

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

- Tártaro de novilho defumado e maionese de alcaparra
Smoked veal tartare with caper mayonnaise
- Camarão tigre, abacaxi macerado e gelado de abacate
Tiger prawn, macerated pineapple and avocado sorbet
- Garoupa com crosta de camarão e risoto de amêijoa
Grouper with shrimp crust and clam risotto
- Lemon Squash
Lemon Squash
- Magret de pato em sabores asiáticos
Duck magret with Asian flavors
- Esfera de chocolate, cereja e menta
Chocolate sphere, cherry and mint

O menu de degustação está disponível apenas mediante escolha por toda a mesa, de forma a garantir a consistência do serviço e a qualidade da experiência gastronómica.

The tasting menu is only available when chosen by the entire table, in order to ensure consistency of service and the quality of the dining experience.

- 70,00€ por pessoa (Inclui água e café)
70,00€ per person (Includes water and coffee)

- Suplemento de bebidas: 29,00€ por pessoa
Drinks supplement: 29,00€ per person

View Experience: 5,00€ por pessoa
View Experience : 5,00€ 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

4,00€/Pax

Entrada/ Starter

- Vieiras sauté, texturas de ervilha e quinoa preta

Sautéed scallops, pea textures and black quinoa

21,00€

- Camarão tigre em molho de caril, chamuça de queijo e ananás dos Açores

Tiger prawn in curry sauce, cheese and Azorean pineapple samosa

20,00€

- Terrina de porco preto em sabores de Outono

Black pork terrine with Autumn flavours

19,50€

- Escalope de foie gras, tosta de nozes e sorvete de maçã Granny Smith

Foie gras escalope, walnut toast and Granny Smith apple sorbet

21,00€

- Cogumelos do bosque grelhados, molho Holandês e queijo Nisa

Grilled wild mushrooms, Hollandaise sauce and Nisa cheese

19,50€

PONTE DE FERRO

restaurante

Principal / Main

PEIXES / FISH

- Lombo de bacalhau, castanha e couves de inverno

Cod loin with chestnuts and winter greens

33,00€

- Robalo em raviólis de abóbora, pinhões tostados e molho de alho doce

Sea bass with pumpkin ravioli, toasted pine nuts, and sweet garlic sauce

31,00€

- Pregado, espargos brancos e arroz do mar

Turbot, white asparagus and seafood rice

32,00€

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

Octopus tentacle, saffron black rice and aioli sauce

33,00€

CARNES / MEAT

- Vazia maturada, foie gras, batata Anna e mini cenouras caramelizadas

Aged beef, foie gras, Anna potatoes and caramelised baby carrots

33,00€

- Supremo de pintada, gnochis de abóbora Hokkaido, sálvia e pinhões

Guinea fowl supreme, Hokkaido pumpkin gnocchi, sage and pine nuts

30,00€

- Tornado de novilho, empada de rabo de boi e mini legumes

Beef tenderloin, oxtail pie and baby vegetables

31,00€

- Perna de javali em vinho tinto, castanha assada e batata alourada

Wild boar leg in red wine, roasted chestnuts and golden potatoes

30,00€

PONTE DE FERRO

restaurante

Vegetariano / Vegetarian

- Risotto de cogumelos selvagens trufados

Truffled wild mushroom risotto

23,00€

- Gyosas de legumes em molho pesto rosso e frutos secos torrados

Vegetable gyozas with pesto rosso and toasted nuts

23,00€

- Arroz frito de couve flor em sabores asiáticos e ovo 63 graus

Cauliflower fried rice with Asian flavours and 63°C egg

23,00€

Menu Infantil / Kids Menu

- Sopa + Sugestão do Chef + Sobremesa + Bebida

Soup + Chef's Suggestion + Dessert + Drink

18,00€

PONTE DE FERRO

restaurante

Sobremesa / Dessert

- Fondant de chocolate e sorvete de tangerina

Chocolate fondant and tangerine sorbet

9,50€

- Pudim abade de Priscos e confit de citrinos

Abade de Priscos pudding with citrus confit

9,50€

- Maçã de inverno e caramelo

Winter apple and caramel

9,50€

- Semi frio de café, chocolate de leite e ganache de Amaretto

Semi-Freddo with coffee, milk chocolate, and Amaretto ganache

9,50€

- Seleção de fruta laminada

Sliced fruit selection

8,00€

- Seleção de queijos nacionais

Selection of national cheeses

12,00€

Preços com IVA incluído / VAT included

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

Horário da cozinha: 12h30-14h30 / 19h30-22h30 / Kitchen hours: 12h30-14h30 / 19h30-22h30

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

restaurant

Menú Degustación Menu Dégustation

- Tartar de ternera ahumada con mayonesa de alcaparras
Tartare de veau fumé et mayonnaise aux câpres

