

# 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

- Bacalhau em cura caseira e gaspacho de tomate  
House-cured cod and tomato gazpacho
- Tártaro de novilho, focaccia de tomate e cebola roxa  
Beef tartare with tomato and red onion focaccia
- Tentáculo de polvo, arroz de sushi e molho romanesco  
Octopus tentacle, sushi rice and romanesco sauce
- Lemon Squash  
Lemon Squash
- Lombo de borrego com quinoa crocante e pastinaga  
Lamb loin with crispy quinoa and parsnip
- Pavlova de manga e gelado de coco  
Mango pavlova with coconut ice cream

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 e presunto ibérico sobre funcho e cogumelos

*Scallops and Iberian ham on fennel and mushrooms*

**22,00€**

- Tataki de atum, gyozas de legumes e aipo

*Tuna tataki, vegetable gyozas and celery*

**20,00€**

- Bacalhau em cura caseira e gaspacho de tomate

*House-cured cod and tomato gazpacho*

**20,00€**

- Tártaro de novilho, focaccia de tomate e cebola roxa

*Beef tartare with tomato and red onion focaccia*

**21,00€**

- Foie gras, tosta de nozes e gelado de figo

*Foie gras, walnut toast and fig ice cream*

**22,00€**

- Aveludado de espargos brancos, alcachofra e queijo fetta

*Cream of white asparagus soup with artichoke and feta cheese*

**22,00€**

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Principal / Main

### PEIXES / FISH

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

*Confit cod loin, vitelotte potato and sweet garlic sauce*

33,00€

- Tranche de robalo em tagliatelle fresco e sabores do mar

*Sea bass fillet with fresh tagliatelle and seafood flavours*

32,00€

- Lavagante na manteiga, e arroz de mexilhão

*Butter-poached lobster with mussel rice*

45,00€

- Tentáculo de polvo, arroz de sushi e molho romanesco

*Octopus tentacle, sushi rice and romanesco sauce*

33,00€

### CARNES / MEAT

- Vazia maturada, foie gras, batata Anna e mini legumes glaceados

*Aged beef, foie gras, Anna potato and glazed baby vegetables*

34,00€

- Picanha e vieira em texturas de batata e molho chimichurri

*Picanha steak and scallop with potato textures and chimichurri sauce*

31,00€

- Tornado de novilho em NY Roll e couve flor trufada

*Beef tenderloin in NY Roll with truffled cauliflower*

32,00€

- Lombo de borrego com quinoa crocante e pastinaga

*Lamb loin with crispy quinoa and parsnip*

33,00€

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Vegetariano / Vegetarian

- Risotto de abacate, amêndoa tostada e lima

*Avocado risotto with toasted almonds and lime*

**25,00€**

- Tempeh, hummus de beterraba e amendoim crocante

*Tempeh with beetroot hummus and crunchy peanuts*

**25,00€**

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

*Cauliflower fried rice with Asian flavours and 63°C egg*

**25,00€**

## 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€**

- Pavlova de manga e gelado de coco

*Mango pavlova with coconut ice cream*

**9,50€**

- Cúpula de cacau e cereja em licor de menta

*Cocoa dome and cherries in mint liqueur*

**9,50€**

- Seleção de fruta laminada

*Sliced fruit selection*

**8,00€**

- Seleção de queijos

*Selection of cheeses*

**16,00€**

\* Todas as nossas sobremesas são 100% caseiras, preparadas com dedicação e paixão pela nossa equipa de cozinha.  
\* All our desserts are 100% homemade, prepared with dedication and passion by our kitchen team.

Preços com IVA incluído / VAT included

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

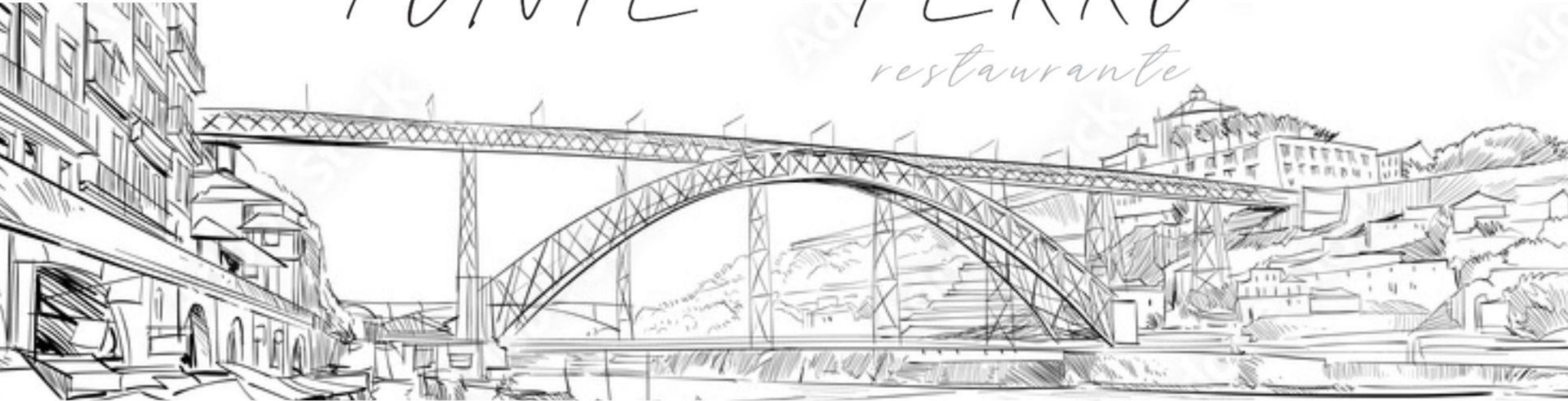
Horário da cozinha: 12h30-14h30 / 19h30-22h30 / Kitchen hours: 12h30-14h30 / 19h30-22h30

