

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:00 • Jantar das 19:30 às 22:30

MENU PETISCOS

21.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Sardinha em Tomate e Scone Tostado

•
Creme de Camarão

•
Ervilhas com Enchidos e Ovo Escalfado

•
Folhadinhos de Queijo Cabra

•
Bifaninhas na Caçarola

•
Sobremesa a Partilhar

SOPAS

Couvert	2.00
Sopa do Dia (v)	3.00
Caldo Verde	4.00
Creme de Camarão	6.00

PARA PICAR

Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v)	9.00
Camarões Picantes com Gengibre e Chilli	8.50
Carpaccio de Salmão, Maça Verde e Funcho	9.50
Sardinha em Tomate em Tostas de Scone	8.00
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona	7.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho	7.00
Bifaninhas na Caçarola	8.50
Ervilhas com Enchidos e Ovo Escalfado	7.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	3.00
Batata a Murro	4.00
Batata Frita	4.00
Puré de Batata	4.00
Migas de Grelhos	4.50
Legumes do Dia	4.50
Salada de Alfaces e Cherry	4.00
Ovo Estrelado	2.50

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros	17.00
Massa Picante, Camarão, Gengibre e Chilli	16.00

Robalo, Puré de Batata, Pok Choy, Molho Marisco	18.00
Polvo com Batata a Murro e Espinafre	19.00
Lulas em Suave Caril de Legumes	14.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco	17.00
Bacalhau com Espinafres e Broa Crocante	14.50
Espetadas de Salmão com Legumes no Wok	17.00

CARNE

Alheira Grelhada, Batata a Murro e Espinafre	14.50
Arroz de Pato Gratinado	14.50

BIFES

Bife de Alcatra 140g	19.00
escolha a opção que pretende	
• à Bifezinha - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas	
• à Prego - Ovo, Batata Frita e Salada Fresca	

COSTELA NOVILHO

com Risotto Parmesão	21.00
com Batata Mista no Forno e Espinafre Fresco	21.00

FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril e Basmati	15.00
Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda-Estragão	14.00

PORCO

Naco de Porco, Molho de Mostarda, Batata a Murro	14.00
Naco de Porco, Migas de Grelhos	14.00

VITELA

Massa Bolonhesa	14.00
Vitela 12h, Molho Stroganoff e Puré de Batata	16.00

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:00 • Jantar das 19:30 às 22:30

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga	14.50
Salmão Curado com Maionese Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	14.50
Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	13.50
Pera Confitada e Chèvre Caramelizado verduras, noz, croutons, compota de pimento, bacon crocante	13.50

VEGETARIANOS

Salada Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v)	13.50
Risotto de Ervilhas e Hortelã (v)	15.00
Beringela, Molho Agridoce de Chili	13.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	13.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	11.50

OVOS

com salada ou batata frita	
Ovos Mexidos com Camarão	12.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	11.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	3.00
Batata a Murro	4.00
Batata Frita	4.00
Puré de Batata	4.00
Migas de Grelos	4.50
Legumes do Dia	4.50
Salada de Alfaces e Cherry	3.00
Ovo Estrelado	2.50
Molho Extra Francesinha	2.00
Molho Extra Burger	1.00

ESPECIAIS EM PÃO

BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 11.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	80g 11.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	150g 14.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	80g 11.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	150g 14.50

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha, Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita escolha 1	
Burguesinha de Frango burger de frango e bacon	12.50
Burguesinha de Vitela burger de vitela e linguiça	12.50

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita	
Francesinha Clássica bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca	15.00

Adicione Batata Frita	4.00
Adicione Chips Batata	4.00
Adicione Ovo Estrelado	2.50
Adicione Molho Extra Francesinha	2.00
Adicione Molho Extra Burger	1.00

MENU

CAFETARIA

8:30 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

* adicional para leite amêndoa + 0.80€

FIBRA 8.50

Taça de Granola, Iogurte Grego e Fruta
+1 bebida à escolha

*½ Leite Direta • *Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CONTINENTAL 11.00

Salada de Frutas
escolha 1 bebida

½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá

escolha 2 opções servidas com manteiga:

Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato

+ 1 VIENNOISERIE

CHÁ 8.00

Chá Kusmi

Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

Sumo Laranja Natural (25cl)	3.50
Doce Artesanal bb (30g)	1.45
Manteiga (10g)	0.50
Verrine Chia com Frutos Vermelhos	4.00
Verrine Iogurte Grego com Fruta	5.00
Granola, Iogurte Grego e Fruta	7.00

VIENNOISERIE

Bolo Arroz • Nata • Scone	1.30
Croissant Brioche	1.40
Croissant Francês • Yami • Palmier	1.70
Croissant de Amêndoa • Pão de Deus	2.20
Brioche Maçã-Canela	2.30
Tarte Fina de Maçã • Napolitana	2.30

SANDES • TOSTAS

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	2.00
Carcacina com Queijo Fiambre Q&F	2.00
Tosta Torrada com Manteiga	2.50
Tosta Mista	3.50
Croissant com Manteiga	1.80
Croissant com Queijo Fiambre Misto	2.40
Croissant Francês Manteiga	2.40
Croissant Francês com Queijo Fiambre Misto	2.70

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 9.50

Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 10.50

SALGADOS

Bolinho Bacalhau 1.60 • Chamuça 1.60 • Croquete Carne 1.60

Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 2.00

INDIVIDUAIS

4.50

Banoffy sablé chocolate, caramelo, mousse e doce banana

Bolo Chocolate bb bolo de chocolate húmido sem farinha

Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos

Folhadissimo folhado crocante, praliné de avelã

Marikôko dacquoise de côco, mousse queijo creme,
maracujá (creme brulé, compota, glaceado)

Laranjinha sablé cacau, compota laranja, mousse chocolate 70%, sultanas
e rum, cobertura chocolate 70%

Lua Mel biscuit genoise, chantilly, ganache chocolate

Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscatel, mousse pera

Sunshine biscuit chocolate, chantilly, glaceado chocolate caramelo

Tentação biscuit chocolate 70%, praliné de avelã, cremoso de
framboesa, mousse chocolate leite e glaceado framboesa

Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá biscoito cacau,
ganache de maracujá e ch. branco

Variações biscuit chocolate+amêndoa, crocante praliné, ganache
ch.negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate

Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz tufado
ch.negro, mousse ligeira ch. 70%, glaceado cacau

VERRINES

4.00

Tiramisu • Praliné • Leite Creme

• Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos

TARTELETES

4.00

Amêndoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada

• Limão • Maracujá • Maçã Crumble

BEBIDAS

adicional para serviço esplanada + 0,40€/uni
* adicional para leite amêndoa + 0.80€ / bebida

Café	1.00
Descafeinado	1.10
* 1/2 de Leite Dupla	3.00
* Leite com Chocolate • Capuccino	2.80
* Milk Shake (45cl)	5.50 com chantilly 6.00
framboesa • maracujá • baunilha • chocolate	
Infusões camomila • cidreira • frutos vermelhos • tilia	2.50
Chás Kusmi (ver no MENU SOBREMESAS)	3.50
Limonada Natural (25cl)	2.50
Sumo Fruta Natural (25cl)	3.50

1 Mai 2023 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio

bbGourmet Bolhão - Rua Fernandes Tomás 764, 4200-213 Porto • Reservas 222 011 531 • Horários: Dom a Qui das 08:30 às 22:30 • Sex e Sáb das 08:30 às 23:00

Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.

Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 21:00

VERRINES

Tiramisu	4.00
Praliné	4.00
Leite Creme	4.00
Mousse Chocolate	4.00
Pudim Chia e Frutos Vermelhos	4.00

CHOCOLATE

Bolo bb	4.50
Folhadissimo Praliné (folhado, caramelo, praliné avelã)	4.50
Laranjinha (chocolate, laranja e uva passa)	4.50
Sunshine (chocolate, chantilly e caramelo)	4.50
Tentação Xoco-Framboesa (ch.negro e leite, framboesa)	4.50
Variações de Chocolate (texturas chocolate e fr. secos)	4.50
Xocobomb (chocolate negro, praliné)	4.50

TARTELETES

Amendoa-Laranja	4.00
Framboesa	4.00
Fruta Fresca	4.00
Limão	4.00
Limão Merengada	4.00
Maçã Crumble	4.00
Maracujá	4.00

