



# PORTER

## BISTRÔ

## Onde a História Cria Raízes

Lisboa viu-o nascer, mas foi no misticismo de Sintra que o Chef Paulo Pedro encontrou a sua morada e refinou a sua arte. Hoje, o seu percurso converge no Porter Bistrô, num convite para uma viagem que é tanto geográfica como temporal.

Este menu nasce de um diálogo profundo entre a superfície e o que permanece escondido. Inspirado pela herança arqueológica que repousa sob os nossos pés, as fundações de uma Lisboa antiga e resiliente, o Chef desenha uma gastronomia de raízes e mar. É uma homenagem à cozinha atlântica na sua forma mais pura, o peixe que chega com o sal da manhã, os produtos da terra tratados com respeito e a técnica que honra o tempo.

Sentar-se à nossa mesa é percorrer a história de uma cidade e a identidade de um Chef que, entre as brumas da serra e o pulsar do oceano, encontrou o equilíbrio para alimentar a alma.

## Where History Takes Root

Lisbon saw him born, but it was amidst the mysticism of Sintra that Chef Paulo Pedro found his home and refined his craft. Today, his journey converges at Corpo Santo Hotel, inviting you on a voyage that is as much about geography as it is about time.

This menu is born from a deep dialogue between the surface and what lies hidden. Inspired by the archaeological heritage resting beneath our feet — the foundations of an ancient and resilient Lisbon — the Chef designs a gastronomy of roots and sea. It is a tribute to Atlantic cuisine in its purest form: fish arriving with the morning salt, earth-grown produce treated with respect, and technique that honours time.

To sit at our table is to journey through the history of a city and the identity of a Chef who, between the mountain mists and the ocean's pulse, found the perfect balance to feed the soul

---

Chef Paulo Pedro

<b>Couvert</b>	€
<b>Pão de massa-mãe, manteigas, azeitonas temperadas</b>	5
Sourdough bread, butters, seasoned olives	

## ENTRADAS STARTERS

<b>Tosta de sardinha com pimentos assados e azeitona</b>	8
Sardine toast with roasted peppers and olives	
<b>Tártaro de novilho</b>	15
Beef tartare	
<b>Pastel de bacalhau (unid.)</b>	4
Fried codfish cake (um.)	
<b>Camarão à guilho com batata frita</b>	18
Sauteed Shrimp with garlic and fries	
<b>Polvo com ajo blanco</b>	16
Octopus with "ajo blanco"	
<b>Anchovas marinadas com tostas caseiras</b>	8
Marinated anchovies with homemade toasts	
<b>Gambas da costas marinada com leche de tigre</b>	14
Costal prawns marinated with leche de tigre	

## Sopas

### Soups

<b>Sopa de peixe</b> Fish soup	8
<b>Sopa de cebola</b> Onion soup	9
<b>Creme de Legumes</b> Fresh Vegetable Cream Soup	7

## SALADAS

### SALADS

<b>Salada de espinafres, camarão citrinos e nozes</b> Spinach salad with shrimp, citrus and walnuts	13
<b>Salada Caesar tradicional com anchovas</b> Traditional Caesar salad with anchovies	10
<b>Mozzarella e tomates marinados</b> Mozzarella and marinated tomatoes	12

## PEIXE

### FISH

- Bacalhau com feijocas estufadas e chouriço de porco preto** 24  
Codfish with stewed butter beans and black pork chorizo
- Polvo na grelha, batatinhas assadas, grelos e pimentos** 25  
Grilled octopus, roasted baby potatoes, turnip greens and peppers
- Corvina grelhada com xerém de coentros** 23  
Grilled sea bass with cilantro cornmeal porridge (xerém)
- Camarão Tigre com puré de batata e salada montanhesa** 30  
Tiger prawn with mashed potatoes and "montanhesa" salad

## CARNE

### MEAT

- Lombo de porco preto com aromas do cozido** 24  
Black pork loin with "cozido" traditional stew flavors
- Bife do Corpo Santo com batata palito** 30  
Corpo Santo steak with French fries
- Peito de frango com sabores de Negrais e milhos fritos** 23  
Chicken breast with "Negrais" flavors and fried cornmeal
- Perna de pato confitada com arroz de enchidos** 26  
Duck leg confit with cured meats rice

## Massas e Arroz

### Pasta and Rice

<b>Cevadinha com cogumelos</b> Barley risotto with mushrooms	18
<b>Risoto de camarão com lima e gengibre</b> Shrimp risotto with lime and ginger	23
<b>Linguini com bolonhesa de camarão</b> Linguine with shrimp bolognese	22

## SOBREMESAS

### DESSERTS

<b>História de Azeitão com gelado de nata</b> "História de Azeitão" (traditional pastry) with cream ice cream	8
<b>Pudim de ginja</b> Ginja (sour cherry) pudding	8
<b>Mil folhas de alfarroba e creme de limão fumado</b> Carob mille-feuille with smoked lemon cream	9
<b>Mousse de chocolate</b> Chocolate mousse	7
<b>Torta de tangerina</b> Tangerine roll cake	7

Em Portugal, cerca de 1 milhão de toneladas de alimentos são desperdiçadas 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.

Nenhum prato, comida ou bebida, pode ser cobrado, se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado.

No plate, food or drink can be charged if not requested or is rendered unusable by the customer.

Em caso de dúvida em relação aos ingredientes potencialmente alergénicos por favor pergunte-nos!

If you have any questions about the potentially allergenic ingredients, please ask us!

Preço do IVA incluído | Livro de Reclamações disponível

VAT included | Complaint Book available

Rua do Arsenal, 146, 1200-484 Lisboa | +351 211 592 650 | www.corposantohotel.com