



UMA COZINHA DE MEMÓRIAS

De regresso às origens...sem perder o horizonte

Depois de uma grande viagem pelos 4 continentes à procura de novos sabores, novas culturas e abordagens da gastronomia, regressei a casa para o meu projeto e visão da Cozinha Mediterrânica. Nesta Carta, como habitualmente, os produtos nacionais têm o seu maior destaque sem nunca esquecer a influência que vivi nestas minhas viagens. Como resultado, convido-vos a desfrutar dos antigos sabores tradicionais da cozinha Portuguesa com “QB” de inovação e exotismo. Relembre os sabores das iguarias confecionadas em forno de lenha, o sabor único do peixe fresco que selecionamos diariamente... e partilhe connosco toda a sua elaboração assistindo na primeira fila ao conceito de “show cooking” surpreendendo-se com uma apresentação única. Para além dos menus sazonais, diariamente na carta, convido-o desde já a descobrir a minha sugestão diária.

Neste espaço tão agradavelmente requintado e sofisticado, criamos ainda um conceito único – Wine Cellar – onde elaboramos novos menus em conjunto com os mais prestigiados produtores de vinhos nacionais e seus enólogos. No interior privilegiado da nossa garrafeira, experimente um novo conceito de Jantar Privado onde os vinhos são os atores principais.

Jerónimo Ferreira

Porto Novo
RESTAURANTE



A MEMOR CUISINE

Back to the beginning... without losing the horizon

After a long tour around the four continents, looking for new tastes, new cultures and new gastronomy approaches, I came back home to my project and vision of Mediterranean Cuisine. In this menu, as usual, national products deserve priority—however, the influence of all my travelling could not be forgotten. Therefore, I invite you to enjoy the old traditional tastes of our Portuguese Cuisine, with a quantum of innovation and exoticism. Remember the old wood-oven dishes, the unique taste of fresh fish that is daily selected and come and share with us all the cooking process, cozily seated on the front row, to the concept of “show cooking” and let yourself be surprised to see a unique presentation. Besides the seasonal menus, I also invite you to find out my daily suggestions.

In such a refined and sophisticated atmosphere, we still go one step further and create a unique concept – Wine Cellar – where we, together with the most renowned national wine producers and their oenologists, elaborate always newer menus. In this privileged Wine Cellar space, do try a new concept of a Private Dinner where wines are obviously leading actors.

Jerónimo Ferreira


Porto Novo
RESTAURANTE

color

YOUR
plate™

OPÇÕES DE MENUS SAUDÁVEIS

Dê cor à sua dieta com Color Your Plate, uma abordagem simples e saudável, adicionando alimentos coloridos à sua refeição.

Core Performance™, o nosso parceiro de Fitness, recomenda adicionar 3 cores à sua refeição, provenientes de frutas e vegetais por forma a aumentar a energia e manter uma dieta equilibrada. Procure os pratos assinalados com  durante a sua estadia.

Saiba mais em sheraton.com/fitness



Alimentos vermelhos como arandos, pimentos vermelhos, tomates ou melancia, estimulam o coração e a circulação.



Alimentos cor de laranja como a abóbora, a papaia, a batata doce e os pêssegos contribuem para uma pele e visão saudáveis.



Pimentos amarelos, ananás e outros amarelos optimizam o funcionamento do cérebro



Os verdes como bróculos, espinafres, kiwi e abacates rejuvenescem os músculos e os ossos.



Os azuis como ameixas, amoras, beringelas e figos promovem a circulação.




Os alimentos brancos como a couve-flor, as cebolas e o alho ajudam na recuperação celular, assim como fortalecem o sistema imunitário e linfático.





color YOUR plate™

INTRODUCING HEALTHY MENU OPTIONS

Brighten your diet with Color Your Plate, a simple approach to eating right by adding colorful foods to your meals. Core Performance™, our partner in fitness, recommends adding three colors that come from fruits and vegetables to maintain a balanced diet. Look for dishes marked with  throughout your stay.

