

PONTE DE FERRO

restaurante



UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA COM HISTÓRIA...

Inaugurada em 1886, a majestosa Ponte Luís I é um dos mais emblemáticos ex-líbris do Porto, unindo as margens do rio Douro entre Porto e Vila Nova de Gaia. Projetada pelo engenheiro belga Théophile Seyrig, discípulo de Gustave Eiffel, esta estrutura metálica de dois tabuleiros foi um feito notável da engenharia da época. Com um arco impressionante de 172 metros, a ponte foi essencial para o desenvolvimento da cidade, facilitando a ligação entre as duas margens e tornando-se um símbolo do património portuense.

Ao longo das décadas, a Ponte Luís I acompanhou a transformação do Porto, mantendo-se um ponto de passagem essencial para locais e visitantes, que se maravilham com as suas vistas deslumbrantes sobre o rio Douro.

Inspirado nesta ligação entre passado e presente, o Restaurante Ponte de Ferro combina tradição e inovação para criar uma experiência gastronómica única. Sob a liderança do Chefe Christophe Fernandes, a cozinha privilegia produtos locais, aliando os sabores tradicionais às técnicas vanguardistas, numa verdadeira celebração da riqueza gastronómica.

Seja bem-vindo ao **Restaurante Ponte de Ferro!**

PONTE DE FERRO

restaurante



A GASTRONOMIC EXPERIENCE WITH HISTORY...

Inaugurated in 1886, the majestic Luís I Bridge is one of Porto's most iconic landmarks, connecting the banks of the Douro River between Porto and Vila Nova de Gaia. Designed by Belgian engineer Théophile Seyrig, a disciple of Gustave Eiffel, this double-deck metal structure was a remarkable feat of engineering at the time. With an impressive 172-meter arch, the bridge played a key role in the city's development, facilitating the connection between both banks and becoming a symbol of Porto's heritage.

Over the decades, the Luís I Bridge has witnessed Porto's transformation, remaining an essential crossing point for locals and visitors alike, who marvel at its breathtaking views over the Douro River.

Inspired by this connection between past and present, Restaurant Ponte de Ferro blends tradition and innovation to create a unique gastronomic experience. Under the leadership of Chef Christophe Fernandes, the kitchen prioritizes local ingredients, combining traditional flavors with avant-garde techniques in a true celebration of culinary richness.

Welcome to **Restaurant Ponte de Ferro!**

PONTE DE FERRO

restaurante

Menu de Degustação Tasting Menu

- Bola de berlim de salmão em fumo de oliveira
Portuguese donut with smoked salmon and olive wood smoke
- Ovo 63 graus, molho bearnês, ovas e brioche
63-degree egg, Béarnaise sauce, fish roe, and brioche
- Medalhão de tamboril ,tortelini de camarão e papada ibérica, molho de espumante
Monkfish medallion, shrimp tortellini, Iberian pork jowl, and sparkling wine sauce
- Lemon Squash
Lemon Squash
- Lombinho de borrego, crocante de batata, castanha e abóbora
Lamb loin, crispy potato, chestnut, and pumpkin
- Esfera de chocolate, frutos do bosque, cereja e menta
Chocolate sphere with mixed berries, cherry, and fresh mint

View Experience: 5€ por pessoa
View Experience : 5€ per person

- 70€ por pessoa (Inclui água e café)
70€ per person (Includes water and coffee)
- Suplemento de bebidas: 29€ por pessoa
Drinks supplement: 29€ per person



Horário: 19h30-21h30
Opening hours : 19h30-21h30

PONTE DE FERRO

restaurante

Menu

- Manteigas variadas - Tapenade - Seleção de Pães - Cesto de Focaccia - Amuse-Bouche

