

PONTE DE FERRO

restaurante

Menu

- Manteigas variadas – Tapenade - Seleção de Pães – Amuse-Bouche

Assorted Butter – Tapenade - Bread Selection – Amuse-Bouche

3,5€/Pax

Entrada/ Starter

- Vieira, barriga de porco teryaki e mousseline de couve-flor

Scallop, teryaki pork belly and cauliflower mousseline

18€

- Tataki de atum, asian slaw e chutney de citrinos

Tuna tataki, asian slaw and citrus chutney

18€

- Escalope de foie gras, brioche de figo e sorvete de maçã granny smith

Foie gras escalope with fig brioche and granny smith sorbet

20€

- Tártaro de novilho e gema curada em massa folhada

Beef tartare and cured yolk in puff pastry

19€

- Salada de alfaces e legumes da horta com mini mozzarella

Lettuce and vegetable salad with mini mozzarella cheese

14€

PONTE DE FERRO

restaurante

Principal / Main

PEIXES / FISH

- Supremo de pescada em sabores portugueses

Hake supreme in Portuguese flavours

28€

- Moqueca de tamboril e camarão

Monkfish and prawn moqueca

29€

- Robalo sauté em risotto de tomate e poejo

Sautéed sea bass in tomato and pennyroyal risotto

30€

- Lombo de bacalhau, broa de milho e peperonata

Cod loin, cornbread and peperonata

32€

CARNES / MEAT

- Vazia maturada, batata Anna e mini legumes

Dry aged meat with Anna potatoes and mini vegetables

32€

- Magret de pato, alho francês assado, pêra rocha e queijo azul

Duck magret, roasted leek, “Rocha” pear and blue cheese

28€

- Lombinho de borrego, batata fondant e molho de hortelã

Lamb tenderloin, fondant potato and mint sauce

30€

- Vitela de leite, polenta crocante e couve recheada

Suckling veal, crispy polenta and stuffed cabbage

29€

PONTE DE FERRO

restaurante

Vegetariano / Vegetarian

- Cevadotto e mini cenouras

Cevadotto and mini carrots

18€

- Gyosas de legumes em molho teryaki

Vegetable gyosas in teryaki sauce

22€

- Moussaka de soja

Soya moussaka

18€

Menu Infantil / Kids Menu

- Sopa + Sugestão do Chef + Sobremesa + Bebida

Soup + Chef Suggestion + Desert + Drink

18€

PONTE DE FERRO

restaurante

Sobremesa / Dessert

- Sericaia e texturas de ameixa

Sericaia and plum textures

8€

- Fondant de chocolate 72% e gelado de café

72% chocolate fondant and coffee ice cream

8€

- Pavlova de frutos vermelhos

Red fruit pavlova

8€

- Falsa salada caprese

False caprese salad

8€

- Seleção de fruta laminada

Selection of sliced fruit

6€

- Seleção de queijos nacionais

Selection of national cheeses

12€

Preços com IVA incluído / VAT included

Em vigor desde 15/05/2024 / Effective since 15/05/2024

Horário da cozinha: 19:30-22:30h / Kitchen hours: 19:30-22:30

Nenhum prato produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for pedido pelo cliente ou por ele inutilizado. / Any dish, food or drink, including the couvert, cannot be charged if it is not ordered by the customer or is not used by him.

Para informação adicional sobre a presença de alergéneos no menu, por favor, questione a nossa equipa. / For information regarding the presence of allergens on the menu, please ask our staff

