



FA-
-LÉSIA
RESTAURANT · · ·



PORTOBAYFALESIA

- STARTERS -

BRUSCHETTA WITH TOMATO // 7.00 € portion / 3.50 € tapa
garlic and basil

Tomaten-„Bruschetta“, Knoblauch, Basilikum

BRUSCHETTA WITH SERRANO HAM // 7.50 € portion / 3.75 € tapa
mountain cheese, sun-dried tomatoes and basil

Bruschetta mit Serrano-Schinken,
Serra-Käse, getrockneten Tomaten und Basilikum

CROSTINI WITH BLACK PUDDING AND APPLE // 7.50 € portion / 3.75 € tapa
red onion and goat's cheese

Blutwurst-„Crostini“ mit Apfel, roter Zwiebel und Ziegenkäse

BREADED GREEN BEANS // 11.00 € portion / 5.50 € tapa
with garlic mayonnaise and green salad

Panierte Bohnen an Knoblauchmayonnaise und grünem Salat

CARPACCIO OF DRIED SALT TUNA // 13.75 € portion / 6.75 € tapa
orange, green salad, orange marmalade with marsala and sunflower seeds

Thunfisch-„Carpaccio“ à la Muxama, Orange, grüner Salat,
Orangenmarmelade mit Marsala und Sonnenblumenkernen

BRINED TUNA SALAD // 13.50 € portion / 6.75 € tapa
with panzanella (salad with tomato, red onion, cucumber and home-made bread)

Thunfisch-Estupeta mit Panzanella-Salat
(Tomatensalat, rote Zwiebel, Gurke und hausgemachtem Brot)

OCTOPUS SALAD WITH POTATO // 13.00 € portion / 6.50 € tapa
tomato, rocket and coriander

Tintenfischsalat mit Kartoffel, Tomate, Rucola und Koriander



SALT COD SALAD LAGAREIRO STYLE // 12.75 € portion / 6.50 € tapa
with potato, tomato and peppers

Stockfisch-Salat à la Lagareiro, mit Kartoffel, Tomate und Gurke

COD FISH CAKES WITH GREEN SALAD // 13.50 € portion / 6.75 € tapa
Kabeljaupuffer mit grünem Salat

CLAMS IN GARLIC AND WHITE WINE // 17.00 € portion / 8.50 € tapa
Venusmuscheln mit Knoblauch und Weißwein

FRIED SHRIMP WITH GARLIC AND ROSEMARY // 16.00 € portion / 8.00 € tapa
Frittierte Garnelen mit Knoblauch und Rosmarin

MAIZE POLENTA WITH CLAMS AND CRACKLING // 14.00 € portion / 7.00 € tapa
Xerém mit Venusmuscheln und Grieben

CUBED BEEF TENDERLOIN WITH MATCHSTICK POTATOES // 17.00 € portion / 8.50 € tapa
Pfannengeschnetzeltes à la „Pica pau“ mit Kartoffelsticks

2 OR + ...

MIXED FRIED FROM THE SEA // 22.00 €
shrimp, squid, octopus and cuttlefish with garlic mayonnaise

Gemischter Teller mit frittierten Garnelen,
Tintenfisch, Krake und Sepien an Knoblauchmayonnaise

COLD CUTS // 19.50 €
cheeses, pickles and jams
Platte mit Aufschnitt, Käse, Mixed Pickles und Marmeladen

DRESSED CRAB // 23.00 €
Gefüllter Taschenkrebs

– VEGETARIAN –

PENNE WITH DICED TOMATO SAUCE // 14.00 €
Penne mit Sauce und Tomatenwürfel

ARBOREAL RICE WITH MUSHROOMS // 16.00 €
Arborio-Reis mit Pilzen

BRÁS STYLE VEGETABLES // 14.50 €
Gemüse à la Brás

GRILLED SEITAN // 17.50 €
with mashed sweet potato and pickled vegetables
Gegrillter Seitan mit gestampfter Süßkartoffel und mariniertem Gemüse