Assorted Butters - Tapenade - Bread Selection - Focaccia Basket - Amuse-Bouche

4€/Pax

Entrada/ Starter

- Vieiras sauté, texturas de ervilha e quinoa preta

Sautéed scallops, pea textures and black quinoa

19€

- Tataki de atum, asian slaw e chutney de citrinos

Tuna tataki, asian slaw and citrus chutney

19€

- Barriga de leitão, abacaxi macerado e endívia

Suckling pig belly, marinated pineapple and endive

18€

- Escalope de foie gras, brioche e figo

Foie gras scallop, brioche, and fig

21€

- Salada de alfaces, legumes da horta e queijo azul

Lettuce salad, garden vegetables and blue cheese

15€

PONTE DE FERRO

restaurante

Principal / Main

PEIXES / FISH

- Lombo de bacalhau, batata vitelotte e molho de alho doce

Cod Loin, vitelotte potatoes and sweet garlic sauce

32€

- Robalo sauté em risotto de tomate e camarão

Sautéed sea bass with tomato and shrimp risotto

30€

- Moqueca de tamboril e camarão com arroz de gengibre

Monkfish and shrimp "moqueca" with ginger-infused rice

30€

- Tentáculo de polvo, arroz negro de açafrão e molho aioli

Octopus tentacle, saffron black rice and aioli sauce

33€

CARNES / MEAT

- Vazia maturada, batata Anna e mini legumes

Dry-aged beef, Anna potatoes and baby vegetables

33€

- Presa de porco ibérico, migas de chouriço e molho de vinho tinto

Iberian pork shoulder, chorizo migas, and red wine sauce

30€

- Tornado de novilho, empada de rabo de boi e espargos verdes

Beef tenderloin, oxtail pie and green asparagus

30€

- Lombrinho de borrego, crosta de ervas e molho de hortelã

Lamb loin, herb crust and mint sauce

31€

PONTE DE FERRO

restaurante

Vegetariano / Vegetarian

- Tempeh grelhado em sabores asiático e hummus de grão de bico

Grilled tempeh, asian flavours and chickpea hummus

22€

- Gyosas de legumes, pesto rosso e espinafre fresco

Vegetable gyozas with red pesto and fresh spinach

22€

- Ovo BT, sopa de tomate, espargos e tosta de pão Alentejano

Slow-cooked egg, tomato soup, asparagus and Alentejo bread toast

22€

Menu Infantil / Kids Menu

- Sopa + Sugestão do Chef + Sobremesa + Bebida

Soup + Chef's Suggestion + Dessert + Drink

18€

PONTE DE FERRO

restaurante

Sobremesa / Dessert

- Fondant de chocolate 72% e sorvete de tangerina
72% chocolate fondant and tangerine sorbet 9€
- Pavlova de frutos vermelhos
Red berry pavlova 9€
- Sericaia e texturas de ameixa
Sericaia with plum textures 9€
- Rabanada brûlée em sabayon de vinho do Porto
Brûléed toast with Port wine sabayon 9€
- Seleção de fruta laminada
Sliced fruit selection 7€
- 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 alergénios 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



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA CON HISTORIA...

Inaugurada en 1886, la majestuosa Puente Luís I es uno de los emblemas más emblemáticos de Oporto, uniendo las orillas del río Duero entre Oporto y Vila Nova de Gaia. Diseñada por el ingeniero belga Théophile Seyrig, discípulo de Gustave Eiffel, esta estructura metálica de dos niveles fue un logro notable de la ingeniería de la época. Con un arco impresionante de 172 metros, el puente fue fundamental para el desarrollo de la ciudad, facilitando la conexión entre las dos orillas y convirtiéndose en un símbolo del patrimonio de Oporto.

A lo largo de las décadas, el Puente Luís I ha acompañado la transformación de Oporto, manteniéndose como un punto de paso esencial para locales y visitantes, que se maravillan con sus impresionantes vistas sobre el río Douro.

Inspirado en esta conexión entre el pasado y el presente, el Restaurante Ponte de Ferro combina tradición e innovación para crear una experiencia gastronómica única. Bajo la dirección del Chef Christophe Fernandes, la cocina privilegia productos locales, combinando sabores tradicionales con técnicas vanguardistas, en una verdadera celebración de la riqueza gastronómica.