- Gambon, piña macerada y helado de aguacate
Crevette tigre, ananas macéré et glace à l'avocat

- Mero con costra de camarón y risotto de almejas
Mérou en croûte de crevettes et risotto aux palourdes

- Lemon Squash
Lemon Squash

- Magret de pato con sabores asiáticos
Magret de canard aux saveurs asiatiques

- Esfera de chocolate, cereza y menta
Sphère de chocolat, cerise et menthe

El menú degustación está disponible únicamente si lo elige toda la mesa, con el fin de garantizar la coherencia del servicio y la calidad de la experiencia gastronómica. Le menu dégustation est uniquement disponible si l'ensemble de la table le choisit, afin de garantir la cohérence du service et la qualité de l'expérience gastronomique.

- 70,00€ por persona (Incluye agua y café)
70,00€ par personne (eau et café compris)

- Suplemento bebidas: 29,00€ por persona
Supplément boissons : 29,00€ par personne

View Experience: 5,00€ por persona
View Experience : 5,00€ per personne

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



PONTE DE FERRO

restaurante

Menu

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

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

4,00€/Pax

Entrante / Entrée

- Vieiras salteadas, texturas de guisante y quinoa negra

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

21,00€

- Langostino tigre en salsa de curry, samosa de queso y piña de las Azores

Crevettes tigrées au curry, samoussa au fromage et ananas des Açores

20,00€

- Terrina de cerdo ibérico con sabores de otoño

Terrine de porc ibérique aux saveurs d'automne

19,50€

- Escalope de foie gras, tostada de nueces y sorbete de manzana Granny Smith

Escalope de foie gras, toast aux noix et sorbet de pomme Granny Smith

21,00€

- Setas silvestres a la parrilla, salsa Holandesa y queso de Nisa

Champignons des bois grillés, sauce Hollandaise et fromage de Nisa

19,50€

PONTE DE FERRO

restaurant

Principal

PESCADO / POISSON

- Lomo de bacalao con castañas y coles de invierno

Filet de morue, châtaignes et choux d'hiver

33,00€

- Lubina con raviolis de calabaza, piñones tostados y salsa de ajo dulce

Bar en raviolis de potiron, pignons de pin grillés et sauce à l'ail doux

31,00€

- Rodaballo, espárragos blancos y arroz marino

Turbot, asperges blanches et riz aux saveurs marines

32,00€

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

Tentacule de poulpe, riz noir au safran et sauce aioli

33,00€

CARNE / VIANDE

- Lomo de res madurado, foie gras, patatas Anna y zanahorias baby caramelizadas

Faux-filet de bœuf maturé, foie gras, pommes Anna et carottes miniatures caramélisées

33,00€

- Pechuga de pintada, ñoquis de calabaza Hokkaido, salvia y piñones

Suprême de pintade, gnocchis de courge Hokkaido, sauge et pignons de pin

30,00€

- Solomillo de ternera, empanada de rabo de buey y mini verduras

Tournedos de veau, tourte de queue de bœuf et mini légumes

31,00€

- Pierna de jabalí al vino tinto, castañas asadas y patatas doradas

Jarret de sanglier au vin rouge, châtaignes rôties et pommes de terre dorées

30,00€

PONTE ^{DE} FERRO

restaurant

Vegetariano / Vegetarian

- Risotto de setas silvestres con trufa

Risotto aux champignons sauvages et truffe

23,00€

- Gyozas de verduras con salsa de pesto rosso y frutos secos tostados

Gyozas de légumes, sauce pesto rosso et fruits secs grillés

23,00€

- Arroz frito de coliflor con sabores asiáticos y huevo a 63 grados

Riz sauté de chou-fleur aux saveurs asiatiques et œuf à 63°C

23,00€

Menú Infantil / Menu d'Enfant

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

Soupe ou Crème + Suggestion du Chef + Dessert + Boisson

18,00€

PONTE DE FERRO

restaurante

Postre / Dessert

- Fondant de chocolate y sorbete de mandarina

Fondant au chocolat et sorbet à la mandarine

9,50€

- Pudín abade de Priscos con cítricos confitados

Pudim abade de Priscos et agrumes confits

9,50€

- Manzana de invierno con caramelo

Pomme d'hiver et caramel

9,50€

- Semi frío de café, chocolate con leche y ganache de Amaretto

Semi-froid au café, chocolat au lait et ganache à l'Amaretto

9,50€

- Selección de fruta laminada

Sélection de fruits tranchés

8,00€

- Selección de quesos nacionales

Sélection de fromages nationaux

12,00€

Precios con IVA incluido / Prix TTC

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

Horario de la cocina: 12h30-14h30 / 19h30-22h30 / Horaires de la cuisine : 12h30-14h30 / 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.

