

# MENU

## Couvert

**TRÊS VARIEDADES DE PÃO, MANTEIGA, AZEITONAS TEMPERADAS E AZEITE** 🍞🍞🍞 1.5€  
*Three bread varieties, butter, seasoned olives and olive oil*

## Sopas | Soups

**CREME AVELUDADO DE LEGUMES** 🥕 3.5€  
*Vegetables cream soup*

**SOPA FRIA DE ERVILHA E PEPINO COM CRUMBLE DE MORCELA** 🍷🍷🍷 4€  
*Pea and cucumber cold soup with black sausage crumble*

## Entradas | Starters

**PRESUNTO IBÉRICO, BAGUETE ARTESANAL COM FLOR DE SAL, AZEITE E TOMATE** 🍷 15€  
*Iberian smoked ham, rustic baguette with salt flower, olive oil and tomato*

**CAMARÃO AO ALHINHO E PIRI-PIRI** 🍷🍷🍷 16€  
*Shrimp with garlic and chilli*

**SALADA DE PERA ROCHA MACERADA EM MOSCATEL DE SETÚBAL, MISTO DE ALFACES VARIADAS, AMÊNDOAS E QUEIJO DE CABRA DE GRANJA** 🍷🍷🍷 14€  
*Rocha pear macerated in Setúbal Moscatel fortified wine, mixed lettuces, almonds and farm goat's cheese salad*

**SALADA DE CAMARÃO, CANÓNICOS, LIMA, SEMENTES DE GIRASSOL E ABACATE** 🍷🍷🍷 15€  
*Shrimp, lamb's lettuce, lime, sunflower seeds and avocado salad*

- 🍷 GLÚTEN
- 🍷 LACTOSE
- 🍷 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH
- 🍷 OVO / EGG
- 🍷 FRUTOS SECOS / NUTS
- 🍷 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

# MENU

Do MAR| *From the SEA*

## RISOTO DE CAMARÃO, LIMA E COENTROS

*Shrimp, lime and coriander risotto* 🍷🥥🌱 16€

## GAROUPA, MOLHO FRAGATEIRA E LEGUMES

*BABY CARMELIZADOS* 🍷🥥🌱 21€

*Groupers, frigateira sauce, with caramelized baby vegetables*

**BACALHAU À BRÁS** 🍷🥥🌱 16€

*Brás style codfish*

*(codfish, onions, fried potatoes, with scrambled eggs)*

**BACALHAU À ZÉ DO PIPO** 🍷🥥🌱 17.5€

*Zé do pipó style codfish*

*(codfish, onion, mashed potatoes and mayonnaise)*

🍷 GLÚTEN

🥥 LACTOSE

🌱 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH

🍷 OVO / EGG

🌱 FRUTOS SECOS / NUTS

🍷 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

  
PORTER  
BISTRÔ

# MENU

Da TERRA | *From the LAND*

**SUPREMO DE FRANGO COM FAVINHAS  
ESTUFADAS À PORTUGUESA, PURÉ DE  
TOPINAMBUR E MOLHO DE AVES** 🍷 🌿 🥚 \_\_\_\_\_ **18€**

*Chicken supreme with Portuguese stewed broad  
beans, topinambur purée and poultry sauce*

**NACO DO LOMBO BRASEADO EM AZEITE E  
TOMILHO, PURÉ DE BATATA TRUFADO, FOIE  
GRAS E MOLHO DE VINHO MADEIRA** 🍷 🌿 🥚 \_\_\_\_\_ **22€**

*Braised loin with olive oil and thyme, truffled mash  
potato, foie gras and Madeira wine sauce*

**ENTRECÔTE DE NOVILHO GRELHADO OU  
FRITO, FRITAS E ESPARREGADO** 🍷 🌿 🥚 \_\_\_\_\_ **19€**

*Molhos: Roquefort, mostarda ou pimenta verde  
Grilled or fried beef entrecote with fries and  
spinach purée*