PONTE DE FERRO

restaurante

Menu

- Mantequillas variadas – Tapenade – Selección de Panes – Aperitivo del Chef

Selection de Beurre - Tapenade – Assortement de Pain – Amuse-Bouche

3,5€/Pax

Entrante / Entrée

- Vieira, panceta teryaki y muselina de coliflor

Sauté de Saint-Jacques, poitrine de porc teryaki et mousseline de chou-fleur

18€

- Tataki de atún, ensalada asiática y chutney de cítricos

Tataki de thon, salade asiatique et chutney d'agrumes

18€

- Escalope de foie gras, brioche de higo y sorbete de manzana Grannysmith

Escalope de foie gras, brioche aux figues et sorbet à la pomme verte Grannysmith

20€

- Tartar de carne y yema curada en hojaldre

Tartare de bœuf et jaune d'œuf en pâte feuilletée

19€

- Ensalada de lechugas y verduras de la huerta y mini mozzarella

Salade de laitue et de légumes avec mini mozzarella

14€

PONTE DE FERRO

restaurante

Principal

PESCADO / POISSON

- Supremo de merluza com sabores portugueses

Suprême de colin aux saveurs portugaises

28€

- Moqueca de rape y gambas

Moqueca à la lotte et aux crevettes

29€

- Lubina salteada con risotto de tomate y poleo

Lupe de mer sauté dans un risotto à la tomate et à la pennyroyal

30€

- Lomo de bacalao, pan de maíz y peperonata

Morue aux pain de maïs et peperonata

32€

CARNE / VIANDE

- Lomo alto de vaca madurado, patatas Anna y mini verduras

Boeuf maturé avec pommes de terre Anna et mini-vegetables

32€

- Magret de pato, puerro asado, pera "Rocha" y queso azul

Cuisse de canard confite, poireaux rôtis, poire "Rocha" et fromage bleu

28€

- Lomo de cordero, patata fondant y salsa de menta

Filet d'agneau, pommes de terre fondant et sauce à la menthe

30€

- Ternera lechal, polenta crujiente y col rellena

Veau du lait, polenta croustillante et chou farci

29€

PONTE DE FERRO

restaurante

Vegetariano / Vegetarian

- Cevadotto y mini zanahorias

Cevadotto et mini-carottes

18€

- Gyosas de verduras con salsa teryaki

Gyosas de légumes à la sauce teryaki

22€

- Moussaka de soja

Moussaka au soja

18€

Menú Infantil / Menu d'Enfant

- Sopa o Crema + Sugerencia del Chef + Postre + Bebida

- Soupe ou Crème + Suggestion du Chef + Dessert + Boison

18€

PONTE DE FERRO

restaurante

Postre / Dessert

- "Sericaia" y texturas de ciruela

"Sericaia" aux textures de prunes

8€

- Fondant de chocolate 72% y helado de café

Fondant au chocolat 72% et glace au café

8€

- Pavlova de frutos rojos

Pavlova aux fruits rouges

8€

- Falsa ensalada caprese

Fausse salade caprese

8€

- Selección de Fruta laminada

Sélection de Fruits en tranches

6€

- Selección de quesos nacionales

Sélection de fromages nationaux

12€

Precios IVA incluido / Les prix s'entendent TVA comprise

En vigor desde 15/05/2024 / En vigueur depuis le 15/05/2024

Horario de cocina: 19:30-22:30h / Heures d'ouverture de la cuisine : 19:30-22:30h

Ningún artículo de comida o bebida, incluido el couvert, puede cobrarse si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido utilizado por el cliente. / Aucun aliment ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé par le client ou s'il n'a pas été utilisé par le client.

Para más información sobre la presencia de alérgenos en el menú, consulte a nuestro equipo. Pour plus d'informations sur la présence d'allergènes dans le menu, veuillez vous adresser à notre équipe.

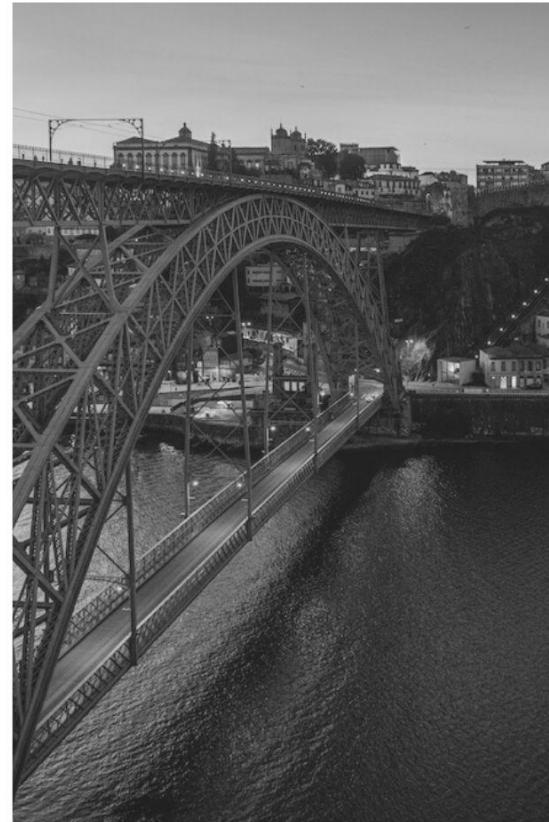
PONTE DE FERRO

restaurante

O Ponte de Ferro Restaurante convida-o a uma saborosa visita as 19 Pontes mais conhecidas do mundo.

