



MENU



**HOTEL  
PORTA DO SOL**

---

Conference Center & Spa

Restaurante Espelho D'Água

by

Hotel Porta do Sol



## MENU

### Couvert

Manteiga com Flor de sal, azeite, azeitona marinada e pão  
Mantequilla con flor de sal, aceite de oliva, aceituna marinada y pan  
Fresh bread, butter with "fleur de sel", Olive Oil, and marinated olives € 4.00

### Entradas | Entradas | Starters

**Sopa do dia**   
Sopa del día  
Today's Soup € 4.50

**A nossa salada César**  
La nuestra ensalada Cesar  
Our Cesar Salad € 12.00

**Salada de salmão fumado, requeijão, nozes e vinagre de mel e mostarda**   
Ensalada de salmón ahumado, requesón, nueces y vinagreta de miel y mostaza  
Smoked salmon salad, cottage Cheese, nuts, honey and mustard € 12.50

**Gambas crocantes e maionese de alho e salada**   
Gambas crocantes y mayonesas de ajo  
Crunchy prawns and garlic mayonnaise € 12.50


### Massas | Pastas | Pastas

**Tagliatelle à carbonara com chips de bacon e queijo parmesão ralado**  
Tagliatelle a la carbonara con los chips de bacón  
Carbonara tagliatelle with bacon chips € 12.00

**Spaghetti à Bolonhesa com queijo parmesão**  
Espaguetis Boloñesa  
Bolognese Spaghetti € 12.00

**Linguini de caril tailandês e camarão com espinafres e caju**  
Linguini de curry tailandés y gambas con espinacas y anacardo  
Thai Shrimp curry served with Linguini Spinach and cashew € 16.00

### Peixe | Pescado | Fish

**Tataki de atum e ratatouille de legumes**   
Tataki de atún con ratatouille de verduras  
Tuna tataki, served with vegetables ratatouille € 15.00



## MENU

### Tranche de Salmão Grelhado com Legumes salteados

Salmón a la Parrilla Grilled Salmon

Grilled Salmon Tranche with sautéed vegetables

€ 18.00

### Tranche de Robalo com Risotto de Tomate

Tramo de Lubina con Risotto de Tomate

Seabass Tranche with Tomato Risotto

€ 18.00

### Bacalhau à Porta do Sol com Puré de batata gratinada

Bacalao a la Puerta del Sol

Porta do Sol codfish

€ 19.50

### Polvo à lagareiro com batata salitrada e salada tépida de pimentos assados

Pulpo al "lagareiro" con patata salitrada y ensalada tibia de pimientos asados

"à lagareiro" Octopus served with roasted potatoes, warm salad of roasted peppers

€ 21.00

## Carne | Carne | Meat

### Supremo de frango recheado com espinafres, ricota e salada verde

Supremo de pollo, relleno con espinacas y ricota

Chicken Supreme stuffed with Spinach, Ricotta and Green Salad

€ 14.00

### Bochechas de porco com puré de batata

Las carrilleras de cerdo con puré de patata

Cheeks of pork served with mashed potato

€ 16.00

### Naco à Porta do Sol com batata a murro e grelos salteados

Ternera à la Porta do Sol

Porta do Sol Steak

€ 18.00

### Entrecôte Café Paris com batata frita

Entrecôte Café Paris

Entrecôte Café Paris

€ 18.00

## Prato Vegetariano | Plato vegetariano | Vegetarian

### Linguini de Legumes

Linguini de verduras

Vegetable Linguini

€ 12.00



## MENU

### Risotto de Legumes

Risotto de Verduras

Vegetable Risotto

€ 12.00

### Exclusivo para crianças | Exclusivo para niños | Kids Menu

#### Spaghetti à bolonhesa



Spaghetti a la boloñesa

Spaghetti Bolognese

€ 8.50

#### Supremo de frango grelhado com batata frita e arroz



Supremo de pollo a la parrilla con patata frita y arroz

Supreme grilled chicken with French fries and rice

€ 9.00

### Sobremesas | Postres | Dessert

#### Fruta Laminada

Fruta Laminada

Sliced fresh fruit

€ 5.00

#### Texturas de Chocolate e Frutos Vermelhos

Texturas de chocolate y frutos rojos

Chocolate textures served with red fruits

€ 5.50

#### Panna Cotta de Côco e Ananás Grelhado ao Vinho do Porto

Panna Cotta de Coco y piña a la Parrilla al Oporto Vino

Coconut Panna Cotta with Grilled Pineapple in Port Wine

€ 6.50

#### Trilogia Regional (Pudim Abade Priscos, torta de laranja e sorvete de tangerina)

Trilogía regional (Pudín Abade Priscos, pastel de naranja y helado de mandarina)

