

WIR BEGRÜSSEN SIE IM PORTUGIESENVIERTEL

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

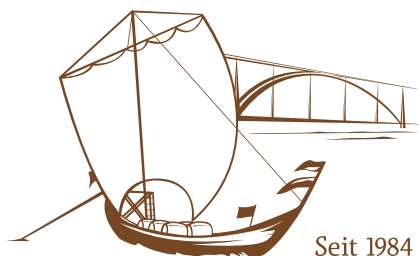
In Hamburg begegnen sich von jeher Menschen aus vieler Herren Länder. Das „Tor zur Welt“ stand schon immer so weit offen, dass man hier mit anderen Kulturen irgendwie selbstverständlicher und aufgeschlossener umgeht. Toleranz wurde zu einer der ausgeprägtesten hanseatischen Tugenden.

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 17,10
Gambas gegrillt mit Knoblauchsauce
(mit Kopf und Schale)

Gambas em molho de alho com tomate 17,10
Gambas in Knoblauch-Tomatensauce
(ohne Kopf und ohne Schale)

Gambas à Cozinhheiro com cogumelos 17,80
Gambas nach Meisterkoch mit Champignons
(ohne Kopf und ohne Schale)

Gambas à “Diabo” (picante) 18,20
Gambas nach “Diabo”-Art (scharf)
(ohne Kopf und ohne Schale)

Queijo fresco de cabra com mel 12,40
Frischer Ziegenkäse mit Honig
(in Serrano Mantel auf Charlotten-Portweinsauce)

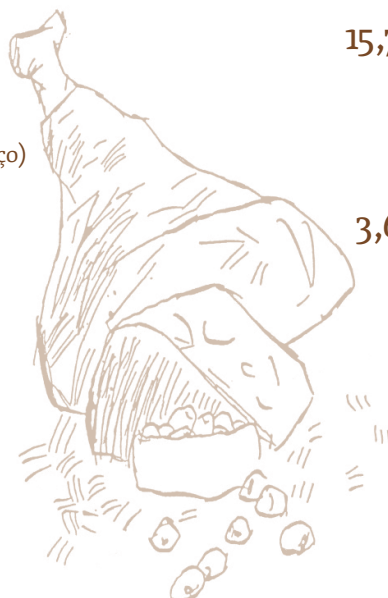
Carpaccio de atum com salada de rucola 17,80
Thunfisch Carpaccio auf Rucola Salat

Ameijoas à Bolhão Pato 22,60
Venusmuscheln nach “Bolhão Pato”-Art
(in Weißwein, mit Zitrone zubereitet, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)

Lulas à Costa Verde 15,20
Tintenfische nach “Costa Verde”-Art
(kleingeschnittene Tintenfische in Zwiebeln und Zitrone gebraten)

Tapas 15,70
“Tapas” Vorspeisenteller
(kleine gebratene Sardinen, frittierte Stockfischbällchen und Shrimpstaschen, panierte Calamares, Schinken, Käse und Chouriço)

Azeitonas 3,60
Oliven



SOPAS - SUPPEN

Sopa de camarão
Shrimps-Suppe 6,50

Caldo verde
Grünkohlsuppe 6,20
(mit Chouriço und einem Schuss Olivenöl)

Sopa de legumes
Gemüsesuppe 6,40

Sopa de tomate
Tomatensuppe 5,40

Sopa Alentejana
Suppe nach „Alentejo“-Art 6,70
(mit einer Scheibe Brot und Ei, verfeinert mit Knoblauch und Koriander)

Sopa de peixe
Fischsuppe 7,90



SALADAS - SALATE

Salada mista 6,30
Gemischter Salat

Salada de atum 19,60
Thunfischsalat
(Gemischter Salat, frischer roher mariniertes Thunfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada de espadarte 18,30
Salat mit Schwertfisch und Pinienkernen
(Gemischter Salat, frischer gegrillter Schwertfisch, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada de tomate 8,60
Tomatensalat

Salada de marisco 16,70
Meeresfrüchtesalat

Salada de polvo 19,90
Krakensalat
(Gekochte Krake, Kartoffeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven)

Salada à Montanheiro 8,80
Salat nach "Montanheiro"-Art
(Kleingehackte Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch)

Salada à Dona Alice 12,90
Salat nach Dona Alice
(Gemischter Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Ziegenkäse, Paprika)



CLÁSSICOS - UNSERE KLASSIKER

Variedade de filetes de peixe grelhados Verschiedene Fischfilets vom Grill (gegrillte Fischfilets, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Salat mit Meeresfrüchten)	25,70
Peixe variado à Algarve Fischpfanne Algarve (diverse Fischfilets in der Pfanne mit Weißwein und Sahne, serviert mit Salzkartoffeln)	24,70
Filete de salmão com molho de camarão Lachsfilet mit Shrimps-Sahnesauce (gegrilltes Lachsfilet, in einer Shrimps-Sahnesauce, serviert mit Gemüse und Salzkartoffeln)	21,50
Bife de atum em pimenta verde Thunfischsteak mit grüner Pfeffersauce (serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)	28,90
Dourada à Lagareiro Dourade Royal "Lagareiro"-Art (gegrilltes Douradenfilet mit Oliven und Zwiebeln im Ofen überbacken, serviert mit kleinen gebackenen Kartoffeln)	21,80
Bife de vaca recheado à "Chefa" Rumpsteak (250 Gramm) gefüllt nach „Chefin“-Art (gefüllt mit Schinken und Käse, in einer Sahnesauce mit gewürfelten Schweinefilets, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)	31,40
Filete de vaca à Porto Rinderfilet nach „Porto“-Art in Weißweinsauce (200 Gramm Rinderfilet, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse)	36,70
Filete de vaca à Casa Rinderfilet nach Art des Hauses (200 Gramm Rinderfilet, in einer Sahnesauce mit Champignons, Käse und Paprika, serviert mit Gemüse und hausgemachten Chips)	36,90
Gambas à Casa Gambas nach Art des Hauses (Gambas in einer Weißweinsahnesauce, mit Knoblauch verfeinert, serviert mit Reis und Gemüse)	21,30
Bochechas de porco Ibérico Bäckchen vom Iberico Schwein in Rotwein (serviert mit Süßkartoffelpüree)	26,80