Começamos a nossa visita no numero 1 (Entrada do restaurante) e seguimos até ao número 19.

- 1.Firth of Forth Rail Bridge
Scotland
- 2.Laviolette Bridge
Canadá
- 3.Alexandre III Bridge
France
- 4.Sant'Angelo Bridge
Italy
- 5.Brooklyn Bridge
USA
- 6.St Johns Bridge
USA
- 7.London Bridge
England
- 8.Brooklyn Bridge
USA
- 9.Venice Bridge
Italy
- 10.Liberty Bridge
Budapest
- 11.Ponte Maria Pia
Portugal
12. Luis I Bridge
Portugal
13. Kwai River Bridge
Thailand
14. Chicago Train Bridge
USA



- 15.Holy Cross and St Bartholomew
Poland
- 16.Humber Bay Arch Bridge
Canadá
- 17.Luis I Bridge
Portugal
- 18.Vasco da Gama Bridge
Portugal
- 19.Seri Wawasan Bridge
Malaysia

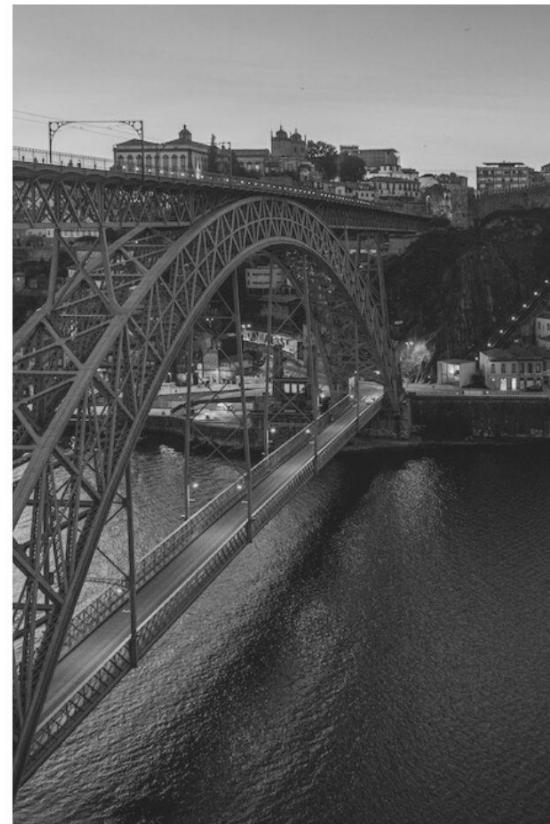
PONTE DE FERRO

restaurante

Ponte de Ferro Restaurant invite you to a delicious visit to the 19 most famous Bridges in the world.

We start our visit at number 1 (Entry of the restaurant) and continue until number 19.

- 1.Firth of Forth Rail Bridge
Scotland
- 2.Laviolette Bridge
Canadá
- 3.Alexandre III Bridge
France
- 4.Sant'Angelo Bridge
Italy
- 5.Brooklyn Bridge
USA
- 6.St Johns Bridge
USA
- 7.London Bridge
England
- 8.Brooklyn Bridge
USA
- 9.Venice Bridge
Italy
- 10.Liberty Bridge
Budapest
- 11.Ponte Maria Pia
Portugal
12. Luis I Bridge
Portugal
13. Kwai River Bridge
Thailand
14. Chicago Train Bridge
USA



- 15.Holy Cross and St Bartholomew
Poland
- 16.Humber Bay Arch Bridge
Canadá
- 17.Luis I Bridge
Portugal
- 18.Vasco da Gama Bridge
Portugal
- 19.Seri Wawasan Bridge
Malaysia