SEMI-FRIOS

Banoffy (banana, baunilha, ch. branco e negro, caramelo)	4.50
Cheese Cake Frutos Vermelhos (iogurte, fr. vermelhos)	4.50
Lua de Mel (genoise, chantilly e chocolate)	4.50
Marikôko (côco, maracujá)	4.50
Rocha (pera rocha, moscatel)	4.50
Tropik (maracujá, framboesa, chocolate)	4.50

GELADOS

NA TAÇA

5.00
2 bolas de gelado (g) ou sorvete (s) à sua escolha com cookie ou topping do dia

(g) Baunilha • (g) Chocolate
(s) Framboesa • (s) Maracujá

FRUTA

Salada de Frutas Verrine 4.50

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50
serviço de esplanada +0,40€/unidade

PRETO

English Breakfast Biológico 3.50
chá preto do Ceilão e Assam. Contém cafeína.
Earl Grey Biológico 3.50
chá preto da China. Aroma a bergamota. Contem cafeína.
Frutos Vermelhos Biológico 3.50
chá preto China. Aroma natural frutos vermelhos. Contem cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 3.50
chá verde China, sabor subtil e limão. Baixo teor cafeína
Jasmim Biológico 3.50
chá verde China com sabor natural de jasmim. Baixo teor cafeína.
Menta Nanah de Marrocos Biológico 3.50
chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico 3.50
chá branco da China com aroma a peónia. Baixo teor de cafeína.

BEM ESTAR

Detox Biológico 3.50
chá verde China, maté, erva príncipe. Baixo teor de cafeína.
Rooibos Natural Biológico 3.50
chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

MENU

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0,40€/unidade

VINHO

— ESPUMANTE • CHAMPANHE —

Quinta das Bageiras 2022 — 12,5cl 4.50 | 75cl 22.50
Bairrada • Maria Gomes, Bical, Cerceal Blend

Quinta do Rol Grande Reserva 2016 — 75cl 29.50
Lisboa • 100% Pinot Noir

BRANCO

Morphosis 2020 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend

Peq. Rebentos Alvarinho 2022 — 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho 100%

Contraste 2020 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Douro • Conceito • Rabigato, Códega, Gouveio Blend

Vicentino 2020 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Alentejo • Vicentino • Sauvignon Blanc

Ribeiro Santo Automático 2022 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Dão • Magnum-Carlos Lucas • Encruzado 100%

Quinta do Javali Clos Bonifata 2019 — 75cl 29.50
Douro • Quinta do Javali • Viosinho, Arinto Blend

Redoma 2021 — 75cl 29.50
Douro • Niepoort • Rabigato, Codega Blend

Quinta do Javali PGE 2019 — 75cl 49.50
Douro • Quinta do Javali • Viosinho, Arinto Blend

ROSÉ

Lacrau 2020 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Secret Spot Wines • Touriga Nacional 100%

Altano Bio 2021 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Symington • Tinta Roriz Blend

VINHO

TINTO

Dão Rótulo 2019 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Dão • Niepoort • Touriga Nacional 100%

Morphosis 2019 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs

Ribeiro Santo Reserva 2020 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Dão • Magnum-Carlos Lucas • Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz Blend

Cedro do Noval 2020 — 15cl 5.10 | 75cl 25.50
Douro • Quinta do Noval • Touriga Nacional, Syrah Blend

Quinta do Rol 2015 — 75cl 29.50
Lisboa • Quinta do Rol • Pinot Noir 100%

Quinta do Javali Reserva 2016 — 75cl 34.50
Douro • Quinta do Javali • Tinta Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz Blend

Redoma 2020 — 75cl 39.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

Reynolds Grande Reserva 2014 — 75cl 39.50
Alentejo • Reynolds • Alicante Bouschet, Trincadeira Blend

Quinta da Leda 2018 — 75cl 56.50
Douro • Ferreira • Touriga Nacional, Touriga Franca Blend

