

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

SOPAS

- Couvert 2.40
Sopa do Dia (v) 1/2un 2.00 | 1un 3.00
Caldo de Frango com Cogumelos 4.00
Creme de Tomate com Scones de Manjerição (v) 3.00
Caldo Verde e Scones de Enchidos 1/2un 3.00 | 1un 4.00

PARA PICAR

- Queijo de Ovelha Alentejo no Forno (v) 9.50
Camarões Picantes com Gengibre e Chilli 9.50
Carpaccio de Salmão, Maçã Verde e Funcho 9.50
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 7.50
Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v) 9.00
Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna 9.00
Bifaninhas na Caçarola 8.50
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 7.50

PEIXE

CAMARÃO

- Risotto de Camarão com Coentros 18.00
Massa Picante, Camarão, Abacaxi, Gengibre e Chilli 17.00
Caril de Camarão com Basmati 17.00
Açorda de Camarão com Ovo Pochê 17.00

POLVO • LULA

- Polvo com Batata a Murro e Grelos Salteados 19.00
Feijoada de Polvo 14.50
Arroz de Polvo, Compota de Pimento 14.50
Lulas em Caril de Legumes 16.50

BACALHAU

- Taco de Bacalhau com Broa 19.00
Arroz de Bacalhau no Forno com Ovo 14.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco 17.50
Bacalhau com Espinafres 15.00
Bacalhau com Natas Gratinado 14.50

ROBALO • SALMÃO • ESPADA

- Robalo Grelhado com Caldosos de Grelos 19.00
Robalo Grelhado, Puré Batata Doce e Feijão Verde 19.00
Peixe Espada Grelhado com Risotto de Espinafre 18.00
Espetadas de Salmão, Molho de Gengibre e Lima 18.00

COZIDOS • GRELHADOS

- Lombo Bacalhau Grelhado na Chapa e Ovo Cozido 19.00
Robalo Grelhado 19.00
Peixe Espada Grelhado 18.00
Espetadas de Salmão Grelhadas 18.00
Bife Alcatra Grelhado 19.00
Peito de Frango Grelhado 15.00
escolha 2 acompanhamentos
Arroz Basmati • Batata Cozida • Brócolo Cozido
• Cenoura Cozida • Feijão Verde Cozido
Couve Coração

CARNE

BIFES

- Bife de Alcatra 140g 19.00
escolha a opção que pretende
• Bifezinha - Bife, Fiambre, Queijo, M. Francesinha e Fritas
• à Café - Molho à Café, Batata Frita e Espinafre Fresco
• Pregos - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita

NOVILHO VITELA

- Costela de Novilho com Risotto Parmesão 23.00
Arroz Caldosos de Vitela 16.50
Naco de Vitela 12H com Molho Stroganoff 17.50
Massa Bolonhesa Gratinada 14.50

FRANGO • PERU • PATO

- Peito de Frango Laminado em Caril 15.50
Peito de Frango Grelhado com Molho de Citrinos 15.00
Peito de Frango Grelhado com Molho de Mostarda 15.00
Arroz Frango do Campo no Forno 14.50
Panado de Peru, Massa com Tomate e Parmesão 15.50
Arroz de Pato Gratinado 14.50

PORCO

- Porco Corado, Molho Mostarda, Batata a Murro 14.50
Porco Corado, Migas de Grelos e Feijão Frade 14.50

ESPECIAIS

- Cabrito no Forno, Batata e Esparregado 2 Pax | 42.00
Leitão Crocante com Puré Trufado 17.00
Alheira Grelhada, Grelos Salteados e Batata a Murro 15.00

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

MENU PETISCOS

23.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Queijo do Forno

Mini Caldo Verde

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli

Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna

Bifaninhas na Caçarola

Sobremesa a Partilhar

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 13.50

iceberg, croutons, bacon e parmesão

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

alfaces, laranja, croutons

VEGETARIANOS

Risotto de Espargos (v) 15.00

Estufado de Feijão Branco, Espargos e Ovo Pochê (v) 13.50

Beringela Assada, Iceberg, Molho de Soja e Chilli (v) 13.50

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 13.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 14.00

Massa com Cherry, Molho Tomate e Parmesão (v) 14.00

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 13.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 11.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 13.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati 4.00