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

- Bacalao curado en casa y gazpacho de tomate  
Morue en salaison maison et gaspacho de tomate
- Tartar de ternera con focaccia de tomate y cebolla morada  
Tartare de bœuf avec focaccia à la tomate et à l'oignon rouge
- Tentáculo de pulpo, arroz de sushi y salsa romanesco  
Tentacule de poulpe, riz à sushi et sauce romanesco
- Lemon Squash  
Lemon Squash
- Lomo de cordero con quinoa crujiente y chirivía  
Filet d'agneau avec quinoa croustillant et panais
- Pavlova de mango con helado de coco  
Pavolova à la mangue et glace à la noix de coco

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

restaurant

## Menu

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

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

**4,00€/Pax**

## Entrante / Entrée

- Vieiras y jamón ibérico sobre hinojo y setas

*Saint-jacques et jambon ibérique sur fenouil et champignons*

**22,00€**

- Tataki de atún, gyozas de verduras y apio

*Tataki de thon, gyozas de légumes et céleri*

**20,00€**

- Bacalao curado en casa y gazpacho de tomate

*Morue en salaison maison et gazpacho de tomate*

**20,00€**

- Tartar de ternera con focaccia de tomate y cebolla morada

*Tartare de bœuf avec focaccia à la tomate et à l'oignon rouge*

**21,00€**

- Foie gras, tostada de nueces y helado de higo

*Foie gras, toast aux noix et glace à la figue*

**22,00€**

- Crema de espárragos blancos con alcachofa y queso feta

*Velouté d'asperges blanches, artichaut et fromage feta*

**22,00€**

# PONTE DE FERRO

restaurant

## Principal

### PESCADO / POISSON

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

*Dos de morue confit, pomme de terre vitelotte et sauce à l'ail doux*

33,00€

- Lomo de lubina con tagliatelle fresco y sabores del mar

*Filet de bar avec tagliatelles fraîches et saveurs marines*

32,00€

- Bogavante a la mantequilla con arroz de mejillones

*Homard au beurre avec riz aux moules*

45,00€

- Tentáculo de pulpo, arroz de sushi y salsa romanesco

*Tentacule de poulpe, riz à sushi et sauce romanesco*

33,00€

### CARNE / VIANDE

- Lomo de res madurado, foie gras, patatas Anna y mini verduras glaseadas

*Faux-filet de bœuf maturé, foie gras, pommes Anna et mini légumes glacés*

34,00€

- Picaña y vieira con texturas de patata y salsa chimichurri

*Picanha et noix de Saint-Jacques avec textures de pomme de terre et sauce chimichurri*

31,00€

- Solomillo de ternera en NY Roll con coliflor trufada

*Tournedos de bœuf en NY Roll avec chou-fleur truffé*

32,00€

- Lomo de cordero con quinoa crujiente y chirivía

*Filet d'agneau avec quinoa croustillant et panais*

33,00€

# PONTE DE FERRO

restaurante

## Vegetariano / Vegetarian

- Risotto de aguacate con almendras tostadas y lima

*Risotto à l'avocat, amandes grillées et citron vert*

**25,00€**

- Tempeh con hummus de remolacha y cacahuets crujientes

*Tempeh, houmous de betterave et cacahuètes croquantes*

**25,00€**

- 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*

**25,00€**

## 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

restaurant

## Postre / Dessert

- Fondant de chocolate y sorbete de mandarina

*Fondant au chocolat et sorbet à la mandarina*

9,50€

- Pudín abade de Priscos con cítricos confitados

*Pudim abade de Priscos et agrumes confits*

9,50€

- Pavlova de mango con helado de coco

*Pavlova à la mangue et glace à la noix de coco*

9,50€

- Cúpula de cacao y cerezas al licor de menta

*Dôme de cacao et cerises à la liqueur de menthe*

9,50€

- Selección de fruta laminada

*Sélection de fruits tranchés*

8,00€

- Selección de quesos

*Sélection de fromages*

16,00€

\* Todos nuestros postres son 100% caseros, preparados con dedicación y pasión por nuestro equipo de cocina.

\* Tous nos desserts sont 100 % faits maison, préparés avec dévouement et passion par notre équipe de cuisine.

