PORTUS

Élévation culinaire 360

Petiscos Frios

tapas portugais froids

Prato de carnes frias *assortiment de charcuteries*	13. /pers.
Tomates cereja e queijo de cabra *tomates cerises et fromage de chèvre*	13.
Meia de bacalhau *salade de morue*	14.
Salada de polvo *salade de pieuvre, vinaigrette aux agrumes*	18.

Petiscos Quentes

tapas portugais chauds

Pastéis de bacalhau (4) *croquettes de morue*	8.
Filetes de Sardinha grelhados *filets de sardines grillées, croûtons de pain de maïs, poivrons rôtis*	8.
Lulas fritas *calmars frits*	13.
Chouriço assado *chouriço grillé*	13.
Camarão ao alho *crevettes à l'ail*	14.
Feijoada de buzios *cassolette de buccins*	15.
Bacalhau à Bràs *morue à la Bràs*	15.
Bifana *sandwich au porc*	15.
Frango no churrasco *demi-poulet de Cornouailles*	22.
Bitoque *surlonge à la portugaise, sauce au chouriço avec oeuf confit à l'huile d'olive*	25.

Partagez l'expérience!
@portus360mtl
www.portus360.com