¡Bienvenido al **Restaurante Ponte de Ferro!**

PONTE *DE* FERRO

restaurant



UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE AVEC HISTOIRE...

Inauguré en 1886, le majestueux Pont Luís I est l'un des emblèmes les plus célèbres de Porto, reliant les rives du fleuve Douro entre Porto et Vila Nova de Gaia. Conçu par l'ingénieur belge Théophile Seyrig, disciple de Gustave Eiffel, cette structure métallique à deux niveaux a été un exploit remarquable de l'ingénierie de l'époque. Avec un arc impressionnant de 172 mètres, le pont a été essentiel pour le développement de la ville, facilitant la connexion entre les deux rives et devenant un symbole du patrimoine de Porto.

Au fil des décennies, le Pont Luís I a accompagné la transformation de Porto, restant un point de passage essentiel pour les habitants et les visiteurs, qui s'émerveillent de ses vues spectaculaires sur le fleuve Douro.

Inspiré par cette connexion entre le passé et le présent, le Restaurant Ponte de Ferro combine tradition et innovation pour offrir une expérience gastronomique unique. Sous la direction du Chef Christophe Fernandes, la cuisine privilégie les produits locaux, alliant saveurs traditionnelles et techniques avant-gardistes, dans une véritable célébration de la richesse gastronomique.

Bienvenue au **Restaurant Ponte de Ferro!**

PONTE DE FERRO

restaurante

Menú Degustación Menu Dégustation

- Donut portugués de salmón ahumado en humo de oliva
Beignet portugais de saumon fumé au fumet d'olive
- Huevo a 63 grados, salsa bearnesa, huevas y brioche
Œuf à 63 degrés, sauce béarnaise, œufs de poisson et brioche
- Medallón de rape, tortellini de camarón y papada ibérica, salsa de espumante
Médailon de lotte, tortellini de crevettes et joues de porc ibérique, sauce au vin mousseux
- Calabaza al limón
Citrouille ou citron
- Lomo de cordero, crujiente de patata, castaña y calabaza
Filet d'agneau, croustillant de pomme de terre, châtaigne et citrouille
- Esfera de chocolate, frutos del bosque, cereza y menta
Sphère de chocolat, fruits des bois, cerise et menthe

• 70€ por persona (Incluye agua y café)
70€ par personne (eau et café compris)

• Suplemento bebidas: 29€ por persona
Supplément boissons : 29€ par personne



View Experience: 5€ por persona
View Experience : 5€ per personne

Horario: 19h30-21h30
Horaires: 19h30-21h30

PONTE DE FERRO

restaurant

Menu

- Mantequillas variadas - Tapenade - Selección de panes - Cesta de focaccia - Amuse-Bouche

Beurres variés - Tapenade - Sélection de pains - Panier de focaccia - Amuse-Bouche

