

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^a 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 queijo 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

85€ | por pessoa com bebida

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

almoço

MENU

1 de janeiro

ENTRADA

Salada de lagosta com frutos tropicais e chicória

&

Creme de espargos com croutons de pão

PRATO PRINCIPAL

Garourpa, 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

RESERVATIONS:

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

NOTAR:

Crianças até 6 anos não pagam

Criança dos 6 aos 12 anos têm 50% desconto

IVA Incluído

NOTE:

Children under 6 do not pay

Children from 6 to 12 years have 50% discount

VAT included

PARA MAIS INFORMAÇÕES:

(+351) 218 288 000

reservations@greatcreation.com

FOR MORE INFORMATION:

(+351) 218 288 000

reservations@greatcreation.com

**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*

