



P O R T A 4

Gastronomia Sazonal
Seasonal Gastronomy

CARTA DE
OUTONO/INVERNO
AUTUMN/WINTER MENU

A nossa receita: metade de sabores de origem portuguesa e outra metade com origem na criatividade. E o resto são histórias criadas à mesa.

Bom apetite!

~

The foundation of our recipe is half flavors of Portuguese origin, and half creativity. The rest is stories we create together at the table.

Enjoy!

O NOSSO MENU ~ OUR MENU

Couvert (Cesto de pão, azeitonas, azeite) **3€**
Couvert (bread basket, olives, olive oil) Por pessoa
Per person

ENTRADAS ~ APPETIZERS

Tábua de queijos e enchidos portugueses (D.O.P) **14€**
(Pão e compota de fruta incluído)
Portuguese cheese and smoked meats (D.O.P)
(Bread and fruit jam included)

Tábua de queijos portugueses (D.O.P) **13€**
(Pão e compota de fruta incluído)
Portuguese cheese board (D.O.P)
(Bread and fruit jam included)

Portobello assado, queijo de cabra, molho de caril e manga **9€**
Roasted Portobello, goat cheese, curry sauce and mango

Carpaccio de bacalhau fresco com azeitona preta e azeite **10€**
de salsa com tajin
Fresh cod carpaccio with black olives and parsley oil
with tajin

Salada quente de Polvo, tomate, pimentos, cebola, **12€**
grão-de-bico crocante
Warm Octopus Salad, tomato, bell pepper, onion, crunchy
chickpeas

PRATO PRINCIPAL ~ MAIN COURSE

VEGETARIANO ~ VEGETARIAN

Risotto de cogumelos, tomate cherry confitado e azeite de **17€**
trufas
Mushroom risotto, cherry tomato confit and truffle oil

Gnocchi com molho de tomate, feijão verde redondo, **18€**
alcachofras e mozzarella fresca
Gnocchi with tomato sauce, green beans, artichokes and
fresh mozzarella

PEIXE ~ FISH

Robalo do mar da nossa costa, migas de grão-de-bico e **20€**
espinafres com molho de manteiga e ervas
Sea bass from our coast, chickpea and spinach crumbs
with butter and herb sauce

Bacalhau Fresco com miso, húmus, grelos, ovo cozido **22€**
marinado
Fresh Cod with miso, hummus, turnip greens, marinated
boiled egg

CARNE ~ MEAT

Bochecha de Porco Ibérico, puré de castanhas, **20€**
couve-de-bruxelas assadas
Iberian pork cheek, chestnut purée, roasted Brussels
sprouts

Magret de pato, vegetais assados e molho de pêsego e **22€**
laranja
National duck breast, roasted vegetables and peach and
orange sauce

SOBREMESAS ~ DESSERTS

Leite Creme de avelã e Lima **5,5€**
Crème Brûlée of hazelnuts and lime

Tarte de Amêndoa com molho de matcha e limão **5,5€**
Almond Tart with matcha and lemon sauce

Cheesecake de forno, ginja e morango, crocante de especiarias **6,5€**
Oven Cheesecake, sour cherry and strawberries, crunchy spices



Faça a sua reserva
Book your reservation

Website:
<https://restauranteporta4.eatbu.com/>

Telemóvel ~ Cell Phone:
(+351) 913 203 489

Preços em Euros com IVA à taxa em vigor. ~ Esta ementa pode conter produtos ou substâncias alergénicas. ~ Para mais informações ou consulta detalhada dos referidos produtos contacte os nossos colaboradores. ~ Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
Prices in Euros with VAT at the current rate. ~ This menu may contain allergenic products or substances. ~ For more information or detailed consultation of these products, contact our collaborators. ~ No dish, food or drink, including the cover charge, can be charged if not requested by the customer or by the latter.