Learn more at sheraton.com/fitness



Red fruits and vegetables are those like cranberries, red peppers, tomatoes and watermelon.



Greens are represented by fruits and vegetables like broccoli, spinach, kiwi and avocados.



Pumpkin, papaya, sweet potatoes, peaches and the like are orange fruits and vegetables.



Foods like blackberries, plums, eggplant and figs are blue.



Yellow peppers, pineapple, squash and corn are good examples of yellow foods.



Enjoy white foods like cauliflower, onions, parsnips and garlic.



COLOR
YOUR
PLATE







SHERATON
FITNESS
POWERED BY CORE PERFORMANCE

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

CARPACCIO DE NOVILHO <i>BLACK ANGUS</i> COM ESPECIARIAS E TOMILHO <i>Mozzarella</i> cereja e azeite desidratado	€13,00
SALMÃO MARINADO CASEIRO, CROQUETE DE REQUEIJÃO E CHÁ VERDE Saladinha de pepino e rabanete, creme de mostarda de aneto	€12,00
TOMATE BIO COM <i>MOZZARELLA</i> DE BÚFALA E BASÍLICO 🌈	€9,50
SALADA DE FOLHAS DO CAMPO 🍷 🌿 Tomate <i>cherry</i> , cenoura bebé, frutas frescas e secas, vinagrete de cidra	€10,00
SAUTÉ DE VIEIRAS E <i>TERIYAKI</i> DE PORCO Espargos verdes e chalotas confitadas. Creme de <i>Aioli</i> e rebentos de <i>sakura</i>	€19,50
CAMARÕES SALTEADOS 🌈 com alcachofra e molho de pimentos vermelhos	€16,50
CREME DE LAVAGANTE E SEU MEDALHÃO Tomate <i>confit</i> e basílico	€9,00
SOPA BIO DE LEGUMES DO CAMPO	€4,50

APPETIZERS COLD & HOT

BLACK ANGUS CARPACCIO WITH SPICES AND THYME Mozzarella cheese cherry and dehydrated virgin olive oil	€13,00
HOMEMADE MARINATED SALMON, RICOTTA CHEESE CROQUETTE and green tea. Cucumber and radish salad and dill cream mustard	€12,00
BIO TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE SALAD  with basilic and green peppers	€9,50
COUNTRY LEAVES SALAD   with cherry, tomato, baby carrots, dry fruits and cider vinaigrette	€10,00
SCALLOP SAUTÉ & PORK TERIYAKI Green asparagus and shallot. Crème de Aïoli and sakura sprouts	€19,50
PAN FLASHED SHRIMP  with artichokes and red pepper chipotle sauce	€16,50
ROCK LOBSTER CREAM SOUP AND MEDALLION Tomato confit and basilic	€9,00
COUNTRY FARM BIO VEGETABLE SOUP	€4,50

COUVERT

Pão, azeite e acepipes variados

€5,85

DO ATLÂNTICO

ARROZ MALANDRINHO DE BERBIGÃO

€22,00

com infusão de *brandy* e coentros. Filetes de pescada fresca da nossa costa

RISOTTO DE PIMENTO AMARELO COM COENTROS

€20,00

Medalhão de congro em sucos de caldeirada

BACALHAU RECHEADO

€24,00

com pimentos doces e migas de broa de milho no forno a lenha
Batatinhas a murro e grelos salteados

TRANCHE DE SALMÃO

€19,50

Creme de anchovas e vinagrete de ervas finas

ROBALO A VAPOR COM SALADA DE LEGUMES, MAÇÃ E MOLHO DE SOJA

€22,00

SELEÇÃO DE PEIXES DO DIA AO KG

Assado no forno a lenha, grelhado ou cozido

COUVERT

Bread, olive oil and assorted appetizers €5,85

FROM THE ATLANTIC

ATER COC LE RICE ITH RAND AND CORIEANDER INFUSION €22,00
Deep fried fresh hake fillets

