

WIR BEGRÜSSEN SIE IM PORTUGIESENVIERTEL

WILLKOMMEN IM RESTAURANT PORTO! – BEM-VINDOS AO RESTAURANTE PORTO!

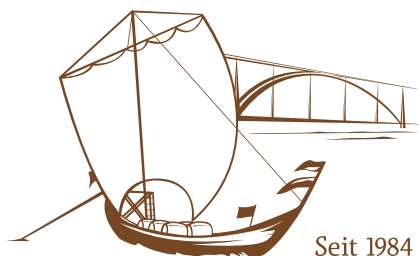
In Hamburg begegnen sich von jeher Menschen aus vieler Herren Länder. Das „Tor zur Welt“ stand schon immer so weit offen, dass man hier mit anderen Kulturen irgendwie selbstverständlicher und aufgeschlossener umgeht. Toleranz wurde zu einer der ausgeprägtesten hanseatischen Tugenden.

Als 1984 die Familie Soares Vasconcelos am heutigen Standort das „Porto“ eröffnete, gehörte Mut dazu. Man war hier ein wenig von der Hafenszenerie entfernt und mitten in einem Viertel, das nicht gerade zu den allerersten Adressen zählte. Und heute kaum noch vorstellbar: An der Ditmar-Koel-Straße, mittlerweile die Hauptschlagader des Quartiers, gab es damals keine andere iberische Gastronomie.

Doch die ehrliche Küche, authentisch, frisch und ohne Schickimicki, eine urig-warme Gemütlichkeit und die unaufgeregte Gastlichkeit des Familienbetriebes sprachen sich bald herum, so dass nicht nur die 60 Plätze immer öfter vollständig belegt waren, auch den einen oder anderen Mitbewerber zog es bald in die Nähe des „Porto“.

Das Ergebnis ist mittlerweile als quirliges „Portugiesenviertel“ bekannt, in dem nun auch mehr und mehr kleine junge Geschäfte dem bunten Mix noch mehr Attraktivität verleihen. Da finden sich die Ladenateliers von Künstlern und Kreativen wie gemalt neben der Tapasbar, der original deutschen Kneipe längst vergangener Tage, der Pastelaria oder dem Fischrestaurant. Und das hat Zukunft. Denn die Menschen in der gestylten HafenCity direkt in der Nachbarschaft werden bald das Quartier zwischen Michel und Landungsbrücken als Naherholung zu schätzen wissen.

Und auch Sie werden im Portugiesenviertel und natürlich hier bei uns im „Porto“ herzlich willkommen sein!



Seit 1984

RESTAURANTE
PORTO

Portugiesische Spezialitäten



**...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.
Wir haben auch eine Karte mit Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen.
Fragen Sie hierfür bei Bedarf gerne unsere Mitarbeiter.

ENTRADAS – VORSPEISEN

Gambas grelhadas com molho de alho Gambas gegrillt mit Knoblauchsauce (mit Kopf und Schale)	14,70
Gambas em molho de alho com tomate Gambas in Knoblauch-Tomatensauce (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) Gambas nach „Diabo”-Art (scharf) (ohne Kopf und ohne Schale)	15,70
Queijo fresco de cabra com mel Frischer Ziegenkäse mit Honig (in Serrano Mantel auf Charlotten-Portweinsauce)	10,40
Carpaccio de atum com salada de rucola Thunfisch Carpaccio auf Rucola Salat	15,30
Ameijoas à Bolhão Pato Venusmuscheln nach „Bolhão Pato”-Art (in Weißwein, mit 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)	13,80
Tapas Tapas Vorspeisenteller (kleine gebratene Sardinen, frittierte Stockfischbällchen und Shrimps-Taschen, panierte Calamares, Schinken, Käse und Chouriço)	12,70
Azeitonas Oliven	2,90



SOPAS – SUPPEN

Sopa de camarão
Shrimps-Suppe 5,60

Caldo verde
Grünkohlsuppe 5,40
(mit Chouriço und einem Schuss Olivenöl)

Sopa de legumes
Gemüsesuppe 5,50

Sopa de tomate
Tomatensuppe 4,30

Sopa Alentejana
Suppe nach „Alentejo“-Art 5,80
(mit einer Scheibe Brot und Ei, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)

