

BBGOURMET
restaurant & terrace

MENU 1 MENU 1

4 momentos de degustação

4 momentos de degustación

50

Vieira, Côco, Maçã Verde

Vieira, Coco, Manzana Verde

Atum, Legumes, Molho Fresco

Atún, Verduras, Salsa Fresca

Lombinho de Porco, Puré de Lentilha, Agrião

Solomillo de Cerdo, Puré de Lentejas, Berros

Pera, Moscatel, Amendoa, Baunilha

Pera, Moscatel, Almendra, Vainilla

pack vinhos sugeridos para menu 1
pack de vinos sugeridos para menú 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 Anos

douro • secret spots • moscatel 100%

MENU 2 MENU 2

4 momentos de degustação

4 momentos de degustación

42

Salmão Braseado, Molho de Laranja, Pickle de Pepino

Salmón Braseado, Salsa de Naranja, Pepino Encurtido

Bacalhau no Forno, Puré de Grão, Espinafre

Bacalao al Horno, Puré Garbanzos, Espinaca

Aba de Novilho, Risotto Parmesão

Costilla de Novillo, Risotto Parmesan

Duo de Mousses de Chocolates 70% e 53%

Dúo de Mousses de Chocolate 70% y 53%

pack vinhos sugeridos para menu 2
pack de vinos sugeridos para menú 2

21

Vicentino Rosé 2019

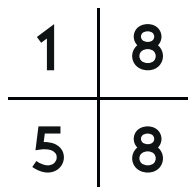
alentejo • vicentino wines • pinot noir 100%

Cedro do Noval Tinto 2020

douro • quinta do noval • touriga nacional, syrah blend

Porto Tawny 10 Anos

porto • niepoort



BBGOURMET
restaurant & terrace

ENTRADAS ENTRANTES

- Salmão Braseado, Molho de Laranja, Pickle de Pepino / Salmón Braseado, Salsa de Naranja y Pepino Encurtido // 11
Beringela, Molho Picante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas de Sésamo (v) // 9
Vieira, Côco e Maçã Verde / Vieira, Coco y Manzana Verde // 12,5
Camarão ao Alho / Gambas al Ajillo // 11,5
Rissol Maxi de Alheira e Azeitona / Rissoles Maxi de Alheira y Aceituna // 7
Gnocchi no Forno com Queijo Scamorza Fumada / Ñoquis al Horno con Queso Scamorza Ahumado // 8,5
Queijo no Forno com Especiarias / Queso al Horno con Especies // 10,5
Sopa de Legumes (v) / Sopa de Verduras (v) // 3
Couvert com Pão da Nossa Padaria Artesanal / Couvert con Pane de Nuestra Panaderia Artesanal // 2,5

PRATOS PRINCIPALES

- Açorda de Camarão, Coentros e Gema Tostada / Açorda de Camaron, Cilantro y Yema Tostada // 21
Atum, Legumes e Molho Fresco / Atún, Verduras y Salsa Fresca // 36
Bacalhau no Forno, Puré de Grão, Espinafre / Bacalao al Horno, Puré Garbanzos, Espinaca // 23
Brás de Bacalhau com Espinafre Fresco / Brás de Bacalao con Espinaca Fresca // 20
Polvo na Assadeira / Pulpo en la Bandeja // 26
Robalo Grelhado com Seus Acompanhamentos / Lubina a la Plancha con sus Acompañamientos // 23
Tamboril e Camarão em Massa Folhada / Rape y Gambas en Hojaldre // 23
Risotto de Tamboril e Camarão / Risotto de Rape y Gambas // 23
Coxa de Galinha do Campo e Cenoura Glaceada / Muslo de Pollo Campestre y Zanahoria Glaseada // 20
Aba de Novilho com Risotto Parmesão / Costilla de Novillo con Risotto Parmesano // 23
Aba de Novilho e Batata no Forno com Especiarias / Costilla de Novillo y Papas al Horno con Especies // 23
Lombinho de Porco, Puré de Lentilha e Agrião / Solomillo de Cerdo, Puré de Lentejas y Berros // 21
Laminado de Alcatra, Gnocchis e Cherry / Ternera Laminada, Gnocchi, Tomate Cereza // 24

LEVES LIGEROS

- Bowl de Atum ou de Salmão / Bowl de Atúne o Salmón // 15
Salada Frango, Abacaxi, Manga, Alfaces, Fusilli, Molho logurte / Ensalada Pollo, Pina, Mango, Lechuga, Fusilli, Salsa Yogur // 15
Risotto de Espargos e Lâminas de Presunto / Risotto de Espárragos y Hojas de Jamón // 18
Beringela, Molho Picante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas De Sésamo (v) // 15
Massa de Tomate, Cherry e Parmesão (v) / Pasta con Tomate, Cherry y Parmesano (v) // 16
Massa, Pesto Manjeriçã e Pinhões (v) / Pasta, Pesto de Albahaca y Piñones (v) // 16
Legumes da Época Salteados, Puré de Cenoura Algarvio (v) / Salteado de Verduras de Temporada, Puré de Zanahorias (v) // 15