

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, 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 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

-  **Três variedades de pão e tostas caseiras, azeite, manteiga, queijo creme e ervas aromáticas e tremçoço temperado** **2€**
- Bread varieties and homemade toast, olive oil, butter, cream cheese with aromatic herbs, olives and seasoned lupins

ENTRADAS / STARTERS

- Creme de legumes** **3.5€**
Vegetables cream soup
-  **Sopa rica de peixe e marisco com croutons de pão** **6€**
Fish and seaffod soup with bread croutons
-  **Gaspacho Alentejano Joaquinzinho frito** **4,5€**
Gazpacho from "Alentejo" with fried mackerel
-  **Tábua de queijos e enchidos portugueses** **17€**
Portuguese cheese and smoke sausages plate
-  **Presunto Ibérico com seleção de pão** **17€**
Iberian smoked ham, bread selection
-  **Salada Caesar de frango e bacon** **17€**
Caesar salad with chicken and bacon
-  **Salada de camarão, lima, sementes de girassol e abacate** **18€**
Shrimp salad with lime, avocado and sunflower seeds
-  **Carpaccio de novilho com rúcula, queijo da Ilha e vinagrete balsâmico** **17€**
Veal carpaccio with arugula, cheese slices and balsamic vinegar
-  **Camarão ao alinho e piri piri** **17€**
Shrimp with garlic and cilly



CLÚTEN



LACTOSE



MOLUSCOS E CRUTÁCEOS / SHELLFISH



OVO / ECC






FRUTOS SECOS / NUTS



DIÓXICO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

MASSAS E RISOTOS / PASTAS AND RISOTTOS

- | | | |
|---|---|------------|
|  | Risoto de camarão e lima
Shrimp and lime risotto | 20€ |
|  | Risoto de cogumelos
Mushrooms risotto | 19€ |
|  | Fettuccini com camarão salteado em azeite e alho
Fettuccini with shrimp, olive oil and garlic | 20€ |
|  | Lasanha Bolonhesa
Bolognese lasagna | 18€ |
|  | Ravioli de queijo e molho pesto de amêndoas
Cheese ravioli with almonds pesto | 19€ |



GLÚTEN



LACTOSE



MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH



OVO / ECC



FRUTOS SECOS / NUTS



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

PEIXES / FISH

-  **Filete de robalo grelhado com verdes salteados** **19€**
Grilled seabass with sautéed green vegetables and boiled potatoes
-   **Garoupa corada com xerém de ameijoia** **22€**
Grouper with yellow maize and sauteed clams
-  **Taco de salmão grelhado com risoto de coentros** **21€**
Grilled salmon with coriander risotto
-    **Bacalhau, azeite de endro, puré de grão e ameijoia** **24€**
Codfish, dill olive oil, chick peas puré and clams
-  **Bacalhau à Brás** **19€**
Codfish, onions, fried potatoes with scrambled eggs



GLÚTEN



LACTOSE



MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH



OVO / ECC










FRUTOS SECOS / NUTS



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

CARNE / MEAT

-    **Entrecôte de novilho grelhado, batata ponte nova e esparregado** **21€**
Molhos à escolha: Roquefort | Mostarda | Pimenta verde
Grilled beef entrecote with fries and spinach purée
Choose your sauce: Roquefort | Mustard | Green pepper
-    **Lombo de novilho com foie gras, vinho Madeira e puré de batata ratte** **24€**
Beef fillet with foie gras, Madeira wine sauce and mashed ratte potatoes
-  **Coxa de pato confitada, cevada, shitake e espargos verdes** **20€**
Confit duck thigh, barley, shitake and green asparagus
- Peito de frango grelhado com legumes salteados e cogumelos** **18€**
Roasted chicken breast with sautéed vegetables and mushrooms
- Tornedó de novilho grelhado com batata frita** **22€**
Grilled beef loin with French fries



GLÚTEN



LACTOSE



MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH



OVO / ECC









FRUTOS SECOS / NUTS



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES

SOBREMESAS / DESSERTS

- | | | |
|---|---|------------|
|  | Seleção de queijos
Cheese selection | 10€ |
|  | Tarte de maçã glaciada com calda de alecrim e gelado de baunilha
Apple pie with honey and rosemary glacier, crunchy almonds and vanilla ice cream | 6€ |
|  | Creme brulle de laranja do nosso Algarve e gelado de canela
Orange creame brulle with cinnamon ice cream | 6€ |
|  | Carpaccio de abacaxi com maracujá e sorvet de manga
Pineapple carpaccio with passion fruit na mango sorbet | 6€ |
|  | Mousse de manga
Mango mousse | 6€ |
|  | Gelados e sorvetes / 2 bolos
Ice cream and sorbet / 2 scoops | 3€ |
| | Seleção de frutas frescas
Selection of fresh fruits | 6€ |



GLÚTEN



LACTOSE



MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS / SHELLFISH



OVO / ECC



FRUTOS SECOS / NUTS



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS / SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



Para além dos referidos, em caso de alguma dúvida em relação aos ingredientes potencialmente alergénicos, por favor pergunte-nos | **In addition to those case of any allergies, please ask us how we can help**

Preço do IVA incluído | **VAT included** Livro de reclamações disponível | **Complaint book available**

f | **ig** @corposantohotel #porterbistro
www.corposantohotel.com | **+351 21 159 2651**
www.porterbistro.pt