



25
DECEMBER

MERRY CHRISTMAS



EN

PT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL
sourdough bread

AZEITONAS MARINADAS E FUMADAS
marinated and smoked olives

BAO DE CAMARÃO COM MOLHO SRIRACHA E CITRINOS
shrimp bao with sriracha sauce and citrus

CROCANTE DE ALHEIRA COM MAÇÃ VERDE
crispy alheira sausage with green apple

QUICHE DE COGUMELOS E ALHO FRANCÊS
mushroom and leek quiche

HÚMUS DE ABÓBORA ASSADA E CASTANHA
roasted pumpkin and chestnut hummus

SALMÃO GRAVLAX COM OVAS DE ARENQUE
E QUEIJO CREME
gravlax salmon with herring roe
and cream cheese

SALADA DE ALFACE CORAÇÃO,
PARMESÃO E MOLHO CÉSAR
baby gem lettuce salad,
parmesan and caesar dressing

CAMARÃO KATAIFI . kataifi shrimp

TÁBUA DE QUEIJOS . cheese board

ANTIPASTO

SELEÇÃO DE ENCHIDOS ITALIANOS
italian charcuterie selection

MOQUECA CARIOCA DE PEIXE E MARISCOS
rio de janeiro style fish and seafood moqueca

PEIXE DO MERCADO EM CROSTA DE SAL
market fish in a salt crust

SETE DA PÁ BRASEADO . braised blade of beef

TIAN DE LEGUMES . vegetable tian

COUVE CORAÇÃO DE BOI NA BRASA
grilled beef heart cabbage

BATATA NOVA CONFITADA COM ERVAS FRESCAS
confit of new potatoes with fresh herbs

ARROZ BASMATI . basmati rice

JUS DE CARNE . meat jus

CHIMICHURRI

FRUTA DA ESTAÇÃO . seasonal fresh fruits

CHOCOLATE BELGA, CAFÉ, AVELÃ, MORANGO,
PISTACHIO E MANJERICÃO
belgian chocolate, coffee, hazelnut
strawberry, pistachio and basil

MENU: 80 € P/PERSON

BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS . DRINKS NOT INCLUDED
GETRÄNKE NICHT INBEGRIFFEN . BOISSONS NON INCLUSES

AVISTA BRUNCH
#LESSUITESTHECLIFFBAY

DE

FR

NATÜRLICH FERMENTIERTES BROT
pain à fermentation naturelle

MARINIERTE UND GERÄUCHERTE OLIVEN
olives marinées et fumées

GARNELEN-BAO MIT SRIRACHA-SAUCE
UND ZITRUSFRÜCHTEN
bao de crevettes à la sauce sriracha
et aux agrumes

KNUSPRIGE KNOBLAUCHWURST MIT GRÜNEM APFEL
croquant de saucisse « alheira »
avec de la pomme verte

QUICHE MIT PILZEN UND LAUCH
quiche aux champignons et aux poireaux

HUMMUS VON GERÖSTETEM KÜRBIS UND MARONE
houmous au potiron rôti et aux châtaignes

GRAVED LACHS MIT HERINGSROGEN UND FRISCHKÄSE
saumon gravlax aux œufs de hareng
et à la crème de fromage

SALAT AUS HERZSALAT,
PARMESAN UND CAESAR-DRESSING
salade de cœur de laitue,
parmesan et vinaigrette césar

GARNELENKATAIFI . crevette kataifi

KÄSEPLATTE . plateau de fromages

ANTIPASTO

AUSWAHL AN ITALIENISCHEN WURSTWAREN
sélection de charcuterie italienne

FISCH- UND MEERESFRÜCHTE-MOQUECA AUS RIO
moqueca au poisson et fruits de mer
de rio de janeiro

FISCH VOM MARKT IN SALZKRUSTE
poisson du marché en croûte de sel

GESCHMORTES RINDERBLATT . lame de bœuf braisée

GEMÜSE-TIAN . tian de légumes

SPITZKOHL VOM GRILL
chou cabus cœur de bœuf braisé

CONFIT AUS NEUEN KARTOFFELN MIT FRISCHEN
pommes de terre nouvelles confites aux fines

KRÄUTERN . herbes fraîches

BASMATIREIS . riz basmati

FLEISCHSAUCE . jus de viande

CHIMICHURRI

OBST DER SAISON . fruits de saison

BELGISCHE SCHOKOLADE, KAFFEE, HASELNUSS
ERDBEERE, PISTAZIE UND BASILIKUM
chocolat belge, café, noisette
fraise, pistache et basilic



SHARE WITH US !!

#PORTOBAY     

