

BBGOURMET
restaurant & terrace

MENU 1 MENU 1

4 tasting moments
4 moments dégustacion

50

Scallop, Coconut, Green Apple
St Jacques, Noix de Coco, Pomme Verte

Tuna, Vegetables, Fresh Sauce
Thon, Légumes, Sauce Fraîche

Pork Fillet, Lentils Purée, Watercress
Filet de Porc, Purée de Lentilles, Cresson

Pear, Muscat, Almond, Vanilla
Poire, Muscat, Amande, Vanille

wine pack for menu 1
pack vins pour menu 1

21

Bágeiras Brut Nature Espumante Rosé 2021
bairrada • quinta das bágeiras • бага 100%

Luis Pato Vinhas Velhas Branco 2021
bairrada • luis pato • bical, cerceal, sercealinho blend

Secret Spots 10 Years
douro • secret spots • moscatel 100%

MENU 2 MENU 2

4 tasting moments
4 moments dégustacion

42

Braised Salmon, Orange Sauce, Pickled Cucumber
Saumon Braisé, Sauce Orange, Pickle de Concombre

Salt Cod in the Oven, Chickpea, Spinach
Morue, Purée de Pois Chiche, Epignard

Beef Short Rib, Parmesan Risotto
Côtes de Boeuf, Risotto Parmesan

Chocolate Mousse Duo 70% & 53%
Duo de Mousses au Chocolat 70% et 53%

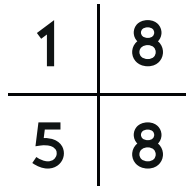
wine pack for menu 2
pack vins pour menu 2

21

Vicentino Rosé 2019
alentejo • vicentino wines • pinot noir 100%

Cedro do Noval Red 2020
douro • quinta do noval • touriga nacional, syrah blend

Porto Tawny 10 Years
porto • niepoort



BBGOURMET
restaurant & terrace

STARTERS ENTRÉES

- Braised Salmon, Orange Sauce, Pickled Cucumber / Saumon Braisé, Sauce Orange, Pickle de Concombre // 11
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame // 9
Scallop, Coconut and Green Apple / St Jacques, Noix de Coco et Pomme Verte // 12,5
Shrimp al Ajillo / Crevettes al Ajillo // 11,5
Alheira Big Rissol / Rissol XL d'Alheira // 7
Gnocchi in the Oven with Smoked Scamorza Cheese / Gnocchis au Four avec Fromage Scamorza Fumé // 8,5
Cheese in the Oven with Spices (v) / Fromage aux Épices au Four (v) // 10,5
Vegetables Soup (v) / Soupe de Légumes (v) // 3
Couvert, Bread from our Artisanal Bakery / Couvert, Pain de notre Boulangerie Artisanal // 2,5

DISHES PLATS

- Shrimp Açorda, Cilantro and Burnt Yolk / Açorda de Crevettes, Coriandre et Jaune Brûlé // 21
Tuna, Vegetables and Fresh Sauce / Thon, Légumes et Sauce Fraîche // 36
Salt Cod in the Oven, Chickpea, Spinach / Morue, Purée de Pois Chiche, Epignard // 23
Salt Cod Brás Style with Spinach / Morue à Brás aux Epinards // 20
Octopus in the Oven / Poulpe au Four // 26
Grilled Sea Bass with its Garnishes / Bar Grillé avec ses Accompagnements // 23
Monkfish and Shrimp in Puff Pastry / Lotte et Crevettes en Pâte Feuilletée // 23
Monkfish and Shrimp Risotto / Risotto de Lotte et Crevettes // 23
Free Range Chicken Thigh with Glazed Carrot / Cuisse de Poulet Fermier au Carotte Glacée // 20
Beef Short Rib with Parmesan Risotto / Côtes de Boeuf au Risotto Parmesan // 23
Beef Short Rib and Potatoes in the Oven with Spices / Côtes de Boeuf et Pommes de Terre aux Epices au Four // 23
Pork Fillet, Lentils Purée and Watercress / Filet de Porc, Purée de Lentilles et Cresson // 21
Sliced Rump Steak, Gnocchi and Cherry / Rumsteak Laminée, Gnocci et Tomate Cerise // 24

LIGHTS LEGERS

- Salmon or Tuna Bowl / Bowl de Saumon ou Thon // 15
Chicken Salad, Pineapple, Mango, Lettuce, Fusilli, Yogurt Sauce / Salade de Poulet, Ananas, Mangue, Laitue, Fusilli, Sauce Yaourt // 15
Asparagus Risotto with Prosciutto Slices / Risotto d'Asperges aux Lames de Prosciutto // 18
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame (v) // 15
Pasta with Tomato, Cherry and Parmesan (v) / Pâte aux Tomates, Cherry et Parmesan (v) // 16
Pasta, Basil Pesto and Pine Nuts (v) / Pâtes, Pesto de Basilic et Pignons de Pin (v) // 16
Sautéed Season Vegetables, Carrot Purée (v) / Legumes de Saison Sautées, Purée de Carrot (v) // 15