ELLO ELL PEPPERS RISOTTO ITH FRESH CORIANDER €20,00
Conger medallion stew in *caldeirada* juice

SALTED DR COD FISH €24,00
with bell peppers with crust of corn bread baked in wooden oven
Punched potatoes and turnip bitter sprouts

SALMON FILLET €19,50
Cream anchovies and fine herbs vinaigrette

STEAMED SEA ASS, CRISP HI I I VEGETA LE SALAD, APPLE AND SO €22,00 
Forest thyme infused risotto warm

FISH CATCH OF THE DA G
Baked in a wooden oven, grilled or boiled

COUVERT

Pão, azeite e acepipes variados

€5,85

DA TERRA

DUAS CONFEÇÕES DE VITELA MARONESA EM MOLHO DE VINHO DO DOURO

Gelatina de cenoura, legumes da praça

€24,00

FRANGO DO CAMPO NO *ROTISSEUR*

Arroz de açafrão no forno a lenha

€18,50

PEITO DE PATO EM REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO *TAWNY*

Macaroon de beterraba recheado com creme de laranja e espargos verdes

€22,00

VAZIA ALTA DE NOVILHO NA GRELHA E MOLHO MIRANDÊS

Batata a murro e salada camponesa de legumes

€28,00

PICANHA *WAGYU* AO KG

Grelhada ou *tartar*

€27,00

COUVERT

Bread, olive oil and assorted appetizers €5,85

FROM THE LAND

TWO WAYS OF COOKING *MARONESA* VEAL IN A DOURO WINE SAUCE €24,00

Carrot jelly, vegetables from the market

FREE RANGE CHICKEN GRILLED IN THE ROTISSEUR €18,50

Wooden oven backed saffron rice

DUCK BREAST WITH TAWNY PORT REDUCTION €22,00

Beetroot macaroon filled with orange cream, green asparagus

GRILLED SIRLOIN STEAK WITH MIRANDÊS SAUCE €28,00

Punched potatoes, country vegetable salad

WAGYU PICANHA STEAK BY KG €27,00

Grilled or tartar

COUVERT

Pão, azeite e acepipes variados

€5,85

PIZZAS, PASTAS E VEGETARIANOS

PIZZA VEGETARIANA E MOZARELLA

€16,00

Salada de rúcula com vinagrete de alho e orégãos

PIZZA COMPOSTA – abacaxi, camarão, fiambre, tomate, milho

€16,00

Salada de rúcula em vinagrete de balsâmico

LINGUINI COM SAUTÉ DE CAMARÃO, TOMATE, ALHO E BASÍLICO FRESCO

€19,50

SAUTÉ DE TOFU COM SEMENTES DE SÉSAMO E ESPINAFRES BEBÉ

€9,00

RISOTTO DE ESPARGOS BRANCOS E VERDES COM MICROVERDES

€19,50

COUVERT


Bread, olive oil and assorted appetizers €5,85

PIZZA, PASTA & VEGETARIAN DISHES

VEGETARIAN PIZZA AND MOZZARELLA  €16,00
Arugula salad on garlic and oregano vinaigrette

MIXED PIZZA –pineapple, shrimp, boiled ham, tomato and sweet corn €16,00
arugula salad on balsamic vinaigrette

LINGUINI WITH SHRIMP SAUTÉ IN TOMATO, GARLIC AND BASILIC €19,50

SPINACH, TOFU AND SESAME STIR-FRY  €9,00

WHITE AND GREEN ASPARAGUS RISOTTO AND MICRO GREENS  €19,50



Sheraton
Porto
HOTEL & SPA

SHERATON PORTO HOTEL & SPA

Rua Tenente Valadim, 146

4100 – 476 Porto, Portugal

t — +351 22 040 40 00

sheratonporto.com



FAÇA CHECK-IN AQUI E VEJA A OFERTA QUE TEMOS PAR A SI
CHECK IN HERE TO UNLOCK A SPECIAL