



**...und so lange ich den Bäcker nicht entlasse,
gibt's bei uns frisch gebackenes Brot.**

**Bom Apetite wünscht Ihnen Ihr
RESTAURANTE PORTO**

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

ENTRADAS - VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Gambas grelhadas com molho de alho Gambas gegrillt mit Knoblauchsauce (mit Kopf und Schale) | 14,70 |
| Gambas na caçarola com molho de alho Gambas in der Kupfer-Kasserolle in Knoblauchsauce (ohne Kopf und ohne Schale) | 14,70 |
| Gambas à Cozinhheiro com cogumelos Gambas nach Meisterkoch mit Champignons (ohne Kopf und ohne Schale) | 15,40 |
| Gambas à „Diabo” (picante) ¹ Gambas nach „Diabo”-Art (scharf) ¹ (ohne Kopf und ohne Schale) | 15,70 |
| Queijo fresco de cabra com mel Frischer Ziegenkäse mit Honig (in Serrano Mantel auf Charlotten-Portweinsauce) | 9,80 |
| Carpaccio de atum com salada de rucola Thunfisch Carpaccio auf Rucola Salat | 12,30 |
| Codorniz em molho de alho ¹ Wachtel in Knoblauchsauce ¹ | 6,40 |
| Ameijoas à Bolhão Pato Venusmuscheln nach „Bolhão Pato”-Art (in der Kupfer-Kasserolle mit Weißwein und Zitrone zubereitet, verfeinert mit Knoblauch und Koriander) | 17,50 |
| Lulas à Costa Verde Tintenfische nach „Costa Verde“-Art (kleingeschnittene Tintenfische in Zwiebeln und Zitrone gebraten) | 11,50 |
| Tapas ¹ Tapas Vorspeisenteller ¹ (kleine gebratene Sardinen, frittierte Stockfischbällchen und Krabbentaschen, panierte Calamares, Schinken, Käse und Chouriço) | 10,70 |
| Azeitonas ¹ Oliven ¹ | 2,50 |

¹ escurcidas (azeitonas pretas) - geschwärzt (schwarze Oliven)



SOPAS - SUPPEN

Sopa de camarão 4,30
Krabbensuppe

Caldo verde 4,10
Grünkohlsuppe
(mit Chouriço und einem Schuss Olivenöl)

Sopa de legumes 4,20
Gemüsesuppe

Sopa de tomate 4,10
Tomatensuppe

Sopa Alentejana 4,60
Suppe nach „Alentejo“-Art
(mit einer Scheibe Brot und Ei, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)

Sopa de peixe 5,70
Fischsuppe



OMELETAS - OMELETTE

Omeleta de camarão 7,50
Krabbenomelett

Omeleta de presunto 7,10
Schinkenomelett

Omeleta de cogumelos 7,20
Champignonomelett

SALADAS - SALATE

| | |
|---|-------|
| Salada mista ¹ Gemischter Salat ¹ | 4,90 |
| Salada de atum ¹ Thunfischsalat ¹ (Gemischter Salat, frischer mariniertes Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven) | 14,50 |
| Salada de espadarte ¹ Salat mit Schwertfisch und Pinienkernen ¹ (Gemischter Salat, frischer gegrillter Schwertfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven) | 11,80 |
| Salada de tomate ¹ Tomatensalat ¹ | 5,40 |
| Salada de marisco ¹ Meeresfrüchtesalat ¹ | 11,70 |
| Salada de polvo ¹ Krakensalat ¹ (Gekochte Krake, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven) | 9,90 |
| Salada à Montanheiro ¹ Salat nach „Montanheiro“-Art ¹ (Kleingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch) | 6,80 |
| Salada à Dona Alice ¹ Salat nach Dona Alice ¹ (Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Ziegenkäse, Paprika) | 9,20 |



¹ escurecidas (azeitonas pretas) - geschwärzt (schwarze Oliven)

CLÁSSICOS - UNSERE KLASSIKER

Variedade de filetes de peixe grelhados 17,90
Verschiedene Fischfilets vom Grill

(gegrillte Fischfilets, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Salat mit Meeresfrüchten)

Peixe variado à Algarve 16,30
Fischpfanne Algarve

(diverse Fischfilets in der Pfanne gebraten mit Weißwein und Sahne, serviert mit Salzkartoffeln)

Filete de salmão com molho de camarão 17,60
Lachsfilet mit Krabbensahnesauce

(gegrilltes Lachsfilet, in einer Krabbensahnesauce, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln)

Bife de atum em pimenta verde 21,90
Thunfischsteak mit grüner Pfeffersauce

(serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)

Dourada à Lagareiro 17,80
Dourade Royal „Lagareiro“-Art

(gegrillte Dourade mit Oliven und Zwiebeln im Ofen überbacken, serviert mit kleinen gebackenen Kartoffeln)