Sopa de peixe
Fischsuppe 6,90



OMELETAS – OMELETTE

Omeleta de camarão
Shrimps-Omelett 7,50

Omeleta de presunto
Schinkenomelett 7,10

Omeleta de cogumelos
Champignonomelett 7,20

SALADAS – SALATE

Salada mista 5,30
Gemischter Salat

Salada de atum 17,60
Thunfischsalat

(Gemischter Salat, frischer roher mariniertes roher Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada de espadarte 14,80
Salat mit Schwertfisch und Pinienkernen

(Gemischter Salat, frischer gegrillter Schwertfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada de tomate 7,40
Tomatensalat

Salada de marisco 12,70
Meeresfrüchtesalat

Salada de polvo 18,90
Krakensalat

(Gekochte Krake, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada à Montanheiro 7,80
Salat nach „Montanheiro“-Art

(Kleingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch)

Salada à Dona Alice 9,20
Salat nach Dona Alice

(Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Ziegenkäse, Paprika)



CLÁSSICOS – UNSERE KLASSIKER

Variedade de filetes de peixe grelhados 18,90
Verschiedene Fischfilets vom Grill

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

Peixe variado à Algarve 18,90
Fischpfanne Algarve

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

Filete de salmão com molho de camarão 18,60
Lachsfilet mit Shrimps-Sahnesauce

(gegrilltes Lachsfilet, in einer Shrimps-Sahnesauce, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln)

Bife de atum em pimenta verde 24,90
Thunfischsteak mit grüner Pfeffersauce

(serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)

Dourada à Lagareiro 18,80
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 18,30
Gambas nach Art des Hauses

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

Coelho em vinho tinto 17,90
Kaninchen in Rotwein

(serviert mit Salzkartoffeln)



PEIXE – FISCH

Sardinhas grelhadas 13,40
Sardinen gegrillt
(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Lulas grelhadas com alho frito 16,60
Tintenfisch gegrillt mit gebratenem Knoblauch
(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Grelhado misto de peixe 17,90
Dreierlei vom Fisch gegrillt
(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de salmão grelhado 17,60
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,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben)

Bacalhau à Brás 18,40
Stockfisch nach „Brás“-Art
(Streifen von Stockfisch und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ei gerührt)

Polvo à Portuguesa 32,80
Krake nach Portugiesischer-Art
(kleingeschnittene Krake in einer Tomaten-Weinsauce gebraten,
serviert mit Salzkartoffeln)

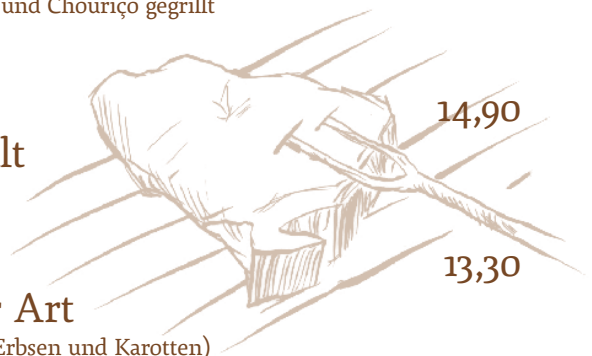
Filete de sandre em molho de lima 17,60
Zanderfilet in Limonen-Sauce
(serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)

Tamboril em molho de Mostarda 28,90
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)		18,30
Bife da pá grelhado com cogumelos Rinderhüftsteak gegrillt (gegrilltes Rinderhüftsteak mit Champignonsauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		18,30
Filete de porco em pimenta verde Schweinefilet in grüner Pfeffersauce (gegrillte Medaillons von Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		16,50
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, serviert mit Salzkartoffeln)		18,60
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)		14,90
Frango à Portuguesa Hähnchen nach Portugiesischer Art (Hähnchenstücke und Würfel-Pommes, geschmort mit Erbsen und Karotten)		13,30



SOBREMESAS – NACHSPEISEN

Pudim caseiro	5,50
Hausgemachter Karamellpudding	
Leite creme	5,60
Hausgemachte kandierte Vanillecreme	
Mousse de chocolate	5,30
Hausgemachte Mousse au Chocolat	
Bolo de chocolate com gelado de baunilha	7,10
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	
Salada de frutas frescas	6,70
Frischer Früchtesalat	
Gelado misto	5,20
Gemischtes Eis	