PEIXE - FISCH

Sardinhas grelhadas 15,50
Sardinen gegrillt
(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Lulas grelhadas com alho frito 19,20
Tintenfisch gegrillt mit gebratenem Knoblauch
(serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Grelhado misto de peixe 20,70
Dreierlei vom Fisch gegrillt
(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de salmão grelhado 20,40
Lachssteak gegrillt
(serviert mit Würfel-Pommes und Salat)

Bife de espadarte grelhado à Porto 23,10
Schwertfischsteak gegrillt nach "Porto"-Art
(in einer Zwiebelsauce, mit edelsüßem Paprika verfeinert,
serviert mit Salzkartoffeln und Salat)

Bacalhau à Carlos 24,80
Stockfisch nach „Carlos“-Art
(gebratener Stockfisch in Zwiebelsauce,
serviert mit frittierten Kartoffelscheiben)

Bacalhau à Brás 24,20
Stockfisch nach „Brás“-Art
(Streifen von Stockfisch und Kartoffeln mit Zwiebeln und Ei gerührt)

Polvo à Portuguesa 36,80
Krake nach Portugiesischer-Art
(kleingeschnittene Krake in einer Tomaten-Weinsauce gebraten,
serviert mit Salzkartoffeln)

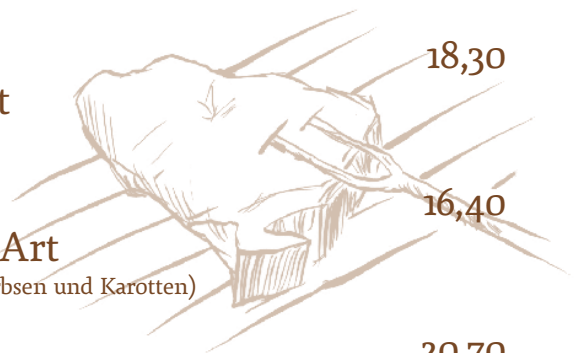
Filete de sandre em molho de lima 21,60
Zanderfilet in Limonen-Sauce
(serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)

Tamboril em molho de Mostarda 33,50
Seeteufel in Senfsauce
(gebratene Medaillons von Seeteufel mit Körner-Senf-Sauce,
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)



CARNE - FLEISCH

Bife de vaca grelhado	200gr	28,80
Rumpsteak gegrillt mit Kräutersauce (serviert mit Würfel-Pommes und Salat)	300gr	39,80
Bife da pá à Portuguesa		21,20
Rinderhüftsteak nach Portugiesischer Art (in Weißwein gebratene Steakhüfte mit einem Spiegelei, serviert mit Würfel-Pommes)		
Bife da pá grelhado com cogumelos		21,20
Rinderhüftsteak gegrillt (gegrilltes Rinderhüftsteak mit Champignon-Zwiebel-Sahne-Sauce serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		
Filete de porco em pimenta verde		20,30
Schweinefilet in grüner Pfeffersauce (gegrillte Medaillons von Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, serviert mit Würfel-Pommes und Gemüse)		
Filete de cordeiro à moda do Alentejo		29,30
Lammfilet in Rotweinsahnesauce "Alentejo"-Art (Lammfilets in Rotwein-Sahnesauce serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse)		
Perna de borrego em vinho tinto		21,60
Lammkeule in Rotwein (Lammkeule in Rotwein geschmort, serviert mit Salzkartoffeln)		
Grelhado misto de carne		21,40
Diverse Fleischsorten gegrillt (Hähnchen, Lamm, Rinderhüftsteak, Schweineschnitzel und Chouriço gegrillt mit Kräutersauce, serviert mit Würfel-Pommes)		
Espetada de peito de frango		18,30
Hähnchenbrust am Spieß gegrillt (serviert mit Würfel-Pommes und Salat)		
Frango à Portuguesa		16,40
Hähnchen nach Portugiesischer Art (Hähnchenstücke und Würfel-pommes, geschmort mit Erbsen und Karotten)		
Coelho em vinho tinto		20,70
Kaninchen in Rotwein (serviert mit Salzkartoffeln)		
Bochechas de vitela		24,90
Kalbsbäckchen in Rotwein (serviert mit Süßkartoffelpüree)		



SOBREMESAS - NACHSPEISEN

Pudim caseiro Hausgemachter Karamellpudding	6,40
Leite creme Hausgemachte kandierte Vanillecreme	6,50
Mousse de chocolate Hausgemachte Mousse au Chocolat	6,20
Bolo de chocolate com gelado de baunilha Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9,40
Salada de frutas frescas Frischer Früchtesalat	7,80
Gelado misto Gemischtes Eis	6,20

