CRESSON ET UNE SAUCE LIMA KAFIR

TRANCHE DE CÔTE DE VEAU,  
MACARRONIS FARCIS, CRÈME AU CÉLERI TRUFFÉ  
ET CHAMPIGNONS

« BONHOMME DE NEIGE »  
CRÉMEUX YUZU, CITRON CONFIT ET CHOCOLAT BLANC



---

#PORTOBAY     

---



SHARE WITH US !!