

Sopas & Saladas

CALDO VERDE 8.

Soupe portugaise, pommes de terre, chouriço, chou vert, huile d'olive

GAZPACHO COM QUEIJO DE CABRA 13.

Gaspacho avec billes de chèvre

SALADA DE ESPARAGOS 16.

Salade d'asperges, Serrano, amandes rôties, vinaigrette à l'érable et fromage São Jorge

SALADA DE COUVE GALEGA CRUA 14.

Salade de chou kale aux agrumes



Petiscos

PASTEIS DE BACALHAU 8.

Croquettes de morue & aïoli aux herbes

FILETES DE SARDINHA GRELHADOS 11.

Filets de sardines grillés, croûtons de pain aux olives

JAQUINZINHOS 12.

Éperlans frits, aïoli au piri-piri

CAMARÕES AO ALHO 14.

Crevettes avec beurre citronné au piri-piri

LULAS GRELHADAS 15.

Calmars grillés avec purée à l'encre de sèche, crumble de chouriço

BUZIOS GRATINADOS 16.

Buccins gratinés à l'ail

POLVO GRELHADO 20.

Pieuvre grillée, salade de légumineuses et canneberges, coulis aux poivrons rouges

VIEIRAS SALTEADAS 18.

Pétoncles poêlés, piperade de poivrons, chips de serrano

MORCELA GRELHADA COM ANANAS 16.

Boudin noir maison, ananas grillé et confiture de tomates

COSTELA CURTA ESTUFADA 16.

Short rib braisé, pommes allumettes, roquette et sauce au vin rouge



Partagez l'expérience

@portus360mtl

www.portus360.com



A lota

CALDEIRADA À NAZARENA 37.

Bouillabaisse à la portugaise

BACALHAU COM NATAS 38.

Mille-feuille de morue salée confite à l'huile d'olive, crème et oignons

À L'ACHAT DE CE PLAT, 1\$ SERA REMIS À OPÉRATION ENFANT SOLEIL



ARROZ DE MARISCO 40.

Riz crémeux aux fruits de mer avec queue de homard des Îles-de-la-Madeleine

DUO DE BACALHAU 42.

Duo de morue: filet de morue noire d'Alaska et morue salée confite à l'huile d'olive

PARRILAHADA PARA 2 PESSOAS 90.

Assiette de fruits de mer grillés pour 2 personnes: pieuvre, calmars, pétoncles, crevettes et homard des Îles-de-la-Madeleine

O talho

FRANGUINHO À ALENTEJANA 32.

Poulet de Cornouailles farci aux raisins de Corinthe, palourdes et coriandre fraîche

BIFE À PORTUGUESA 38.

Surlonge de bœuf grillée, sauce au chouriço avec œuf confit à l'huile d'olive

NACO DE CARNE COM OSSO CURTO PRIX DU MARCHÉ.

Tomahawk : Côte de bœuf angus AAA courte

COSTELA DE BORREGO GRELHADA 45.

Côtelettes d'agneau du Québec, accompagnements du moment

LOMBO DE VEADO GRELHADO 45.

Cerf de Boileau grillé, sauce aux baies de Sureau

O vegetariano

LEGUMES GRELHADOS 15.

Légumes grillés

ESPARAGOS À VAPOR OU GRELHADOS 13.

Asperges vapeur ou grillées

COGUMELOS SALTEADOS 12.

Champignons sautés

ARROZ VEGETARIANO 25.

Riz végétarien aux légumes

De Lisbonne à Montréal, en passant par les Îles-de-la-Madeleine, je vous convie à un voyage gourmand retraçant mes racines celles d'où je viens, celles où je suis...

Par la terre, par la mer, pour l'amour de la gastronomie.

Menu créé par chef HELENA LOUREIRO