



PORTOFINO
HEADQUARTERS
PESCO
ESTABLISHED 1954

PORTOFINO
ESTABLISHED 1954

PORTOFINO
ESTABLISHED 1954
HEADQUARTERS
PESCO

O PORTOFINO



No cenário privilegiado de um dos mais belos recantos do país, com o mar a poucos passos, o **Portofino** convida a uma experiência gastronómica marcada pela elegância e serenidade.

Cada detalhe e momentos são pensados ao pormenor para proporcionar conforto e distinção.

Criado para apreciadores da boa mesa, o **Portofino** destaca-se pela frescura e requinte, onde cada prato eleva os sabores e surpreende o paladar. Aqui, o prazer da degustação alia-se à contemplação da paisagem natural envolvente, e por isso, cada visita transforma-se num verdadeiro convite aos sentidos, onde a proximidade do mar e a sua atmosfera tranquila criam um equilíbrio perfeito, deixando sempre o desejo de regressar.

PARA SUA INFORMAÇÃO



Em conformidade com o regulamento (UE) N° 1169/2011, sobre a informação alimentária ao consumidor, o nosso restaurante tem disponível para sua consulta a informação relativa à presença de alérgenos nos nossos pratos. Por favor, peça ao nosso pessoal, se desejar mais informações sobre os mesmos.

De acordo com o Dec. Lei 10/2015 de 16/01, nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Os preços assinalados estão expressos em Euros (€). IVA incluído à taxa em vigor.

01 Glúten * **02** Crustáceos * **03** Ovos * **04** Peixe * **05** Amendoins * **06** Soja * **07** Lácteos
* **08** Frutos de Casca * **09** Aipo * **10** Mostarda * **11** Grãos de Sésamo
* **12** Tremeços * **13** Sulfitos * **14** Moluscos



OSTRAS AO NATURAL

OS NOSSOS SABORES



COUVERT ¹⁰ / SOPAS ¹⁰ / PARTILHA ¹¹
SUSHI ¹³ / DO MAR ¹⁴ / ... PARA A BRASA ¹⁴
DA TERRA ¹⁶ / VEGETARIANO & VEGAN ¹⁷
ESPECIALIDADES PARA PARTILHAR ¹⁹
SOBREMESAS ²³ / VINHOS ²⁴







TACOS DE SALMÃO
E TACOS DE ATUM

COUVERT

(PREÇO POR PESSOA)

**PÃO, TOSTAS, MANTEIGA, AZEITONAS,
TZATZIKI 3**

* 01 / 07



SOPAS

CREME DE LEGUMES 5

* 09

CREME DE MARISCOS 7

* 02

*

OS MELHORES MOMENTOS SÃO OS DE PARTILHA.

**CROQUETE DE RABO BOI COM
DIJONESE (2 UNID) 9**

* 01 / 03 / 09 / 10 / 13

**CALAMARES COM MAIONESE
SRIRACHA 14**

* 01 / 03 / 06 / 14

TACOS DE SALMÃO (2 UNID) 14

* 01 / 04 / 06

TACOS DE CAMARÃO (2 UNID) 14

* 01 / 02

TACOS ATUM (2 UNID) 15

* 01 / 03 / 04 / 06 / 11

**CROCANTES DE ALHEIRA COM
MAIONESE DE MARMELADA 16**

* 01 / 03 / 07 / 13

**BURRATA COM COMPOTA DE FIGO,
AVELÃ E PISTACCIO 16**

* 07 / 08

**MEXILHÕES DE TOMATADA E
PÃO FRITO 16**

* 01 / 02 / 07 / 13

PICA-PAU DE NOVILHO 16

* 07 / 10 / 13

AQUACHILE DE PEIXE BRANCO 16

* 04

CEVICHE PERUANO 17

* 04 / 09

**CARPACCIO DE SALMÃO COM
PONZU TRUFADO 16**

* 04 / 06 / 11

CARPACCIO DE ATUM 18

* 04 / 06 / 11

GAMBAS AO ALHINHO 20

* 02 / 07 / 13

CANIVETES INDES BEURRE BLANC 20

* 02 / 07 / 13

**OSTRAS AO NATURAL
OU COMPOSTAS (4 UNID) 12**

* 02 / 06 / 11



SUSHI & SASHIMI SELEÇÃO DO CHEF

SUSHI



GUNKANS SELEÇÃO DO CHEF (4 UNID) 12

* 02 / 04

NIGIRIS SELEÇÃO DO CHEF (4 UNID) 12

* 02 / 04

URAMAKIS SELEÇÃO DO CHEF (8 UNID) 16

* 02 / 04

HOT ROLLS SELEÇÃO DO CHEF (8 UNID) 17

* 01 / 02 / 04

SASHIMI (12 UNID) 19

* 04

**SUSHI & SASHIMI
SELEÇÃO DO CHEF (24 UNID) 35**

* 02 / 04

*

DO MAR

**CHOCO FRITO COM BATATA FRITA
E AIOLI 24**

* 01 / 03 / 14

**CARIL DE GAMBAS THAI COM
ARROZ SELVAGEM 24**

* 02 / 09 / 13

**LULA COM RISOTTO NERO E
AIOLI DE ALHO FRITO 26**

* 07 / 13 / 14

**LOMBO ROBALO COM RISOTTO
DE PESTO 27**

* 04 / 07 / 08 / 13

**PANZANELLA DE ATUM COM
PIMENTOS DOCES 27**

* 01 / 04

... PARA A BRASA

ROBALO (2 PESSOAS) 55

* 04

DOURADA (2 PESSOAS) 55

* 04

PREGADO (2 PESSOAS) 65

* 04

CAMARÃO TIGRE GRANDE (250G/300G) 32

* 02



LULINHAS COM RISOTTO NERO
E AIOLI DE ALHO FRITO

*







DA TERRA

**HAMBÚGUER ESPECIAL
BLACK ANGUS (200G) 19**

* 01 / 03 / 07

**PATO COM TERIAKY, PAK-CHOY
E AMEIXAS CARAMELIZADAS 26**

* 06 / 07 / 13

**BIFE DA VAZIA COM MOLHO
DEMI-GLACE 26**

* 07 / 09 / 13



PATO COM TERIAKY, PAK-CHOY
E AMEIXAS CARAMELIZADAS

*



BERINGELA GRELHADA COM MISO GLACÉ

VEGETARIANO & VEGAN

POKE BOWL VEGAN 18

* 01 / 06 / 08 / 11

**BERINGELA GRELHADA COM
MISO GLACÉ 19**

* 03 / 06

RISOTTO DE COGUMELOS 20

* 07 / 13



*



ZARZUELA DE MARISCOS, CAMARÃO
TIGRE GRANDE E PÃO FRITO

ESPECIALIDADES PARA PARTILHAR



**ZARZUELA DE MARISCOS, CAMARÃO
TIGRE GRANDE E PÃO FRITO 65**

* 01 / 02 / 04 / 07 / 09 / 13

**RISOTTO DE LAVAGANTE
E COGUMELOS 65**

* 01 / 02 / 07 / 09 / 13

ARROZ DO MAR E SEUS MARISCOS 60

* 02 / 04 / 13



MIL FOLHAS DE MAÇÃ COM GELADO





MOUSSE CHOCOLATE, AVELÃ, FLÔR DE SAL E AZEITE

VAMOS PARTILHAR UM DOCE?



TEXTURAS DE MANGA, CÔCO E LIMA 7

*07

MIL FOLHAS DE MAÇÃ COM GELADO 7

*01 / 07

**MOUSSE CHOCOLATE, AVELÃ,
FLÔR DE SAL E AZEITE 7**

*03 / 08

TAÇA DE GELADOS 7

*01 / 07

FRUTA 6

*





VINHOS

TINTO

PAPA FIGOS 23

Tinta roriz, touriga franca, touriga nacional

SILK & SPICE 26

Tinta roriz, Syrah, alicante bouschet, бага, touriga nacional

CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE 29

Touriga franca, touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca

HERDADE DO PESO REVELADO 29

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah

QTA. DE CAMARATE TOURIGA NACIONAL 25

Touriga Nacional

DSF SYRAH E TANNAT 30

Syrah, Tannat

DSF GRAND NOIR 30

Grand Noir

VINHA DAS ROMÃS 35

Touriga Franca, Syrah

ROSÉ

PAPA FIGOS 23

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca

DSF ROXO 28

Moscatel Roxo

KYLIE MINOGUE CÔTES DE PROVENCE 38

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

BRANCO

PLANALTO 20

Arinto, Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel

PAPA FIGOS 23

Gouveio, Rabigato, Viosinho

QUINTA DO VALDOEIRO CHARDONNAY 25

Chardonnay

QUINTA DE CAMARATE SECO 25

Alvarinho, Verdelho

CASA FERREIRINHA VINHA GRANDE 29

Viosinho, Arinto, Gouveio

SILK & SPICE 26

Arinto, Alvarinho, Bical

DSF VERDELHO 28

Verdelho

DSF RIESLING 28

Riesling

QUINTA DO PILOTO COLLECTION ROXO 28

Moscatel galego roxo

QUINTA DO PILOTO SAUVIGNON BLANC 28

Sauvignon Blanc

QUINTA DO PILOTO RESERVA 37

Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO 39

Encruzado

VERDE

QUINTA DE AZEVEDO LOUREIRO ALVARINHO 20

Alvarinho, Loureiro

PASSO TEIXEIRÓ AVESSO 25

Avesso, Loureiro

*

CHAMPAGNES & ESPUMANTES

TAITTINGER BRUT 80

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunir

KYLIE MINOGUE PROSECCO ROSÉ 40

Pinot Noir, Glera

GANCIA PROSECCO 35

Glera

SANGRIAS

1L 2L

SANGRIA TINTA OU BRANCA

18 30

SANGRIA DE MARACUJÁ

20 35

SANGRIA FRUTOS VERMELHOS

20 35

SANGRIA MAÇÃ VERDE E PEPINO

20 35



*





PORTO
FINO

WWW.PORTOFINO.PT
[@PORTOFINOSESIMBRA](https://www.instagram.com/PORTOFINOSESIMBRA)