Regional trilogy ("Abade Priscos" Pudding, orange tart and tangerine sorbet)

€ 7.00

### Alergénicos | Alérgenos | Allergens



Pratos sem glúten  
Gluten free dishes



Pratos sem lactose  
Lactose free dishes



Pratos vegetarianos  
Vegetarian dishes



Pratos vegan  
Vegan dishes



## MENU

### CARTA DE VINHOS| CARTA DE VINOS| WINE MENU

#### ESPUMANTES E CHAMPAGNE/ CAVA E CHAMPÁN/ SPARKLING WINE

Terras do Demo bruto	€ 22.00
Louis Bourgon Brut	€ 24.00
Louis Bourgon Rosé	€ 24.00
Moët & Chandon 37.5cl	€ 54.00
Moët & Chandon	€ 68.00
Laurent Perrier	€ 78.00

#### VERDE BRANCO / VINO VERDE Y BLANCO / GREEN & WHITE WINE

Muralhas	€ 15.00
----------	---------

#### ALVARINHO

Godas Rias Baixas	€ 22.00
Quinta de Soalheiro	€ 21.00
Parcela Única	€ 52.00

#### ROSÉ / ROSADO / ROSÉ

Vallado	€ 19.00
Crasto	€ 26.00
L'ostal de Cazes	€ 26.00
Quinta da Sequeira	€ 38.00



## MENU

### BRANCO MADURO / BLANCO MADURA / WHITE MATURE

Planalto	€ 16.00
Vallado	€ 17.00
Ladairo Godelho	€ 20.00
Quinta do Crasto	€ 21.00
Godas Rias Baixas	€ 22.00
Quinta de Cidrô Sauvignon Blanc	€ 26.00
Quinta da Sequeira	€ 26.00
Quinta de Cidrô Chardonnay	€ 38.00
Bella Sauvignon Blanc	€ 42.00

### TINTO / RED

El Maquinista	€ 16.00
Papa Figos	€ 17.00
Vallado	€ 19.00
Crasto	€ 20.00
Poliphonia reserva	€ 20.00
Quinta dos Aciprestes	€ 24.00
Altún	€ 26.00
Quinta da Sequeira	€ 43.00
Quinta dos Aciprestes Reserva	€ 44.00



## MENU

### MOSCATEL / MUSCAT

Bacalhôa Roxo 10 anos / años/ years	€ 6.00
Alambre 20 anos / años/ years	€ 7.00

### MADEIRA / PORTO

Madeira 5 anos / años/ years	€ 3.50
Porto 5 anos / años/ years	€ 3.50
Madeira 10 anos / años/ years	€ 7.50
Porto 10 anos / años/ years	€ 7.50

### Seleção de Vinho a copo | Selección de Copa de Vinos | Glass of Wine Selection

Anel branco 2021	€ 5.00
Duas Danças tinto 2022	€ 5.00
Cortinha velha Alvarinho 2021	€ 5.00
Cortinha Velha Rosé 2023	€ 5.00

### ÁGUAS / AGUA/ WATER

Água com gás/ Agua con Gas/ Sparkling Water <b>0,25 cl/0,35 cl</b>	€ 2.00 / € 2.50
Água sem gás/ Agua sin Gas/ Still Water <b>0,70 cl</b>	€ 3.00

### REFRIGERANTES E SUMOS / REFRESCOS Y ZUMOS /SOFT DRINKS AND JUICES

Coca-cola / Coke / Coca-cola zero /Coke Zero <b>33 cl</b>	€ 2.50
Sumol / Soda / Soda <b>33 cl</b>	€ 2.50
Compal / Zumo / Juice <b>33 cl</b>	€ 2.50
Ice Tea <b>33 cl</b>	€ 2.50
Sumo de laranja natural/ Zumo de Naranja Natural/ Natural Orange Juice <b>30 cl</b>	€ 4.00