Batata a Murro • Frita • Chips • Puré 4.00

Espargado Espinafre • Feijão Verde • Legumes Dia 4.50

Migas de Grelos 4.50

Salada de Alfaces e Cherry 4.00

Ovo Estrelado 2.50

Molho Extra Burger / Salada 1.50

Molho Extra Francesinha / Burguesinha 2.00

Embalagem Take Away (un) 0.60

ESPECIAIS EM PÃO

PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 9.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 10.50

iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Salmão Mediterrânico 80g 10.50

rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata

Burger Frango César 80g 10.50 | 150g 13.50

iceberg • bacon • cheddar • molho César • batata frita

Burger Frango Churrasco 80g 10.50 | 150g 13.50

iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita

Burger Vitela bb 70g 10.50 | 150g 13.50

cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita50

Burger Vitela Western 70g 10.50 | 150g 13.50

alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 10.50

tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata

Adicione Ovo Estrelado 2.50

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
vitela assada e linguiça

Burguesinha de Burger de Vitela 12.50
burger de vitela e linguiça

Molho Extra 2.00

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes à Escolha, Queijo,
Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha bb 14.50
vitela assada, linguiça de porco, porco assado

Francesinha Clássica 16.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 14.50
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Molho Extra para Francesinha 2.00

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

adicional para leite vegetal + 0.80€

FIBRA 8.50

Taça de Granola • Iogurte Grego • Mel • Fruta

+1 bebida:

½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CLÁSSICO 7.00

escolha 1 bebida

½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá

escolha 2 opções servidas com manteiga:

Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato

+ 1 VIENNOISERIE

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

ADICIONAIS

Sumo Laranja Natural (25cl) 3.50

Doce Artesanal bb (30g) 1.50

Manteiga (10g) 0.50

Verrine Chia com Maracujá e Abacaxi 4.50

Verrine Chia com Frutos Vermelhos 4.50

Verrine Iogurte Grego com Fruta 6.00

Granola, Iogurte Grego e Fruta 7.00

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 9.50

Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 11.50

VIENNOISERIE

Bola de Berlim 1.90

Bolo Arroz 1.50

Croissant Brioche 1.50

Croissant Francês 1.80

Croissant de Amêndoa 2.50

Cruffin com Recheio 2.80

Napolitana 2.50

Napolitana de Avelã 3.50

Nata 1.40

NY Roll Chocolate • Framboesa • Limão 3.00

NY Roll Simples 2.00

Pão de Deus 2.00

Pão Suíço de Creme e Chocolate • Framboesa 2.80

Tarte Fina Maçã 3.50

Scone 1.40

Yami 1.90

SANDES • TOSTAS

*escolha o pão: água • sementes • forma

Bico de Pato Queijo • Fiambre • Q&F 2.00

*Carcacinha Queijo • Fiambre • Q&F 2.00

*Tosta Torrada Manteiga 2.50

*Tosta Mista 3.50

Croissant Brioche Queijo • Fiambre • Q&F 2.40

Croissant Francês Queijo • Fiambre • Q&F 2.70

NY Roll Queijo • Fiambre • Q&F 3.00

SALGADOS

Quiche Fatia 5.50

Bola Carne Fatia 2.50

Lanche 2.20

Chamuça 1.60

Croquete Carne 1.60

Pastel Folhado de Frango 2.00

Pastel de Vitela e Legumes 2.00

Bolinho Bacalhau 1.60

Pastel de Camarão 2.00

(v) Pastel Folhado de Espinafre 2.00

(v) Pastel de Legumes 2.00

1 Mai 2024 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio

bbGourmet Maiorca - Rua António Cardoso 301, 4150-082 Porto • Reservas 226 092 003 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:00 • Sex e Sáb das 08:00 às 23:30

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

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

CHOCOLATE

5.00

Bolo bb

bolo de chocolate húmido sem farinha

Folhadissimo Praliné

folhado crocante, praliné de avelã

Lua de Mel

biscoito pão de lo, chantilly, glaceado chocolate

Sunshine

biscoito chocolate, chantilly, glaceado chocolate caramelo

Variações de Chocolate

biscoito chocolate, crocante praliné, ganache chocolate 70%, mousse chocolate, glaceado de chocolate

Tentação de Chocolate-Framboesa

biscoito chocolate 70%, praliné de avelã, cremoso de framboesa, mousse chocolate leite, glaceado de framboesa