*Sauces: Roquefort, mustard or green pepper*

**TAGLIATELLE (CARBONARA OU TOMATE OU  
MOLHO BOLONHESA)** 🍷 🌿 🥚 \_\_\_\_\_ **16€**

*Tagliatelle (carbonara or tomato or bolognese  
sauce)*

🍷 GLÚTEN

🌿 LACTOSE

🥚 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH

🥚 OVO / EGG

🌿 FRUTOS SECOS / NUTS

🍷 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

  
**PORTER**  
BISTRÔ

U

N

E

A



**SOPA DO DIA** ..... 2.5€  
*Soup of the day*

**PREGO DE NOVILHO, FRITAS E ARROZ BRANCO** 🍷🍷 ..... 9€  
*Grilled or fried beef with fries and white rice*

**PEITO DE FRANGO GRELHADO, ARROZ BRANCO E LEGUMES** 🍷🍷 ..... 8€  
*Grilled chicken breast with white rice and vegetables of the day*

**FILETES DE PEIXE DOURADO, ARROZ BRANCO E LEGUMES** 🍷🍷🍷 ..... 9€  
*Fish nuggets, white rice and vegetables of the day*

**HAMBÚRGUER SIMPLES OU C/ QUEIJO** 🍷🍷🍷 ..... 8€  
*Plain hamburguer our with cheese*

- 🍷 GLÚTEN
- 🍷 LACTOSE
- 🐚 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH
- 🥚 OVO / EGG
- 🌰 FRUTOS SECOS / NUTS
- 🍷 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

# MENU

**ARROZ DE COGUMELOS E ESPARGOS** 🍄 16€  
*Mushrooms and asparagus rice*

**ENSOPADO DE LENTILHAS ORIENTAL COM  
PURÉ DE BATATA VITELOTE** 🍄🍄 15€  
*Lentils stew with oriental vegetables and vitelotte  
potato purée*

**ZOODLES AO PESTO** 🍄🍄 15€  
*Vegetable noodles with pesto*

- 🍷 GLÚTEN
- 🥛 LACTOSE
- 🐚 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH
- 🥚 OVO / EGG
- 🌰 FRUTOS SECOS / NUTS
- 🌫️ DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

# DUZENA

## Sobremesas / Desserts

SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES 🍷🍷🍷 ..... 10€

*Selection of Portuguese cheeses*

TORTINHA DE QUEIJO E CANELA COM  
GELEIA DE ABÓBORA E NOZ PECAN  
CROCANTE COM GELADO DE IOGURTE 🍷 ..... 6€

*Cheese and cinnamon roll with pumpkin jam and  
crunchy pecan nuts with yogurt ice cream*

DOMO DE BANANA E MARACUJÁ COM  
CROCANTE DE CHOCOLATE 70%, REDUÇÃO  
DE MARACUJÁ E SORVET DE MANGA 🍷🍷 ..... 6€

*Banana and passion fruit, 70% chocolate dome,  
passion fruit syrup and mango sorbet*

TARTE DE MAÇÃ COM GLAÇAGEM DE MEL E  
ALECRIM, AMÊNDOA CROCANTE E GELADO  
DE BAUNILHA 🍷🍷🍷 ..... 6€

*Apple pie with honey and rosemary glacier, crunchy  
almonds and vanilla ice cream*

GELADOS E SORVETES (DUAS BOLAS) 🍷 ..... 3€  
*Ice cream and sorbet (two scoops)*

SELEÇÃO DE FRUTAS FRESCAS ..... 7€  
*Selection of fresh fruit*

PREÇOS COM IVA INCLuíDO / VAT included

LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL / Complaint book available

PARA ALÉM DOS REFERIDOS, EM CASO DE ALGUMA DÚVIDA EM RELAÇÃO AOS INGREDIENTES  
POTENCIALMENTE ALERGÊNICOS, POR FAVOR PERGUNTE-NOS

*In addition to those case of any allergies, please ask us how we can help*

🍷 GLÚTEN

🍷 LACTOSE

🍷 MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH

🍷 OVO / EGG

🍷 FRUTOS SECOS / NUTS

🍷 DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

  
PORTER  
BISTRÔ