4€/Pax

Entrante / Entrée

- Vieiras salteadas, texturas de guisante y quinoa negra

Noix de Saint-Jacques sautées, textures de pois et quinoa noir

19€

- Tataki de atún, ensalada asiática y chutney de cítricos

Tataki de thon, salade asiatique et chutney d'agrumes

19€

- Panceta de cochinillo, piña macerada y endivia

Poitrine de cochon, ananas macéré et endive

18€

- Escalope de foie gras, brioche y higo

Escalope de foie gras, brioche et figue

21€

- Ensalada de lechugas, verduras del huerto y queso azul

Salade de laitues, légumes du potager et fromage bleu

15€

PONTE DE FERRO

restaurant

Principal

PESCADO / POISSON

- Lomo de bacalao, patata vitelotte y salsa de ajo dulce

Filet de morue, pommes vitelotte et sauce à l'ail doux

32€

- Lubina salteada con risotto de tomate y camarón

Bar sauté sur risotto de tomate et crevettes

30€

- Moqueca de rape y camarón con arroz de jengibre

Moqueca de lotte et crevettes avec riz au gingembre

30€

- Tentáculo de pulpo, arroz negro con azafrán y salsa alioli

Tentacule de poulpe, riz noir au safran et sauce aioli

33€

CARNE / VIANDE

- Lomo de vaca madurado, patata Anna y mini verduras

Faux-filet mûré, pommes Anna et mini-légumes

33€

- Presa de cerdo ibérico, migas de chorizo y salsa de vino tinto

Échine de porc ibérique, migas au chorizo et sauce au vin rouge

30€

- Tournedó de ternera, empanada de rabo de buey y espárragos verdes

Tournedo de veau, tourte de queue de bœuf et asperges vertes

30€

- Solomillo de cordero, costra de hierbas y salsa de menta

Filet d'agneau, croûte d'herbes et sauce à la menthe

31€

PONTE ^{DE} FERRO

restaurant

Vegetariano / Vegetarian

- Tempeh a la parrilla con sabores asiáticos y hummus de garbanzo

Tempeh grillé aux saveurs asiatiques et houmous de pois chiches

22€

- Gyozas de verduras con pesto rosso y espinaca fresca

Gyozas de légumes au pesto rosso et épinards frais

22€

- Huevo a baja temperatura, sopa de tomate, espárragos y tostada de pan Alentejano

Œuf basse température, soupe de tomate, asperges et toast de pain de l'Alentejo

22€

Menú Infantil / Menu d'Enfant

- Sopa o Crema + Sugerencia del Chef + Postre + Bebida
- Soupe ou Crème + Suggestion du Chef + Dessert + Boisson

18€

PONTE DE FERRO

restaurant

Postre / Dessert

- Fondant de chocolate 72% y sorbete de mandarina

9€

Fondant au chocolat 72% et sorbet à la mandarina

- Pavlova de frutos rojos

9€

Pavlova aux fruits rouges

- Sericaia y texturas de ciruela

9€

Sericaia et textures de prune

- Torrija caramelizada con sabayón de vino de Oporto

9€

Pain perdu caramélisé au sabayon de vin de Porto

- Selección de fruta laminada

7€

Sélection de fruits tranchés

- Selección de quesos nacionales

12€

Sélection de fromages nationaux

Precios con IVA incluido / Prix TTC

Válido desde el 15/05/2024 / En vigueur depuis le 15/05/2024

Horario de la cocina: 19:30-22:30h / Horaires de la cuisine : 19h30-22h30

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, puede cobrarse si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido utilizado por él. / Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été commandé par le client ou s'il n'a pas été consommé par lui.

Para información adicional sobre la presencia de alérgenos en el menú, por favor consulte a nuestro personal. / Pour des informations supplémentaires sur la présence d'allergènes dans le menu, veuillez consulter notre personnel.

