



24
DECEMBER

MERRY CHRISTMAS



PÃO, FOCACCIA, AZEITONAS FUMADAS
COM GIN E ESPECIARIAS, MANTEIGA SIMPLES
E MANTEIGA COMPOSTA 3.50 (P/PAX)

ENTRADAS

PÂTÉ EN CROÛTE 16

CARPACCIO DE ATUM COM PONZU,
MELÃO, SALICÓRNIA E PALETA IBÉRICA 22

BERINGELA E BRÓCOLOS COM ARROZ TUFADO 12

PALETA DE BELOTA IBÉRICA (60G) 19

CREME DE ABÓBORA E CASTANHA 9

PRATOS PRINCIPAIS

BACALHAU MEIA CURA
COM TÁRTARO DE CAMARÃO VERMELHO,
MIGA DE BATATA CREMOSA,
COUVE E CREME DE ESPINAFRE 27

FILETE DE ROBALO
COM PURÉ DE ALHO FRANCÊS,
CAVIAR E ARROZ CAROLINO COM OSTRAS 29

LOMBO DE TAMBORIL ASSADO
E LULA BRASEADA 27

VAZIA NOVILHO NA GRELHA
COM BATATA FONDANT,
COGUMELOS SHIITAKE E SHIMEJI 27

SUPREMO DE FRANGO
COM CROSTÁ DE TRUFA, BATATA-DOCE 29

SOBREMESAS

RABANADA CARMELIZADA
COM MAÇÃ REINETA EM TOFFEE,
FLOR DE SAL E GELADO DE BAUNILHA 9

MIL-FOLHAS DE BAUNILHA E FRAMBOESA 9

FRUTA LAMINADA 7

BREAD, FOCACCIA, SMOKED OLIVES
WITH GIN AND SPICES, BUTTER,
AND COMPOSED BUTTER 3.50 (P/PAX)

STARTERS

PÂTÉ EN CROÛTE 16

TUNA CARPACCIO WITH PONZU, MELON,
SAMPHIRE AND IBERIAN PORK SHOULDER 22

AUBERGINE AND BROCCOLI WITH PUFFED RICE 12

ACORN-FED IBERIAN SHOULDER HAM (60G) 19

PUMPKIN AND CHESTNUT CREAM SOUP 9

MAIN COURSES

SEMI-CURED COD
WITH RED SHRIMP TARTARE,
CREAMY POTATO CRUMBS,
KALE AND CREAM OF SPINACH 27

SEA BASS FILLET
WITH LEEK PURÉE,
CAVIAR AND CAROLINO RICE WITH OYSTERS 29

BAKED MONKFISH FILLET
AND BRAISED SQUID 27

GRILLED VEAL STEAK
WITH FONDANT POTATOES,
SHIITAKE AND SHIMEJI MUSHROOMS 27

CHICKEN SUPREME
WITH TRUFFLE CRUST AND SWEET POTATO 29

DESSERTS

CARAMELISED FRENCH TOAST
WITH REINETA APPLE IN TOFFEE,
FLEUR DE SEL AND VANILLA ICE CREAM 9

VANILLA AND RASPBERRY MILLE-FEUILLE 9

SLICED FRUIT 7

BISTRÔ4
#PORTOBAYLIBERDADE



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY     