CERVEJA

Super Bock Copo — 20cl 2.50 | 30cl 3.50 | 50cl 5.00

Super Bock Original Garrafa — 33cl 2.50

Super Bock Stout Garrafa — 33cl 2.50

Super Bock Sem Alcool Garrafa — 33cl 2.50

Coruja IPA India Pale — 33cl 3.50

Coruja American Amber — 33cl 3.50

Duvel — 33cl 6.50

Chimay Red — 33cl 6.50

MENU BEBIDAS

serviço de esplanada + 0,40€/unidade

MOCKTAILS

Spice & Tonic	10.00
seedlip spice 94 • água tônica	
Garden & Tonic	10.00
seedlip garden • água tônica	
Shirley Temple	5.00
xarope romã • sprite • ginger ale • cereja maraschino	
Cinderella	6.00
laranja • ananás • romã • cereja	
Strawberry Mule	7.00
fever tree ginger beer • morango • lima • hortelã	

COCKTAILS

GIN

Monkey 47	14.50
água tônica • mirtilos • lima	
Monbasa Strawberry	12.00
água tônica • morangos • hibisco • lima	
Bulldog	12.00
água tônica • amora	

DRINKS

Fall Enzoni	9.50
whisky Rye • campari • limão • simple syrup • uvas vermelhas	
Scorpions Reef	9.50
mezcal • jamaican rum • abacaxi • amendoa • limão • chocolate bitters • angistura bitters	
Unusual Negroni	8.00
gin • aperol • lillet blanc	
Tokyo Iced Tea	9.50
vodka • gin • rum • tequilla • midori sour mix • soda	
Bahama Mama	9.50
aged rum • coconut rum • rum overproof • licor de café • limão • sour mix • abacaxi	
Aperol Spritz	8.50
aperol • espumante • água gás	
Moscow Mule	8.50
vodka • lima • fever tree ginger beer	
Chambord Gin Fizz	9.00
gin • amora • limão • soda	

PORTO

Porto Tónico	7.00
Porto • leve • frutos complexos • citrinos	

SANGRIA

Sangria Espumante	35cl 6.50 1lt 18.00
Sangria Branca	35cl 6.00 1lt 16.00
Sangria Rosé	35cl 6.00 1lt 16.00
Sangria Tinta	35cl 6.00 1lt 16.00

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Dry White (6cl)	4.50
Porto Tawny (6cl)	4.50
Porto 10 Anos Tawny	6.00
Porto 20 Anos Tawny	10.00
Porto LBV	6.00
Aguardente Velha (6cl)	7.00
Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack (6cl)	8.00

OUTRAS

Água Vitalis	37,5cl 2.00
Água das Pedras	25cl 2.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.50
Água Tônica	25cl 2.50
Sumo Fruta Natural	25cl 3.50
Limonada	25cl 2.50
Coca-Cola • Coca-Cola Zero	33cl 2.20
Iced Tea	33cl 2.20
Summersby Maçã • Fr. Vermelhos	33cl 3.00

MENU ESPLANADA

15:00 às 19:30

MENU PETISCOS

21.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Sardinha em Tomate e Scone Tostado

•
Creme de Camarão

•
Ervilhas com Enchidos e Ovo Escalfado

•
Folhadinhos de Queijo Cabra

•
Bifaninhas na Caçarola

•
Sobremesa a Partilhar

PEIXE

Bacalhau com Espinafres e Natas , Broa Crocante 14.00

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 14.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 14.00

Massa Bolonhesa 14.00

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga 14.50

Frango com Molho César 13.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

Salada do Dia da Nossa Loja 9.50

VEGETARIANOS

Salada de Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v) 13.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 13.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 11.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 12.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 11.50

SOPAS

Couvert 2.00

Sopa do Dia 3.00

HAPPY HOUR

Azeitonas 1.50

Chips de Batata 4.00

Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 7.00

Panadinhos de Frango com Molho Agridoce 12.50

Croquetes de Vitela com Molho Aioli 7.00

Duo de Pasteis de Massa Tenra com Molho Chili 6.00

EM PÃO

SANDES

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 9.00

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 9.50

Sande de Ovo Cremoso 9.50

Sande do Dia da Nossa Loja 9.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 11.50
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Frango César 80g 11.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango César 150g 14.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Vitela bb 80g 11.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela bb 150g 14.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita
escolha 1

Burguesinha de Frango 12.50
burger de frango e bacon

Burguesinha de Vitela 12.59
burger de vitela e linguiça

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo,
Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha Clássica 15.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca