

ETEN.

- OM TE BEGINNEN

COUVERT 2 PAX | 4

BROOD, OLIJFOLIE MET BALSAMICO AZIJN EN OLIJVEN TAPENADE.

ASSORTIMENT KAAS EN GEROOKT VLEES | 15,5 **GF**

- TAPAS OM TE DELEN

BATATAS BRAVAS | 5.5

WE HEBBEN DE EENVOUD VAN HET ORIGINELE RECEPT BEHOUDEN MAAR ER ONZE EIGEN DRAAI AAN GEGEVEN, GEROOSTERDE KNOFLOOKSAUS EN EEN LICHT PITTIGE SAUS VAN PEPERS EN PAPRIKA. **VG GF**

PATANISCAS | 6.5

BEIGNETS VAN ZOUTE KABELJAUW MET KNOFLOOKMAYONAISE.

RISOTTO MET KABELJAUW EN VIS | 12,5

HET TRADITIONELE RISOTTORECEPT, MAAR MET KABELJAUW OM HET WAT PORTUGESE SMAKEN TE GEVEN. (VERS BEREID, MINIMALE BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN) **GF**

KIP OF TOFU LOEMPIA'S & KERRIE/KORIANDERSCHUIM | 7,5

DE KIP OF TOFU WORDT IN EEN LOEMPIABLAD GEWIKKELD, GEBAKKEN EN GESERVEERD MET EEN PITTIG KORIANDERSCHUIM OM IN TE DIPPEN. **VG**

PIMENTOS PADRÓN | 6.5

DE KLASSIEKE SPAANSE TAPA, GEBAKKEN IN OLIJFOLIE EN RAUW GESERVEERD. **VG GF**

GEGRATINEERDE CAMEMBERTKAAS | 9,5

MET HONING EN CHILIPERPELEI. **V**

GEBAKKEN INKTVIS & LIMOENMAYONAISE | 9.5

REEPJES INKTVIS GEKRUID EN GEBAKKEN MET MEEL GESERVEERD MET LIMOENMAYONAISE.

CHAMPIGNONS "BRÁS" | 9,5

PLEUROTHUS & PORTOBELLO GEWIKKELD IN EIERN EN STRO-AARDAPPELEN. **V GF**

GEBAKKEN CHAMPIGNONS & GROENTEN & ROMESCO | 9.5

PLEUROTHUS, LENTE-UITJES EN GROENE ASPERGES WORDEN GESAUTEERD TOT ZE GOED GEROOSTERD ZIJN EN GESERVEERD MET ROMESCO SAUS, GEMAAKT VAN TOMAAT, NOTEN EN KNOFLOOK. **VG GF**

TONIJNTARTAAR | 15,5

MET EEN VLEUGJE MOSTERD EN COURNICHONS OP EEN BEDJE VAN AVOCADO. **GF (ZONDER BROOD)**

EENDENBLADERDEEG | 9.5

COMFIT EEND GEVULD MET GEKARAMELISEERDE UI.

LANGZAAM GEGAARDE DONKERE VARKENSWANG | 11.5

SAPPIGE VARKENSWANGEN, LANGZAAM GEGAARD, GESERVEERD MET REDUCTIE VAN WIJN EN VLEESSAUS, PUREE EN EIDOOIER. **GF**

GARNALENKROKETJES & OESTERSAUS | 8.5

SPAANSE KROKETTEN, KNAPPERIG VAN BUITEN EN BINNENIN EEN ROMIGE BÉCHAMEL MET STUKJES GARNAAL MET OESTERSAUS.

GEVULDE PORTOBELLO | 8,5

EEN GEVULDE CHAMPIGNON MET GEKARAMELISEERDE APPEL, KWARK EN EEN VLEUGJE GEROOKT ZOUT.

1000 VELLEN | 9.5

GEKRUIDE CHAMPIGNONS, AUBERGINE EN COURGETTE, GEVULD MET ROOMKAAS (MINIMAAL 30 MINUTEN BEREIDING) **V GF**

PULLED PORK TACO'S | 12,5

COMFIT VARKENSVLEES, GEKARAMELISEERDE UI, KAAS EN PEPPERJAM.

DEENS GEBAK "FRANCESINHA" | 15,5

PORTO 'S TYPISCHE LEKKERNIJ WORDT OP EEN ANDERE MANIER GESERVEERD, HIER VERANDEREN WE HET BROOD IN DANISH PASTRY GEVULD MET WORST EN BIEFSTUK. (MINIMAAL 30 MINUTEN VOORBEREIDING)

- SALADES

BURRATA | 11

GROENE SALADE, TOMAAT, GUACAMOLE, BURRATA KAAS EN PESTO. **V**

GEITENKAASSALADE | 9,5

OP EEN SNEETJE BROOD MET HONING EN WALNOTEN. **V**

- TIBORNAS

(PORTUGESE HANDGEMAAKTE BRUSCHETTA, VERSCHILLENDE TOPPINGS OP EEN SNEETJE GEROOSTERD RUSTIEK BROOD)

TIBORNA VAN KABELJAUW | 9,5

PORTUGESE BRUSCHETTA, RUSTIEK BROOD GEROOSTERD MET OLIJFOLIE, GEGRATINEERDE KABELJAUW-UI MET GROENTJES EN MAYONAISE.

TIBORNA VAN GEROOSTERD RUNDVLEES | 12.5

PORTUGESE BRUSCHETTA, GEROOSTERD BROOD MET OLIJFOLIE, ROSBIEF, BLOEDWORST EN WINDSOR SAUS.

- DESSERTS

"ABADE PRISCOS' PUDDING | 6,5

MET PORTWIJN 10 JAAR IJS.

CHOCOLADE MOUSSE BOL | 5.5

MET KERSENSAUS EN GEMBERSCHUIM. **V**

CHOCOLADE BROWNIE | 5.5 MET

HAZELNOOTIJS. **V**

KOP TROPISCHE VRUCHTEN CHEESECAKE | 6.5 MET

MANGOMOUSSE.

SAUTÉ GEITENKAAS | 6,5

MET FRAMBOZENSORBET

VG VEGANISTISCH **V** VEGETARISCH **GF** GLUTENVRIJ

DRINKEN.

COCKTAILS

CAIPIRINHA | 7.5
CAIPIROSKA | 7.5
AARDBEI CAIPIROSKA | 8
MOJITO | 7.5
DROGE MARTINI | 8
KOSMOPOLITISCH | 8
MARGARITA | 8
PIÑA COLADA | 8
MAITAI | 8
LONG ISLAND IJSTHEE | 8
APEROL SPRITZ | 8
ESPRESSO MARTINI | 8
WHISKEY SOUR | 8

COCKTAILS MET PORT

PORTO TONIC | 7.5
"MOJITO MET PORTWIJN | 8
PORTO AARDBEI | 8
"APEROL SPRITZ PORTWIJN 8

RODE WIJN

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 5,5 | 22
DONA SANCHA 6 | 23
SCHAAPSKUDDE 7,5 | 27

RODE WIJN - SUPERIEUR

GAMBOZINOS RESERVA | 32
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 35
PATHERNOS | 45

WITTE WIJN

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25

WITTE WIJN - SUPERIEUR

GAMBOZINOS | 27
HERDADE DE GROUS | 27
CARM RESERVA | 32

GROENE WIJN - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

MOUSSERENDE GROENE WIJN - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO BRUISEND | 44

ROSÉ WIJN

QUINTA DO PORTAL | 5.5 | 19

SPRANKELENDE WIJN

TERRAS DEMO | 28

GIN

BOMBAY DROOG | 8.5
TANQUERAY | 9.5
BOMBAY SAPHIRE | 9,5
G'VINE | 12
MARTIN MILLER'S | 12
SHARISH PORTUGESE GIN | 12
BULLDOG | 12
HENDRICKS | 12

WISKY

VUURBAL (SCHOT) | 4
ROOD LABEL | 7
JAMESON | 7.5
BUSHMILLS | 7,5
JACK DANIEL'S | 8
BULLEIT BOURBON | 9
ZWART LABEL | 9

PREMIUM WISKY

CARDHU GOUDRESERVAAT | 12
MACALLAN | 14

SANGRIA

ROOD | 5,5 | 19,5
WIT | 5,5 | 19,5
PASSIEVRUCHT 6,5 | 24
AARDBEI & MOUSSERENDE WIJN | 6,5 | 24

RUM

HAVANA CLUB 3 | 7,5
BRUGAL ANEJO | 8,5
PAMPERO ESPECIAL | 9,5
HAVANA CLUB 7 | 10

VODKA

MOSKOVSKAJA | 7
ERISTOFF ZWART | 7
ABSOLUT 8,5
GRIJZE GANS | 15,5

TRADITIONEEL PORTUGEES

GINJINHA | 4,5
AMARGUINHA | 5
LICOR BEIRÃO | 5.5
CRF | 7

LIQUEURS

LIMONCELLO | 4
MALIBU | 7.5
SAFARI 7.5
BAILEY'S 7

VERMUTE

MARTINI ROSSO | 5.5
MARTINI BIANCO | 5.5
MARTINI EXTRA DROOG | 5.5

PORTO WIJN

NIEPOORT TAWNY | 5.5
NIEPOORT WIT | 5.5
NIEPOORT WIT DROOG | 6.5
NIEPOORT 10 JAAR | 8.5
NIEPOORT 20 JAAR | 14
NIEPOORT 30 JAAR | 25,5

BIER

SUPER BOCK KLEIN | 2,5
SUPER BOCK GROOT | 3,5
SUPER BOCK STOUT | 2.5
BRUNE LEFFE | 4,5
SUPER BOCK GEEN ALCOHOL | 2.5
GUINNESS PINT | 6,5
ZOMERSBY | 3.5

SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |
FANTA ORANGE | 2.5
IJSTHEE CITROEN | PERZIK | 2,5
GEMBERBIER | 2.5
RED BULL | 3.5

WATER

GEZUIVERD WATER 0,5L | 2,5
GEZUIVERD WATER 1L | 3.5
GEZUIVERD SPUITWATER 0.5L | 2.5
GEZUIVERD SPUITWATER 1L | 3.5
KOOLZUURHOUDEND WATER
PEDRAS | 2.5
TONIC SCHWEPPES WATER | 2.5

KOFFIE & THEE

ESPRESSO | 1.5
CAFEÏNEVRIJ | 1.5
KOFFIE EN MELK | 2
TEA | 2,5
IRISH COFFEE | 8,5

"Beste klanten, in onze gezellige keuken zijn we er trots op dat we u de meest verse, huisgemaakte lekkernijen kunnen serveren. Onze keuken mag dan klein zijn, de liefde en zorg die we in elk gerecht stoppen is dat allesbehalve. Wees geduldig terwijl we je bestelling bereiden, en wees gerust, het wachten zal de moeite waard zijn. Bedankt dat u voor ons kiest voor een heerlijke, huisgemaakte ervaring!"