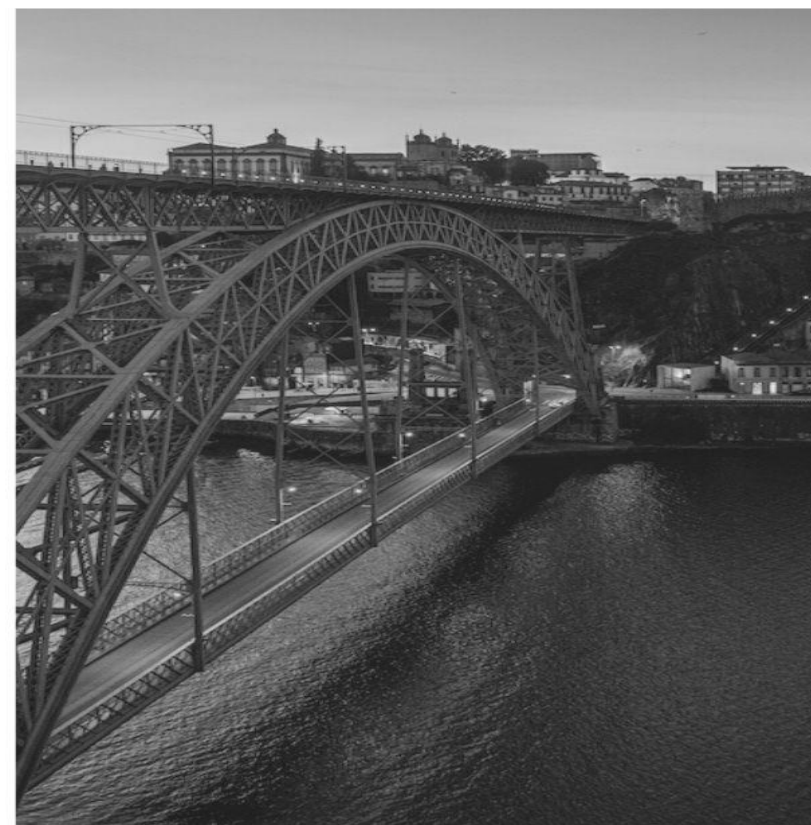
PONTE DE FERRO

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



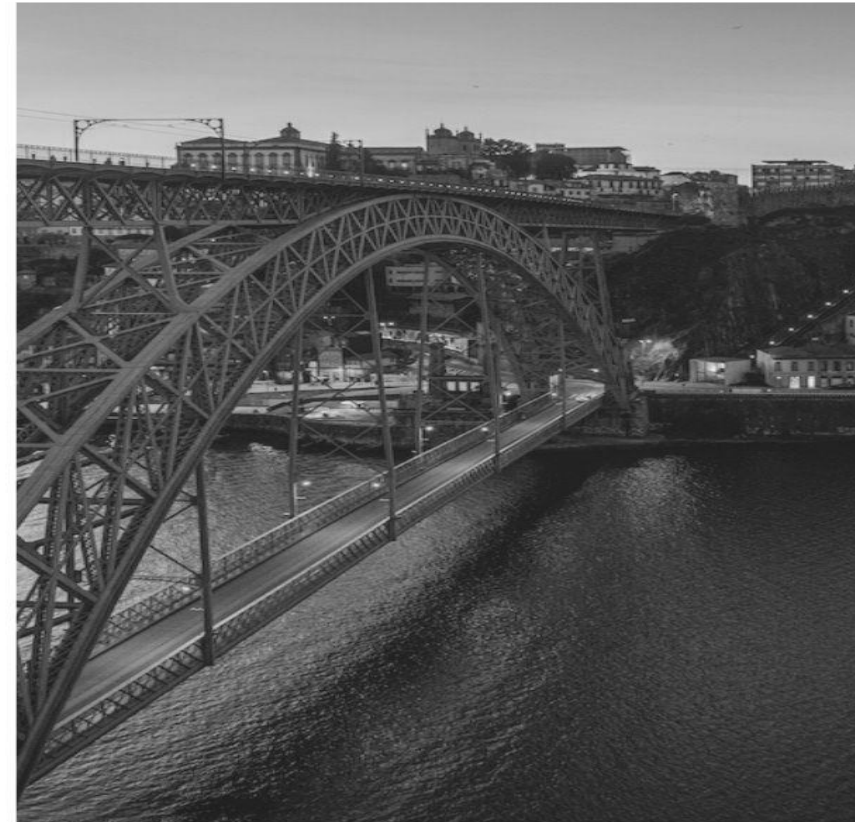
15. Holy Cross and St Bartholomew
Poland
16. Humber Bay Arch Bridge
Canadá
17. Luis I Bridge
Portugal
18. Vasco da Gama Bridge
Portugal
19. Seri Wawasan Bridge
Malaysia

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. Lavolette 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