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.

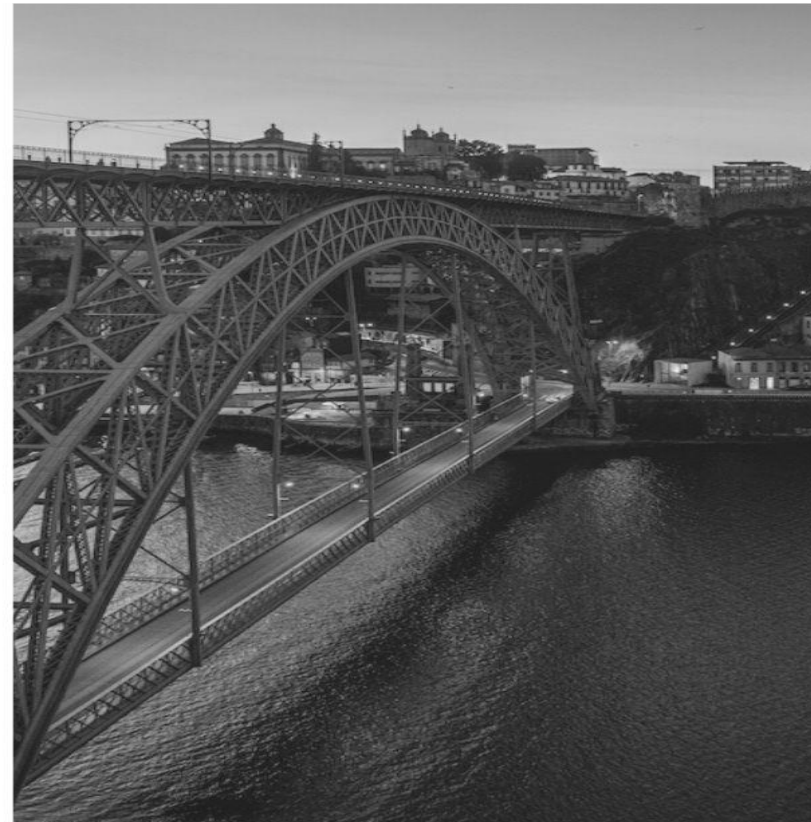
# PONTE DE FERRO

*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. Lavolette 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**



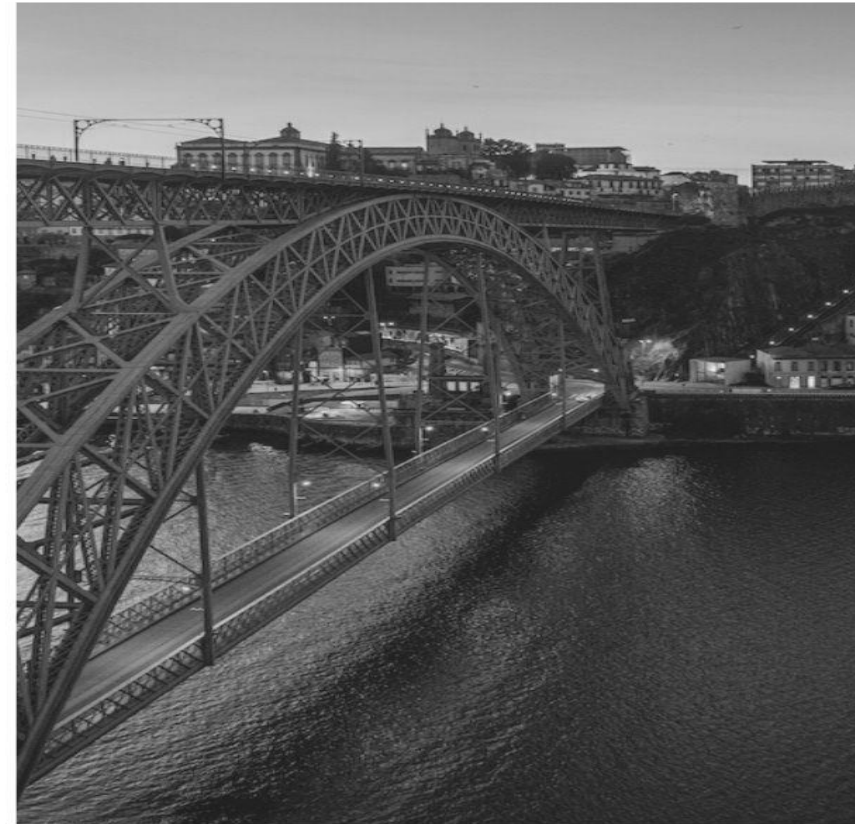
15. Holy Cross and St Bartholomew  
**Poland**
16. Humber Bay Arch Bridge  
**Canadá**
17. Luis I Bridge  
**Portugal**
18. Vasco da Gama Bridge  
**Portugal**
19. Seri Wawasan Bridge  
**Malaysia**

# PONTE <sup>DE</sup> 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**