

que se inicie a ÉPOCA FESTIVA EM CADA
DETALHE

let the festive SEASON BEGIN IN EVERY
DETAIL



INÍCIO | NATAL | ANO NOVO
HOME | CRISTMAS | NEW YEAR

TERMOS & CONDIÇÕES
TERMS & CONDITIONS

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.

CELEBRE O NATAL *em cada sabor*

CELEBRATE CHRISTMAS *in every flavor*

INÍCIO | NATAL | ANO NOVO



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

TERMOS & CONDIÇÕES

jantar de NATAL

24 de Dezembro

ENTRADA

Camarão salteado, redução de manteiga de ovelha e lima

Brine & Bloom - Mezcal infundado 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 requeijão com abóbora e gelado de canela

Poças fora de série nativo - Moscatel - Douro, Portugal

Água, café, seleção de chás e infusões

75€ | por pessoa com harmonização de vinhos

HOME | CHRISTMAS | NEW YEAR



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

christmas

MENU

December 24th

ENTRY

Sautéed prawns, sheep's butter and lime reduction

Brine & Bloom – Mezcal infused with oyster, dill, lime, rosemary honey and sea essence

Poultry consommé

Kompassus Blanc – M^a Gomes, Baga, Bical, Arinto, Cercial – Bairrada, Portugal

MAIN COURSE

Roasted codfish, vegetable orzotto, garlic and coriander oil

Quinta Seara d'Ordens Reserva White – Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires, Viosinho – Douro, Portugal

Beef loin, foie gras mousse, mushrooms, asparagus and chestnut purée

Casa Cadaval Reserva Red – Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira and Alfrocheiro – Tejo, Portugal

DESSERT

Christmas Trilogy – egg pudding, mini requeijão tart with pumpkin and cinnamon ice cream

Poças Fora de Série Nativo – Moscatel – Douro, Portugal

Water, coffee, selection of teas and infusions

75€ | per person with wine pairing

INÍCIO | NATAL | ANO NOVO

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

60€ | por pessoa com bebidas

TERMOS & CONDIÇÕES



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

HOME | CHRISTMAS | NEW YEAR

lunch MENU

December 25th

ENTRY

Prawn Caesar salad

MAIN COURSE

Sea bass fillet with vegetables and maize porridge

&

Pork tenderloin in a ham and chorizo crust, sautéed asparagus and potatoes

DESSERT

Passion fruit pudding with mango ice cream

BEVERAGES

White, Red, and Rosé Wines - Conde de Monsul - Douro Portugal

Still and Sparkling Water

Soft Drinks

Coffee and tea

60€ | per person with drinks

TERMS & CONDITIONS



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

celebre o ano novo COM SABOR E MOMENTOS
ESPECIAIS

celebrate the new year WITH FLAVOR AND SPECIAL
MOMENTS

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 quiñoa

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

75€ | por pessoa com bebida

new year's eve
DINNER BUFFET

December 31st

Bread, croissants, viennoiserie, custard tarts and dried fruits
Traditional Portuguese savoury snacks

COLD

Stuffed crab and homemade toasts

Boiled prawns

Smoked salmon with capers, boiled egg and lime

Selection of cold cuts, cured meats and smoked ham

Moroccan couscous salad with prawns and coriander

Tropical fruit salad with mixed lettuce and sesame seeds

Roasted vegetables with balsamic glaze

Crispy chicken salad with quinoa*

Lobster salad

Simple salads

HOT

Prawn bisque

Octopus "à Lagareiro" (baked with olive oil and garlic)

Roast lamb shank "à Padeiro" (Portuguese-style roasted leg of lamb)

Eggplant Parmigiana

Codfish gratin with spinach

Cheese and tomato pesto ravioli

DESERTS

King Cake (Bolo-Rei)

Sweet rice pudding

Egg pudding

"Sonhos" (Portuguese fritters)

Orange roll cake

French toast (Rabanadas)

Chocolate mousse with mascarpone cream

Sliced seasonal fruit

Meringue puffs (Farófias)

DRINKS

White, Red and Rosé Wines – Conde Monsul, Douro

Still and sparkling water

Soft drinks

Coffee and tea

75€ | per person with drinks

INÍCIO | NATAL | ANO NOVO

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

70€ | por pessoa com bebidas

TERMOS & CONDIÇÕES



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

HOME | CHRISTMAS | [NEW YEAR](#)

lunch MENU

January 1st

ENTRY

Lobster salad with tropical fruits and chicory
&
Asparagus cream with bread croutons

MAIN COURSE

Grouper, cauliflower purée and red prawns
&
Beef tenderloin with rosemary, truffled potato gratin and grilled oyster mushrooms

DESSERT

Chocolate sublime with lemon and mint ice cream and wild berries jam

BEVERAGES

White, Red, and Rosé Wines - Conde de Monsul, Tejo, Portugal
Still and Sparkling Water
Soft Drinks

70€ | per person with drinks

[TERMS & CONDITIONS](#)



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*

