

**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*

Matcha and Cherry  
*Matcha et Cerise*

wine pack for menu 1  
pack vins pour menu 1

21

Quinta da Pegadinha Escolha 2022  
*vinhos verdes • quinta da pegadinha • loureiro 100%*

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

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

## MENU 2 MENU 2

4 tasting moments  
4 moments dégustacion

45

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  
*Côte Courte BT, Risotto Parmesan*

Guava and Cheese  
*Goyave et Fromage*

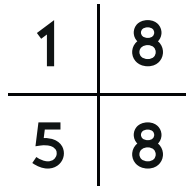
wine pack for menu 2  
pack vins pour menu 2

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 // 12  
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame // 10  
Scallop, Coconut and Green Apple / St Jacques, Noix de Coco et Pomme Verte // 14  
Shrimp al Ajillo / Crevettes al Ajillo // 12  
Alheira Big Rissol / Rissol XL d'Alheira // 8  
Cheese in the Oven with Spices (v) / Fromage aux Épices au Four (v) // 11  
Vegetables Soup (v) / Soupe de Légumes (v) // 4  
Couvert, Bread from our Artisanal Bakery / Couvert, Pain de notre Boulangerie Artisanal // 3

## DISHES PLATS

- Shrimp Açorda, Cilantro and Burnt Yolk / Açorda de Crevettes, Coriandre et Jaune Brûlé // 22  
Tuna, Vegetables and Fresh Sauce / Thon, Légumes et Sauce Fraîche // 36  
Salt Cod in the Oven, Chickpea, Spinach / Morue, Purée de Pois Chiche, Epignard // 26  
Salt Cod Brás Style with Spinach / Morue à Brás aux Epinards // 22  
Octopus in the Oven / Poulpe au Four // 29  
Grilled Sea Bass with its Garnishes / Bar Grillé avec ses Accompagnements // 26  
Monkfish and Shrimp in Puff Pastry / Lotte et Crevettes en Pâte Feuilletée // 28  
Monkfish and Shrimp Risotto / Risotto de Lotte et Crevettes // 28  
Free Range Chicken Thigh with Glazed Carrot / Cuisse de Poulet Fermier au Carotte Glacée // 24  
Beef Short Rib with Parmesan Risotto / Côte Courte BT au Risotto Parmesan // 28  
Beef Short Rib and Potatoes in the Oven with Spices / Côte Courte BT et Pommes de Terre aux Epices au Four // 28  
Pork Fillet, Lentils Purée and Watercress / Filet de Porc, Purée de Lentilles et Cresson // 24  
Sliced Rump Steak, Gnocchi and Cherry / Rumsteak Laminée, Gnocci et Tomate Cerise // 28

## LIGHTS LEGERS

- Salmon or Tuna Bowl / Bowl de Saumon ou Thon // 18  
Chicken Salad, Pineapple, Mango, Lettuce, Fusilli, Yogurt Sauce / Salade de Poulet, Ananas, Mangue, Laitue, Fusilli, Sauce Yaourt // 17  
Asparagus Risotto with Prosciutto Slices / Risotto d'Asperges aux Lames de Prosciutto // 20  
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame (v) // 17  
Pasta with Tomato, Cherry and Parmesan (v) / Pâte aux Tomates, Cherry et Parmesan (v) // 18  
Pasta, Basil Pesto and Pine Nuts (v) / Pâtes, Pesto de Basilic et Pignons de Pin (v) // 18  
Sautéed Season Vegetables, Carrot Purée (v) / Légumes de Saison Sautées, Purée de Carrot (v) // 18