– PASTA & RICE –

SPAGHETTI "BULHÃO PATO" STYLE // 18.00 €
Spaghetti à la Bulhão Pato

LINGUINI WITH SHRIMP // 17.00 €
chilli, cherry tomatoes and coriander (spicy)
Linguini mit Garnelen,
Chilischote, Kirschtomate und Koriander (scharf)

LOBSTER RAVIOLI IN ITS BISQUE // 19.50 €
spinach and coriander pesto
Hummer-Ravioli in Bisque, Spinat und Koriander-Pesto

ARBOREAL PEA RICE WITH PRAWNS // 21.50 €
goat's cheese and crunchy cured ham
Arborio-Reis mit Erbsen und Riesengarnelen,
Ziegenkäse und knusprigem Schinken

ARBOREAL BEETROOT RICE // 15.00 €
with chicken and grilled asparagus
Arborio-Reis mit roter Bete, Hähnchen und gegrilltem Spargel

SELECTION OF BREAD // 4,50 €

marinated olives and carrots, home-made patés and butters

Verschiedene Brotsorten, marinierte Oliven und Möhren, hausgemachte Patés und Butter

to nourish the soul !!

SOUPS . SUPPE

KALE SOUP WITH CHORIZO AND CORNBREAD // 8.50 €

Suppe mit Kohlstreifen, Chorizo-Wurst und Maisbrot

"MINISTRONE" // 7.75 €

TOMATO SOUP WITH POACHED EGG // 8.75 €

Tomatensuppe mit pochiertem Ei

an oven is not just for making bread . . .

DIRECT FROM THE OVEN . DIREKT AUS DEM OFEN

FILLET OF ROASTED SNAPPER // 21.00 €

with beer sauce, lemon, clams,
boiled potatoes and baked peppers

Gebrautes Meerbrassen-Filet mit Biersauce,
Zitrone, Venusmuscheln, gekochte Kartoffel und gebratene Paprika

DUCK RICE // 19.50 €

Reis mit Ente

TRADITIONAL PIZZA // 13.50 €

tomato sauce, cheese and oregano

Pizza Tradicional

Tomatensauce, Käse und Oregano

SERRANA PIZZA // 15.25 €

tomato sauce, cheese, ham,
mushrooms, fresh tomatoes and oregano

Pizza Serrana

Tomatensauce, Käse, Schinken,
Pilze, frische Tomate und Oregano

PORTUGUESA PIZZA // 15.25 €

tomato sauce, cheese, spicy chorizo sausage,
peppers, olives and oregano

Pizza Portuguesa

Tomatensauce, Käse, scharfe Chorizo-Wurst,
Paprika, Oliven und Oregano

FOUR SEASONS PIZZA // 15.50 €

tomato sauce, cheese, ham, mushrooms,
olives, artichokes and oregano

Pizza Quattro Stagioni

Tomatensauce, Käse, Schinken, Pilzen,
Oliven, Artischocken und Oregano

SEAFOOD PIZZA // 16.00 €

tomato sauce, shrimp, mussels,
clams, onions, peppers and spinach

Pizza di Mare

Tomatensauce, Garnele, Miesmuschel,
Venusmuschel, Zwiebel, Paprika und Spinat

LIKE A FISH TAKES TO WATER . . .

FISH . FISCH

ROAST OCTOPUS // 21.00 €

jacket potatoes and spinach sautéed in olive oil and garlic

Gebratener Tintenfisch mit Pellkartoffeln
und sautiertem Spinat an Olivenöl mit Knoblauch

LOIN OF COD COOKED AT A LOW TEMPERATURE // 20.50 €

mashed chickpea with spinach, coriander pesto and cornbread bran

Bei niedriger Temperatur zubereitetes Kabeljaufilet
Kichererbsen-Püree mit Spinat, Koriander-Pesto und Maisbrotflocken

DUO OF GILTHEAD BREAM FILLET AND SEA BASS // 21.00 €

browned in olive oil, bread purée of clams with coriander

Filetduo mit Dorade und Seebarsch in Olivenöl leicht angebraten
Brotsuppe mit Venusmuscheln und Koriander

TUNA BRAISED // 21.50 €

with red pepper chutney and vegetables brás style

Gebratener Thunfisch mit rotem Paprika-Chutney und Gemüse à la Brás

YOU ARE THE MEAT YOU EAT !!