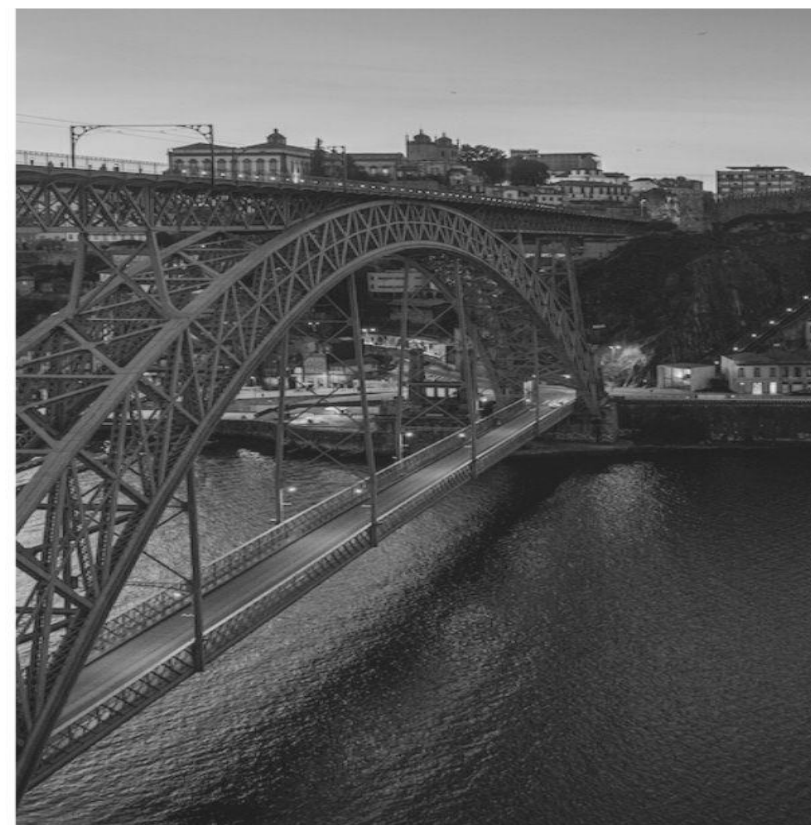
PONTE DE FERRO

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



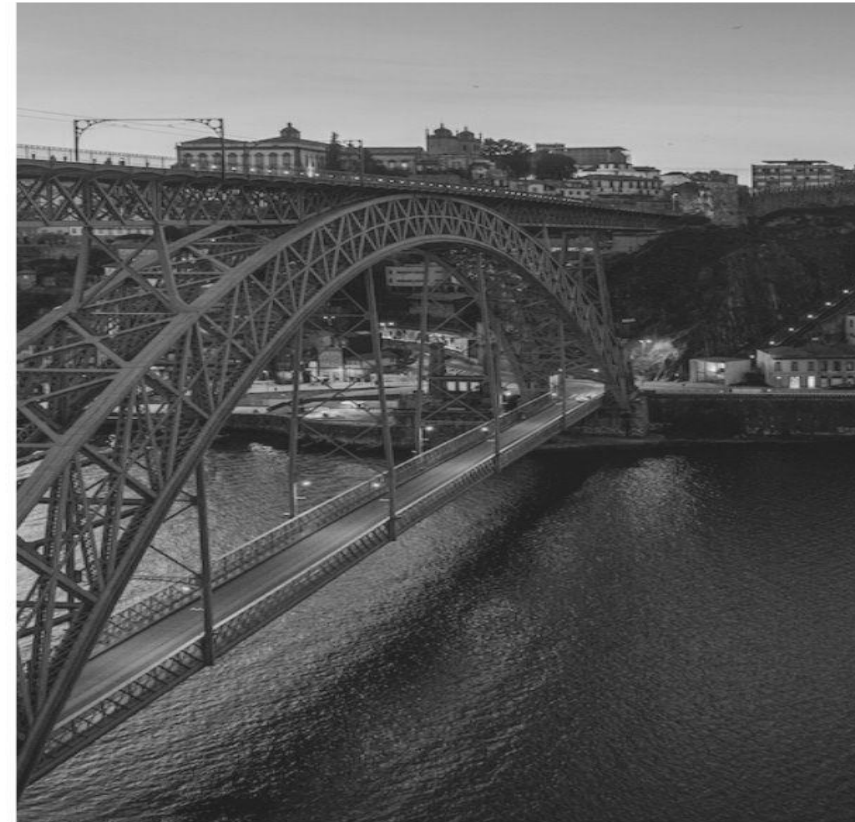
15. Holy Cross and St Bartholomew
Poland
16. Humber Bay Arch Bridge
Canadá
17. Luis I Bridge
Portugal
18. Vasco da Gama Bridge
Portugal
19. Seri Wawasan Bridge
Malaysia

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
Canada
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
Canada
17. Luis I Bridge
Portugal
18. Vasco da Gama Bridge
Portugal
19. Seri Wawasan Bridge
Malaysia