



PORTER  
BISTRÔ

**MENU**



Inspirando-se na dimensão histórica da gastronomia portuguesa e também numa infância enraizada no tradicional, o Chefe Artur Roldão reivindica uma cozinha de conforto e qualidade, sem excessos.

“No Porter Bistrô, o tradicional anda a par com o contemporâneo. Aqui, vai encontrar uma cozinha autêntica e direta.

Trata-se de proporcionar a quem nos visita uma boa experiência, com boa comida, num ambiente descontraído e confortável, acompanhado por um serviço atento e cuidado.”

**Inspired by the history and aura of Portuguese cuisine as well as a childhood spent in the terroir, the Chef Artur Roldão reveals a comfort and quality approach pared down to the essentials.**

**“At Porter Bistrô, the tradition goes hand in hand with the contemporary. Here, you will find authentic and direct dishes.**

**It is all about the experience. Offering the guest a good moment, with honest food in a relaxed and comfortable atmosphere with an attentive and careful service.”**

Chefe / **Chef Artur Roldão**

## COUVERT

<b>Três variedades de pão e tostas caseiras, azeite, manteiga, ervas aromáticas, azeitonas temperadas e pate do dia.</b>	<b>3,5€</b>
Bread varieties and homemade toast, olive oil, butter, seasoned olives and Pâté of the day.	

## ENTRADAS QUENTES

### HOT STARTERS

<b>Sopa de tomate com croutons de pão saloio salteado e tetê</b>	<b>5,5€</b>
Tomato soup with sautéed rustic bread croutons and tété cream cheese	
<b>Creme de abóbora com natas frescas, areia de enchidos, pevides e aromáticas</b>	<b>6€</b>
Pumpkin purée with fresh cream, shredded chorizo, pumpkin seeds and aromatics	
<b>Camarão ao alinho e piri piri</b>	<b>17€</b>
Shrimp with garlic and chilly	

---

## ENTRADAS FRIAS

### COLD STARTERS

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Salada de bocconcino com tomate, pesto de tomate seco</b>  | <b>12€</b> |
| Bocconcino salad with cherry tomato confit, dried tomato pesto and aromatics  |            |
| <b>Salada de salmão marinado com espuma de queijo, alcaparras, courgettes em três texturas e aneto</b>                | <b>15€</b> |
| Marinated salmon salad with cheese foam, capers, courgette in three textures and dill                                 |            |
| <b>Burrata com pão saloio torrado, tomate, aneto, cebola roxa confitada, rúcula e areia de especiarias com azeite</b> | <b>16€</b> |
| Burrata cheese with rustic toast, tomato, dill, red onion confit, rocket and spice sand with olive oil                |            |
| <b>Carpaccio de novilho com crosta de aromáticas, alcaparras, rúcula, nozes e maionese de mostarda antiga</b>         | <b>17€</b> |
| Veal Carpaccio with aromatic crust, capers, rocket, walnuts and old mustard mayonnaise                                |            |
| <b>Tábua de queijos e enchidos portugueses</b>  | <b>17€</b> |
| Portuguese cheese and smoke sausages plate  |            |
-

## MASSAS E RISOTOS

### PASTAS AND RISOTTOS

<b>Risoto de camarão e picadinho de legumes</b> Prawn risotto with finely chopped vegetables	<b>21€</b>
<b>Risoto de cogumelos e espargos verdes</b> Mushrooms and green asparagus risotto	<b>19€</b>
<b>Tagliatelle fresco com camarão salteado e tomate cherry</b> Fresh tagliatelle with sautéed prawns and cherry tomatoes	<b>21€</b>
<b>Lasanha de novilho gratinada com queijo da ilha de São Jorge</b> Veal lasagne au gratin with São Jorge island cheese	<b>18€</b>
<b>Raviolis com recheio de mozzarella e molho pesto de tomate</b> Ravioli with mozzarella filling and tomato pesto sauce	<b>18€</b>

---

## PEIXES

### FISH

<b>Taco de salmão com risoto de abóbora e salmão</b> Salmon taco with pumpkin and salmon risotto	<b>21€</b>
<b>Tranche de garoupa com molho de caldeirada e legumes</b> Grouper with fish stew sauce and vegetables	<b>24€</b>
<b>Robalinho grelhado com legumes salteados</b> Grilled sea bass with sautéed vegetables	<b>22€</b>
<b>Bacalhau dourado com arroz de tomate, aromáticas e maionese de pickles</b> Golden codfish with tomato rice, aromatic herbs and pickled mayonnaise	<b>24€</b>
<b>Bacalhau à Brás</b> Codfish “à Brás” style	<b>21€</b>

---

## CARNE

### MEAT

- Entrecôte de novilho grelhado, batata frita e legumes assados** **22€**  
**Molhos à escolha: três pimentas, stilton ou café**  
Grilled veal entrecôte, fried potatoes and roasted vegetables  
Choice of sauces: three peppers, Stilton or coffee
- Lombo de novilho, vinho Madeira e puré de batata ratte** **26€**  
Beef fillet, Madeira wine sauce and mashed ratte potatoes
- Peito de frango enrolado em lardo com puré de abóbora, chalotas salteadas, tomilho e jus do assado** **23€**  
Chicken breast wrapped in lard with pumpkin puree, sautéed shallots, thyme and roast jus
- Tornedó de novilho grelhado com batata frita e esparregado** **24€**  
**Molhos à escolha: três pimentas, stilton ou café**  
Grilled sirloin steak with fried potatoes and spinach purée  
Choice of sauces: three peppers, Stilton or coffee
- Carré de borrego com ratatouille de legumes** **24€**  
Rack of lamb with ratatouille
-

## **SOBREMESAS**

### DESSERTS

<b>Pavlova de frutos vermelhos</b> Red Fruit Pavlova	<b>9€</b>
<b>Dame Blanche de morango</b> Strawberry Dame Blanche	<b>8€</b>
<b>Dame Blanche de chocolate e café</b> Chocolate and Coffee Dame Blanche	<b>8€</b>
<b>Cheesecake de frutos vermelhos com bolacha OREO® e redução de ginja</b> Red fruit cheesecake with OREO® cookie and sour cherry reduction	<b>9€</b>
<b>Bomboca de chocolate e baunilha, com molho de chocolate branco em sopa de frutos vermelhos</b> Chocolate and vanilla marshmallow treat, with white chocolate sauce in red fruit soup	<b>8€</b>
<b>Seleção de frutas frescas</b> Selection of fresh fruits	<b>7€</b>

---





Qualquer intolerância alimentar e/ou alergia, por favor pergunte à nossa equipe ou solicite o menu com informações sobre alérgenos | **Any food intolerance and/or allergy, please ask our team or request the menu with allergen information.**

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.

Preço do IVA incluído | **VAT included** Livro de Reclamações disponível | **Complaint Book available**

f |  @corposantohotel #porterbistro  
[www.corposantohotel.com](http://www.corposantohotel.com) | +351 21 159 2651  
[www.porterbistro.pt](http://www.porterbistro.pt)