



O chefe Artur Roldão inspira-se na rica história da gastronomia portuguesa e na sua infância tradicional para criar uma cozinha de conforto e qualidade no Porter Bistrô, onde o tradicional se alia ao contemporâneo para oferecer pratos autênticos numa atmosfera descontraída e confortável, sempre com um serviço cuidadoso e atencioso.

Drawing on the rich history of Portuguese cuisine and his traditional upbringing, Chef Artur Roldão crafts a comfort and quality culinary experience at Porter Bistro, blending tradition with contemporary to serve authentic dishes in a relaxed and comfortable atmosphere, always with careful and attentive service.

Chefe Artur Roldão

Sustentabilidade. Qualidade. Comunidade.

Alimentamos relações locais que fortalecem o nosso propósito. Num espaço onde cada detalhe conta, a qualidade surge da colaboração próxima e cuidada. Seleccionamos meticulosamente o que a nossa terra e vizinhos produzem de melhor. Valorizamos a estação, a herança cultura e a inovação.

A dedicação dos nossos parceiros é o pilar do nosso negócio.

A cada um, o nosso sincero obrigado pela paixão e excelência que trazem aos nossos produtos, transformando cada um não só num item, mas numa história viva.

Sustainability. Quality. Community.

We nurture local relationships that strengthen our purpose. In a space where every detail counts quality emerges from close and careful collaboration. We meticulously select the best our land and neighbours produce. We value the season, cultural heritage and innovation.

The dedication of our partners is the pillar of our business.

To each one, our sincere thanks for the passion and excellence they bring to our products, turning each not just into an item, but into a living story.

COUVERT

Pão de massa mãe, manteiga artesanal, paté do dia, azeitonas temperadas e azeite **4**
Sourdough bread, artisanal butter, pâté of the day, seasoned olives, and olive oil

SOPAS | SOUPS

Sopa de cebola gratinada com queijo da ilha de São Jorge **9**
Onion soup gratinated with São Jorge island cheese

Creme de legumes **5**
Vegetable cream soup

Creme de ervilhas, ovo e funcho **8**
Pea cream soup with egg and fennel

ENTRADAS | STARTERS

Carpaccio de salmão e beterraba **17**
Salmon and beet carpaccio

Camarão salteado com alho, piri piri e batatas fritas **18**
Sautéed shrimp with garlic, piri piri and fries

Espargos, ovo escalfado e Parmesão **16**
Asparagus with poached egg and Parmesan

Meloa Cantaloupe, presunto Parma e abóbora assada **16**
Cantaloupe melon, Parma ham and roasted pumpkin

MASSAS & RISOTOS | PASTA & RISOTTOS

Risoto de cogumelos **18**
Mushroom risotto

Gratinado de legumes, cevada, grelos salteados, espargos e endívia com redução de soja **18**
Vegetable gratin with barley, sautéed turnip greens, asparagus and endive with soy reduction

PEIXES | FISH

Salmão salteado com crosta de sésamo, puré de abóbora, pepino e molho miso **22**
Sautéed salmon with sesame crust, pumpkin purée, cucumber and miso sauce

Bacalhau confitado com crosta de frutos secos, puré de batata roxa, couve e grão frito **26**
Confit cod with nut crust, purple potato purée, cabbage and fried chickpeas

Garoupa salteada, foie gras e caldo de legumes **28**
Sautéed grouper with foie gras and vegetable broth

Robalinho, legumes salteados e molho de lentilhas **24**
Sea bass with sautéed vegetables and lentil sauce

CARNES | MEAT

Bife da vazia de novilho com legumes salteados, puré de abóbora e molho de carne **24**
Sirloin steak with sautéed vegetables, pumpkin purée and meat sauce

Bife do Lombo de novilho com legumes salteados, batata frita e molho vinho da Madeira **30**
Beef tenderloin with sautéed vegetables, fries and meat sauce

Peito de frango em caril com gratinado de legumes **25**
Chicken breast in curry with vegetable gratin

Coxa de pato confitada com molho de assado e legumes **28**
Confit duck leg with roast sauce and vegetables

Lombinho de porco assado com puré de aipo, espargos e molho de assado **24**
Roast pork tenderloin with celery purée, asparagus and its own roast sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

Tiramisu **9**
Tiramisu

Meloa de Cantaloupe, gelado de burrata e geleia de moscatel **8**
Cantaloupe melon with burrata ice cream and muscatel jelly

Kit-Kat® madness **12**
Kit-Kat® madness

Dame Noir **10**
Dame Noir

Ilha flutuante com crème anglaise de baunilha **11**
Floating island with vanilla crème anglaise



Iva incluído à taxa em vigor. | Prices include VAT at the prevailing rate.
Livro de reclamações disponível. | Complaints Book available.

Em caso de dúvida acerca dos ingredientes potencialmente alergénicos ou qualquer outro assunto, por favor disponha.
In addition to any potentially allergenic ingredients, please ask us how we can help.

Em Portugal, cerca de 1 milhão de toneladas de alimentos são desperdiçados a cada ano. Ajude-nos a combater o desperdício alimentar comunicando-nos sempre que entender quais os produtos e quantidades que quer consumir.
In Portugal, about 1 million tons of food are wasted every year. Help us fight food waste by communicating whenever you understand which products and quantities you want to consume.