

*que se inicie a* ÉPOCA FESTIVA EM CADA  
DETALHE



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.*

# *jantar* *de* NATAL

24 de Dezembro

\*\*\*

## ENTRADA

***Camarão salteado, redução de manteiga de ovelha e lima***

*Brine & Bloom - Mezcal infusionado com ostra, aneto, lima, mel de rosmaninho e água do mar*

***Consomé de aves***

*Kompassus Blanc - M<sup>a</sup> Gomes, Baga, Bical, Arinto, Cercial - Bairrada, Portugal*

## PRATO PRINCIPAL

***Bacalhau assado, orzotto de legumes, azeite de alho e coentros***

*Quinta Seara d'Ordens Reserva branco - Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho - Douro, Portugal*

***Lombo de novilho, mousse de foie gras, cogumelos, espargos e puré de castanhas***

*Casa Cadaval Reserva tinto - Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira e Alfrocheiro - Tejo, Portugal*

## SOBREMESA

***Trilogia de Natal - pudim de ovos, mini torta de requeijão com abóbora e gelado de canela***

*Poças fora de série nativo - Moscatel - Douro, Portugal*

*Água, café, seleção de chás e infusões*

\*\*\*

85€ | por pessoa com harmonização de vinhos

almoço

MENU

25 de Dezembro

\*\*\*

ENTRADA

Salada Caesar de camarão

PRATO PRINCIPAL

Filete de robalo, xerém de legumes

&

Lombinho de porco em crosta de presunto e chouriço, espargos salteados e  
batata sauté

SOBREMESA

Pudim de maracujá com gelado de manga

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Conde de Monsul, Douro Portugal

Água mineral e/ou gaseificada

Refrigerantes

Cafés e chá

\*\*\*

70€ | por pessoa com bebidas



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

*passagem de ano*  
JANTAR BUFFET

31 de Dezembro

\*\*\*

Pão, croissants, viennoiserie, pasteis de nata e frutos secos  
Salgados tradicionais Portugueses

FRIOS

Sapateira recheada e tostas caseiras  
Camarão cozido  
Salmão fumado com alcaparra, ovo cozido e lima  
Seleção de enchidos, carnes frias e presunto  
Salada de couscous marroquino com camarão e coentros  
Salada de frutos tropicais, mistura de alfaces e sementes de sésamo  
Legumes Assados com balsâmico  
Salada de frango crocante com quinoa  
Salada de lagosta  
Saladas Simples

QUENTES

Bisque de camarão  
Polvo à Lagareiro  
Perna de borrego assado à Padeiro  
Beringela Parmegianna  
Bacalhau gratinado com espinafres  
Raviolis de queijo e pesto de tomate

SOBREMESAS

Bolo-Rei  
Arroz doce  
Pudim de ovos  
Sonhos  
Torta de laranja  
Rabanadas  
Mousse de chocolate com creme de mascarpone  
Fruta laminada  
Farófias

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Conde Monsul - Douro  
Água mineral e/ou gaseificada  
Refrigerantes  
Café e chá

\*\*\*

85€ | por pessoa com bebida

almoço

MENU

1 de janeiro

\*\*\*

ENTRADA

Salada de lagosta com frutos tropicais e chicória  
&  
Creme de espargos com croutons de pão

PRATO PRINCIPAL

Garoupa, puré de couve flor e gamba corada  
&  
Lombo de Novilho com alecrim, gratinado de batata trufado e pleurotos  
grelhados

SOBREMESA

Sublime de chocolate com gelado de limão e hortelã e compota de frutos do  
bosque

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Conde de Monsul - Tejo, Portugal  
Água mineral e/ou gaseificada  
Refrigerantes  
Chá e café

\*\*\*

80€ | por pessoa com bebidas



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 de Natal** - 24 de dezembro

**Almoço** - 25 de dezembro

**Jantar de passagem de ano Buffet** - 31 de dezembro

**Almoço** - 1 de janeiro

**Christmas Dinner** - December 24

**Christmas Lunch** - 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*

