

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 15.00

Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco 17.00

Bacalhau com Espinafres e Broa Crocante 15.00

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 23.00

com Batata Mista no Forno e Espinafre Fresco 23.00

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

1 Set 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 alérgenos, pelo que existe risco de contaminação cruzada

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	12.50
burger de frango e bacon	
Burguesinha de Vitela	12.50
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	

ADICIONAIS

Batata Frita	4.00
Chips Batata	4.00
Ovo Estrelado	2.50
Molho Extra Francesinha	2.00
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 (ver abaixo)

CHÁ 8.00

Chá Kusmi
Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

ADICIONAIS

Sumo Laranja Natural (25cl)	3.50
Doce Artesanal bb (30g)	1.45
Manteiga (10g)	0.50
Verrine Chia com Frutos Vermelhos	4.50
Verrine iogurte Grego com Fruta	5.00
Granola, iogurte Grego e Fruta	7.00

VIENNOISERIE

Croissant Brioche	1.40
Croissant Francês	1.70
Yami • Palmier	1.70
Croissant de Amêndoa	2.20
Tarte Fina de Maçã	2.50
Napolitana (Pão de Chocolate)	2.30
NY Roll Simples	2.00
NY Roll Chocolate • Framboesa • Limão	3.00
Pão Suíço de Creme e Chocolate • de Framboesa	2.80
Cruffin de Maracujá • de Mirtilo	2.80
Pão de Deus	1.80
Bolo Arroz	1.30
Nata	1.30
Scone	1.30

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 9.50
Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 10.50

SANDES • TOSTAS

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	2.00
Carcacinha 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
NY Roll com Queijo Fiambre Misto	3.00

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 avela
Marikôko dacquoise de côco, mousse queijo creme, maracujá (creme brulée, 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+moscate, mousse pera
Sunshine biscuit chocolate, chantilly, glaceado chocolate caramelo
Tentação biscuit chocolate 70%, praliné de avelá, 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

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

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 21:00

VERRINES

Tiramisu	4.50
Praliné	4.50
Leite Creme	4.50
Mousse Chocolate	4.50
Pudim Chia e Frutos Vermelhos	4.50
Pudim Chia, Maracujá e Abcaxi	4.50

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

TARTELETES

Amendoa-Laranja	4.00
Framboesa	4.00
Fruta Fresca	4.00
Limão	4.00
Lima-Côco	4.00
Limão Merengada	4.00
Maçã Crumble	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 —

Bágeiras Brut Nature 2021 — 12,5cl 4.50 | 75cl 22.50
Bairrada • Baga 100%

Quinta do Rol Blanc de Noirs 2016 — 75cl 31.50
Lisboa • 100% Pinot Noir

BRANCO

Morphosis 2021 — 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend

Peq. Rebentos Alvarinho 2022 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho 100%

Vicentino 2020 — 15cl 4.90 | 75cl 24.50
Alentejo • Vicentino • Sauvignon Blanc

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 52.50
Douro • Quinta do Javali • Viosinho, Arinto Blend

ROSÉ

Titular Colheita 2021 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Dão • Caminhos Cruzados • Tinta Roriz, Touriga Nac. Blend

Redoma 2021 — 75cl 24.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

TINTO

Dão Rótulo 2019 — 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Dão • Niepoort • Touriga Nacional 100%

Morphosis 2018 — 15cl 4.70 | 75cl 23.50
Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs

Cedro do Noval 2020 — 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 2021 — 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

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

OUTRAS

Água Vitalis 37,5cl 2.00

Água das Pedras 50cl 3.00

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 2.50

Iced Tea 33cl 2.50

Summersby Maçã 33cl 3.00

Summersby Frutos Vermelhos 33cl 3.00

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

SNACKS

Tremoços 2.00

Frutos Secos 4.00

Chips de Batata 4.00

Humus 6.00

Queijo Amanteigado Alentejo 8.00

Bifaninha bb 4.50

Duo de Pasteis com Molho Chili 6.00

MENU BEBIDAS

serviço de esplanada + 0,40€/unidade

MOCKTAIL

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	

COCKTAIL

GIN

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

DRINKS

Porto Tónico	7.00
porto • água tônica	
Unusual Negroni	8.00
gin • aperol • lillet blanc	
Tokyo Iced Tea	9.50
vodka • gin • rum • tequilla • midori • sour mix • soda	
Aperol Spritz	8.50
aperol • sparkling wine • sparkling water	
Moscow Mule	8.50
vodka • lime • fever tree ginger beer	
Chambord Gin Fizz	9.00
gin • blackberry • lemon • soda	

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

A COPO

Quinta das Bageiras 2022	12,5cl 4.50
Espumante • Bairrada • Maria Gomes, Bical, Cerceal Blend	
Morphosis 2020	15cl 4.30
Branco • Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend	
Peq. Rebentos Alvarinho 2022	15cl 4.30
Branco • Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho 100%	
Vicentino 2020	15cl 4.50
Branco • Alentejo • Vicentino • Sauvignon Blanc	
Covela 2022	15cl 4.30
Rosé • Vinhos Verdes • Covela • Touriga Nacional 100%	
Dão Rótulo 2019	15cl 4.30 75cl 21.50
Tinto • Dão • Niepoort • Touriga Nacional 100%	
Morphosis 2019	15cl 4.50 75cl 22.50
Tinto • Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs	
Vidente 2018	15cl 4.90 75cl 24.50
Tinto • Dão • Mira d'Ó • Jean, Alfrocheiro, Touriga Nacional Blend	
Cedro do Noval 2020	15cl 5.10 75cl 25.50
Tinto • Douro • Quinta Noval • Touriga Nacional, Syrah Blend	

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

PORTO

Porto Dry White (6cl)	4.50
Porto Tawny (6cl)	4.50
Porto 10 Anos Tawny	7.00
Porto 20 Anos Tawny	10.00
Porto LBV	6.00

SNACKS

Tremoços	2.00
Frutos Secos	4.00
Chips de Batata	4.00
Humus	6.00
Queijo Amanteigado Alentejo	8.00
Bifaninha bb	4.50
Duo de Pasteis com Molho Chili	6.00

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 15.00

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 (v) 3.00

HAPPY HOUR

Tremoços 2.00

Frutos Secos 4.00

Chips de Batata 4.00

Hummus 6.00

Queijo Azeitão com Tostinhas 8.50

Bifaninha bb 4.50

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

Bifaninha bb 4.50

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