## MENU

### **Meia-Pensão Media Pensión | Half Board**

**28,00€ por pessoa | 18,00€ por criança entre os 4 e 11 anos**

28,00€ por persona | 18,00€ por niño entre 4 y 11 años

28,00€ per person | 18,00€ per child between 4 and 11 years old

**Bebidas incluídas por pessoa: ½ garrafa de água mineral, ½ garrafa de vinho da casa (branco ou tinto) ou 1 sumo/refrigerante, ou 1 cerveja, 1 café**

Bebidas incluídas por persona: ½ botella de agua mineral, ½ botella de vino de la casa (blanco o tinto) o 1 zumo/refrigerante, o 1 cerveza, 1 cafe

Drinks included per person: ½ bottle of mineral water, ½ bottle of house wine (white or red) or 1 juice/refrigerant, or 1 beer, 1 coffee

**Horário de Funcionamento: 19h30 às 22h00 horas**

Horario de apertura: 19:30 a 22:00 horas

Opening hours: 7:30 pm to 10:00 pm

### **Entradas | Entradas | Starters**

#### **Creme de Legumes**

Crema de Verduras

Vegetable Soup

#### **Salada Caesar**

Ensalada César

Caesar Salad

#### **Cogumelos Salteados**

Setas Salteadas

Sauteed Mushrooms

### **Massas | Pastas | Pastas**

#### **Tagliatelle à Carbonara**

Tagliatelle alla carbonara

Carbonara Tagliatelle





## MENU

### **Linguini de Caril Tailandês e Camarão**

Linguini de Curry Tailandês y Gambas  
Thai Shrimp Curry Served with Linguini

### **Massada de Bacalhau**

Bacalao Masada  
Codfish Pasta

### **Esparguete à Bolonhesa**

Spaghetti a la boloñesa  
Spaghetti Bolognese

### **Tagliatelle de Legumes**

Tagliatelle de verduras  
Vegetable Tagliatelle

## **Peixe | Pescado | Fish**

### **Bacalhau à Brás**

Bacalao "à Brás" (huevos y patatas, receta portuguesa)  
"Brás" Codfish (eggs and potatoes, Portuguese recipe)

### **Filete de Robalo Grelhado com molho de laranja com Risoto de tomate**

Filete de Lubina A La Plancha con Salsa De Naranja Y Risotto De Tomate  
Grilled Sea Bass Fillet with Orange Sauce and Tomato Risotto

### **Filete de Pescada crocante com legumes salteados**

Lomos de merluza crujientes con verduras salteadas  
Crispy hake filets with sautéed vegetables

## **Carne | Carne | Meat**

### **Supremo de frango recheado com espinafres e ricota**

Pollo relleno de espinacas y ricotta  
Chicken stuffed with spinach and ricott

### **Bochecha de porco com puré de batata**

Carrillada de cerdo con puré de patatas  
Pork cheek with mashed potatoes

### **Bife Três Pimentas**

Filete a las tres Pimientas



## MENU

Three Peppers Steak

### Sobremesa | Postre | Dessert

#### **Fruta Laminada**

Fruta Laminada  
Sliced fresh fruit

#### **Panna Cotta de Côco e Ananás Grelhado ao vinho do Porto**

Panna Cotta de Coco y piña a la Parrilla al Oporto Vino  
Coconut Panna Cotta with Grilled Pineapple in Port Wine

#### **Pudim Flan**

Pudin flan  
Flan pudding cake

#### **Viennetta Original**

Viennetta helado  
Viennetta Icecream

IVA incluído à taxa em vigor.  
IVA incluído al tipo impositivo legal.  
VAT included at legal tax rate.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones.  
This property has a complaint book.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por ele inutilizado (conforme o decreto-Lei 10/2015).

No se podrá cobrar ningún producto o bebida, incluido el “encubierto”, si no ha sido solicitado por el cliente o no ha sido utilizado.

No product or drink, including the “covert”, can't be charged if not ordered for by the client or had not been used.