Bife de vaca recheado à “Chefa” 27,10
Rumpsteak (250 Gramm) gefüllt nach „Chefin“-Art

(gefüllt mit Schinken und Käse, in einer Sahnesauce mit gewürfelten Schweinefilets, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)

Filete de vaca à Porto 27,90
Rinderfilet nach „Porto“-Art in Weißweinsauce

(200 Gramm Rinderfilet, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse)

Filete de vaca à Casa 28,70
Rinderfilet nach Art des Hauses

(200 Gramm Rinderfilet, in einer Sahnesauce mit Champignons, Käse und Paprika, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)

Gambas à Casa 17,30
Gambas nach Art des Hauses

(Gambas in einer Weißweinsahnesauce gerbraten, mit Knoblauch verfeinert, serviert mit Reis und Gemüse)

Coelho em vinho tinto 16,90
Kaninchen in Rotwein

(in der Kupfer-Kasserolle mit Rotwein geschmort, serviert mit Salzkartoffeln)



PEIXE - FISCH

Sardinhas grelhadas 10,40
Sardinen gegrillt

(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Lulas grelhadas com alho frito 14,60
Tintenfisch gegrillt mit gebratenem Knoblauch

(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Grelhado misto de peixe 16,90
Dreierlei vom Fisch gegrillt

(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de salmão grelhado 16,60
Lachssteak gegrillt

(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de espadarte grelhado à Porto 19,90
Schwertfischsteak gegrillt „Porto“-Art

(in einer Zwiebelsauce, mit edelsüßem Paprika verfeinert,
serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Bacalhau à Carlos 18,60
Stockfisch nach „Carlos“-Art

(gebratener Stockfisch in Zwiebelsauce in der Kupfer-Kasserolle,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben)

Bacalhau à Brás 17,40
Stockfisch nach „Brás“-Art

(Streifen von Stockfisch und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ei gerührt)

Polvo à Portuguesa na púcara 17,90
Krake nach Portugiesischer Art in der Kupfer Kasserolle

(kleingeschnittene Krake in einer Tomaten-Weinsauce in
der Kupfer-Kasserolle gebraten, serviert mit Salzkartoffeln)

Filete de sandre em molho de lima 16,60
Zanderfilet in Limonen-Sauce

(serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)

Tamboril em molho de Mostarda 26,90
Seeteufel in Senfsauce

(gebratene Medaillons von Seeteufel mit Körner-Senf-Sauce,
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)



CARNE - FLEISCH

| | | |
|--|------|-------|
| Bife de vaca grelhado | 200g | 22,80 |
| Rumpsteak gegrillt mit Kräutersauce (serviert mit Würfel-Pommes und Salat) | 300g | 31,80 |
| Bife da pá à Portuguesa Rinderhüftsteak nach Portugiesischer Art (in Weißwein gebratene Steakhüfte mit einem Spiegelei, serviert mit Würfel-Pommes) | | 17,30 |
| Bife da pá grelhado com cogumelos Rinderhüftsteak gegrillt (gegrilltes Rinderhüftsteak mit Champignonsauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse) | | 17,30 |
| Filete de porco em pimenta verde Schweinefilet in grüner Pfeffersauce (gegrillte Medaillons von Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse) | | 15,80 |
| Filete de cordeiro à moda do Alentejo Lammfilet in Rotweinsahnesauce "Alentejo" Art (Lammfilets in Rotwein-Sahnesauce, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse) | | 21,60 |
| Perna de borrego em vinho tinto Lammkeule in Rotwein (Lammkeule in Rotwein geschmort aus der Tonpfanne, serviert mit Salzkartoffeln) | | 17,60 |
| Grelhado misto de carne Diverse Fleischsorten gegrillt (Hähnchen, Lamm, Rinderhüftsteak, Schweineschnitzel und Chouriço gegrillt mit Kräutersauce, serviert mit Würfel-Pommes) | | 17,60 |
| Espetada de peito de frango Hähnchenbrust am Spieß gegrillt (serviert mit Würfel-Pommes und Salat) | | 13,50 |
| Frango na púcara Hähnchen in der Kupfer-Kasserolle (Hähnchenstücke und Würfel-Pommes in der Kupfer-Kasserolle geschmort mit Erbsen und Karotten) | | 12,30 |
| Febras de porco em vinho branco Schweineschnitzel in Weißweinsauce (serviert mit Würfel-Pommes) | | 13,40 |



SOBREMESAS - NACHSPEISEN

| | |
|--|------|
| Pudim caseiro Hausgemachter Karamellpudding | 4,50 |
| Leite creme Hausgemachte kandierte Vanillecreme | 4,60 |
| Mousse de chocolate Hausgemachte Mousse au Chocolat | 4,30 |
| Bolo de chocolate com gelado de baunilha Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis | 6,40 |
| Salada de frutas frescas Frischer Früchtesalat | 6,70 |
| Gelado misto Gemischtes Eis | 5,20 |