MEAT . FLEISCH

GRILLED SIRLOIN STEAK // 21.50 €

served on a board with potato chips,
green salad, bearnaise sauce and roast tomato sauce

Gegrilltes Lendensteak vom Rind
auf der Platte serviert mit Kartoffelchips, grünem Salat,
Sauce béarnais und Grilltomaten-Sauce

CHEEK OF BLACK PORK // 20.50 €

confit in marsala wine with orange,
asparagus crumbs and dried tomatoes

Konfitierte Bäckchen vom Iberischen Schwein
an Marsala-Wein mit Orange,
Spargel mit Brotkrumen und getrockneter Tomate

GRILLED LAMB FILLET // 21.00 €

mashed roast sweet potato
pickle vegetables and mild tarragon sauce

Gebratene Lammrückenscheiben gestampfte
und gebackene Süßkartoffeln, mariniertem Gemüse
und sanfter Estragon-Sauce

MARINATED CHICKEN // 19.50 €

with tuscan rice

(rice with sausages and chicken giblets)
Landhähnchen à la Cerejado mit Toskana-Reise
(Reise mit Wurst und Geflügelklein)

... forbidden fruit tastes the sweetest

DESSERTS

LEMON CREAM // 9.00 €

with almond biscuit

Zitronencreme mit Mandelkeks

CAROB CAKE // 9.50 €

with walnut ice cream

Johannisbrot-Kuchen mit Nusseis

ORANGE TORTE // 9.50 €

with lemon sorbet

Orangentorte mit Zitronensorbet

CRÊME BRÛLÉE // 8.50 €

Crème brûlée

SWEET POTATO MILLE-FEUILLE // 9.00 €

with almond and vanilla ice cream

Süßkartoffel-Millefeuille mit Mandel und Vanilleeis

FRUIT SALAD // 7.00 €

Obstsalat

REGIONAL CHEESE BOARD // 11.00 €

Käseplatte mit regionalen Käsesorten

THE TYPICAL ALGARVE DESSERT FOR TWO OR + // 15.50 €

(selection of 5 typical Algarve cakes with almonds, figs and eggs)

Das Typische der Algarve für zwei oder mehr

(Auswahl von 5 typischer Süßspeisen der Algarve
mit Mandeln, Feigen und Eiern)



portobay discounts

GOURMET 10% . PRESTIGE 10% . PRESTIGE GOLD 15%

no dish, food product or drink,
including the couvert, can be charged if not requested
or used by the customer. VAT included

kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, Couvert enthalten,
wird berechnet, wenn es nicht vom Kunden bestellt
oder verzehrt wird. Mehrwertsteuer inbegriffen

FROM THE ALGARVE . . .

WINES . WEINE

Accompany your meal with the best Algarve wines.
Our cellar has more than 50 of the region's leading wines !!
Ask for the wine list . . .

Genießen Sie Ihr Essen mit den besten Weinen der Algarve.
Unser Weinkeller bietet eine Auswahl von über 50 Weinen der Region !!
Fragen Sie uns nach der Karte . . .



TAKING CARE OF YOU !!

VERWÖHNEN SIE SICH !!

for more information on special menus for allergies,
intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.

Weitere Informationen über Allergien,
Gluten-Freie Menus und Kindermenüs,
fragen Sie unsere Mitarbeiter bevor
Sie ihre Bestellung machen.



WWW.PORTOBAY.COM

#PORTOBAY      

PORTO, LISBON, ALGARVE, MADEIRA, SÃO PAULO, RIO DE JANEIRO, BÚZIOS ...