

que se inicie a ÉPOCA FESTIVA EM CADA
DETALHE

let the festive SEASON BEGIN IN EVERY
DETAIL



INÍCIO | NATAL | ANO NOVO
HOME | CHRISTMAS | 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*

jantar de NATAL

24 de Dezembro

ENTRADA

Duas manteigas artesanais, pão 4 sementes massa mãe, tábua de enchidos de porco preto, patê, queijo e azeitonas marinadas

“Dear Santa, I Tried” (Gin, vinho branco, xarope de romã, licor laranja, aroma de cardamomo)

PRATO PRINCIPAL

Vieiras em Noisette de citrinos, puré de Granny Smith e crumble de morcela da Guarda DOP

Quinta do Poço do Lobo Colheita, Bairrada Portugal

Consomé de perdiz

Casa do Capitão - Mor Reserva Alvarinho, Vinhos verdes, Portugal

Bacalhau assado com redução de vinho Porto Vintage 2017 e trouxa de couve com todos

Casa do Capitão - Mor Reserva Alvarinho, Vinhos verdes, Portugal

Peito de peru a baixa temperatura com molho do assado, mel e laranja, puré de batata, cebolinhas caramelizadas e cogumelos trompeta

Dama do Monte 2018, Alentejo Portugal

SOBREMESA

Mil folhas de coscorão com batata-doce
Espumante Prior Lucas, Bairrada Portugal

70€ | por pessoa com bebida

almoço

MENU

25 de Dezembro

ENTRADA

Manteiga, húmus tahine, pão de trigo artesanal e tostas
Bisque de Camarão

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau à Porter (bacalhau assado no forno com cebolada, puré, pickles e maionese)

ou

Coxa de pato confitada com esmagada de batata e feijão verde

SOBREMESA

Tarte de maçã e canela com gelado de baunilha

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Tiago Cabaço, Alentejo Portugal

Água mineral e/ou gaseificada

Sumo laranja

Refrigerantes

55€ | por pessoa com bebida



NATAL | ANO NOVO

TERMOS & CONDIÇÕES

jantar

MENU

25 de Dezembro

ENTRADA

Manteiga, húmus tahine, pão de trigo artesanal e tostas
Creme de Ervilhas com croutons de cogumelos

PRATO PRINCIPAL

Corvina com risoto de marisco e lima

ou

Entrecôte à cortador grelhado com legumes salteados e batata assada

SOBREMESA

Ilha flutuante com molho inglês

BEBIDA

Vinhos Branco, Tinto, Rosé - Lagar de Darei, Dão Portugal

Água mineral e/ou gaseificada

Sumo laranja

Refrigerantes

50€ | por pessoa com bebida

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 - 25 de dezembro

Jantar de passagem de ano Buffet - 31 de dezembro

Almoço - 1 de janeiro

Christmas Dinner - December 24

Christmas Lunch - December 25

Christmas Dinner - 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*

