

que se inicie a ÉPOCA FESTIVA EM CADA
DETALHE

let the festive SEASON BEGIN IN EVERY
DETAIL



INÍCIO | NATAL | ANO NOVO
HOME | CHRISTMAS | NEW YEAR

TERMOS & CONDIÇÕES
TERMS & CONDITIONS

CHEF 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 Bistro, onde o tradicional se alia ao contemporâneo para oferecer pratos autênticos numa atmosfera descontraída e confortável, sempre com um serviço cuidadoso e atencioso.

CHEF ARTUR ROLDÃO draws inspiration from the rich history of Portuguese cuisine and his traditional childhood to create comforting, high-quality dishes at Porter Bistro, where the traditional blends with the contemporary to offer authentic dishes in a relaxed and comfortable atmosphere, always with attentive and thoughtful service.

celebre o ano novo COM SABOR E MOMENTOS
ESPECIAIS

celebrate the new year WITH FLAVOR AND SPECIAL
MOMENTS

passagem de ano

JANTAR BUFFET

31 de Dezembro

COUVERT

Trilogia de pães artesanais

FRIOS

Trilogia de pães artesanais

Manteigas caseiras

Espargos gratinados

Saladas (simples e compostas)

Trouxas de ananás dos Açores com morcela

Empadas de perdiz e cogumelos

Legumes assados

Tábua de queijos e enchidos

Bola de carne

Presunto Alentejano DOP

Camarão cozido

Cascos de sapateira recheados

Rosbife fatiado com molho tártaro

Pastéis de bacalhau

Leitão de negrais

QUENTES

Creme de marisco com croutons

Bacalhau gratinado com espinafres

Lombinho de porco com crosta de presunto e chouriço

Grelas salteados em alho e batata a murro

Gratinado de legumes

Raviolis de queijo e pesto de tomate

SOBREMESAS

Bolo Rei

Tarte de Amêndoa

Mil folhas de baunilha e framboesa

Torta de laranja

Arroz doce

Mousse de chocolate com creme mascarpone

Creme Brûlée

Fruta laminada

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Conde Monsul - Douro

Água mineral e/ou gaseificada

Sumo laranja

Refrigerantes

50€ | por pessoa com bebida

almoço

MENU

1 de janeiro

ENTRADA

Pão de massa mãe, manteiga caseira, paté do dia, azeitonas temperadas
Sopa de peixe e marisco

PRATO PRINCIPAL

Polvo à lagareiro

ou

Lombo de novilho a baixa temperatura com molho pimentas, grelos salteados
e chips caseira

SOBREMESA

KitKat madness

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Casa Cadaval - Tejo

Água mineral e/ou gaseificada

Sumo laranja

Refrigerantes

50€ | por pessoa com bebida



As imagens são ilustrativas e não refletem a apresentação dos pratos servidos |
Images are for illustrative purposes and do not necessarily reflect the presentation of the dishes served



jantar
MENU

1 de Janeiro

ENTRADA

Carpaccio de salmão e beterraba com redução de Limoncello

PRATO PRINCIPAL

Garoupa braseada com puré de couve-flor e gamba corada

ou

Peito de frango enrolado em lardo com puré de castanhas, chalotas
caramelizadas e jus de assado

SOBREMESA

Meloa cantaloupe, gelado de burrata e geleia de Moscatel

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Chocapalha - Lisboa

Água mineral e/ou gaseificada

Sumo laranja

Refrigerantes

50€ | por pessoa com bebida

Jantar de Natal - 24 de dezembro

Almoço - 25 de dezembro

Jantar - 25 de dezembro

Jantar de passagem de ano Buffet - 31 de dezembro

Almoço - 1 de janeiro

Christmas Dinner - December 24

Christmas Lunch - December 25

Christmas Dinner - December 25

New Year's Eve Buffet Dinner - December 31

New Year's Day Lunch - January 1

RESERVAS:

Para garantir a sua reserva, será necessário realizar o pagamento total do menu

NOTAR:

Crianças até 6 anos não pagam

Criança dos 6 aos 12 anos têm 50% desconto

IVA Incluído

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

(+351) 218 288 000

reservations@greatcreation.com

**As imagens são ilustrativas e não refletem a apresentação dos pratos servidos*

RESERVATIONS:

To guarantee your reservation, you will need to make full payment for the menu

NOTE:

Children under 6 do not pay

Children from 6 to 12 years have 50% discount

VAT included

FOR MORE INFORMATION:

(+351) 218 288 000

reservations@greatcreation.com

**Images are for illustrative purposes and do not necessarily reflect the presentation of the dishes served*