SEMI-FRIOS

5.00

Banana Kay

banana (biscoito, mousse, creme), caramelo toffee

Banoffy

sablé chocolate, caramelo, mousse e doce banana

Cheese Cake FV

biscoito crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos

Heartbbeat

creme limão, geleia framboesa, mousse beterraba, crumble de cacau, biscoito crocante de cereais, sementes e framboesa

MariKoko

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

Queen G

creme de queijo, geleia de goiaba, cremoso de iogurte, mousse de baunilha, crocante sementes e iogurte

Perfect Matcha

biscoito macio matcha, creme cereja, mousse matcha, chocolate branco

Red Velvet

biscoito suave cacau e framboesa, creme queijo, doce framboesa, framboesas

Rocha

biscoito mel e canela, compota pera e moscatel, mousse de pera

Sweet Karolime

biscoito húmido cenoura, creme limão, laranja, sable breton, citrinos

Tropik

sablé chocolate, compota framboesa, curd maracujá, biscoito cacau, ganache de maracujá e chocolate branco

VERRINES

4.50

Verrine Leite Creme

Verrine Mousse de Chocolate

Verrine Pudim de Chia e Frutos Vermelhos

Verrine Pudim de Chia com Maracujá e Abacaxi

Verrine Praliné

Verrine Tiramisu

TARTELETES

4.20

Tartelete de Framboesa • Tartelete de Fruta Fresca

Tartelete de Fruta do Dia • Tartelete de Lima e Côco

Tartelete de Limão • Tartelete de Limão Merengada

Tartelete de Maçã Crumble

Tartelete de Amêndoa e Laranja

BEBIDAS

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café 1.20

Descafeinado 1.30

1/2 de Leite Dupla 3.00

Leite com Chocolate 2.80

Capuccino 2.80

Cafe Moka 3.50

Milk Shake (45cl) 5.50

framboesa • maracujá • baunilha • chocolate

Milk Shake com Chantilly (45cl) 6.00

framboesa • maracujá • baunilha • chocolate

Carioca de Limão 0.90

Infusões 2.50

camomila • cidreira • tilia

Limonada Natural (25cl) 2.50

Sumo Fruta Natural (25cl) 3.50

Sumo Laranja Natural (25cl) 3.50

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50

PRETO

English Breakfast Organico 3.50

Earl Grey Biológico 3.50

Frutos Vermelhos Orgânico 3.50

VERDE

Gengibre e Limão Orgânico 3.50

Jasmim Biológico 3.50

Menta Nanah de Marrocos Orgânico 3.50

BRANCO

Pai Mu Tan Orgânico 3.50

BEM ESTAR

Detox Orgânico 3.50

Rooibos Natural Orgânico 3.50

1 Mai 2024 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio

bbGourmet Maiorca - Rua António Cardoso 301, 4150-082 Porto • Reservas 226 092 003 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:00 • Sex e Sáb das 08:00 às 23:30

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 15:30 • 19:30 às 23:00

CHOCOLATE

Duo de Mousses de Chocolate 70% e 53% (6-2)	8.50
Bolo bb, Gelado de Chocolate (6-2)	8.50
Folhadissimo Praliné, Sorvete de Limão (10-5)	8.50
Sunshine com Gelado Baunilha (10-3)	8.50
Variações de Chocolate, Gelado de Caramelo (10-4)	8.50
Tentação Xoco-Framboesa, Sorvete de Framboesa (8-2)	8.50

CLÁSSICOS

Leite Creme Queimado (10-3)	6.50
Lua de Mel com Gelado de Baunilha (9-3)	8.50
Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha (4-9)	8.50
Kloud com Doce à Escolha	6.50

TARTELETES

Framboesa e Sorvete de Framboesa (2)	6.50
Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá (9-1)	6.50
Lima e Côco e Sorvete de Limão (11)	6.50
Limão Merengada e Sorvete de Limão (11)	6.50
Maçã Crumble e Gelado de Caramelo (4-10)	6.50
Amendoa-Laranja e Gelado de Baunilha (10-5)	6.50

SEMI-FRIOS

Banana Kay com Sorvete de Limão	8.50
Cheese Cake Frutos Vermelhos e Frutos Vermelhos	8.50
Marikôko com Sorvete de Maracujá	8.50
Perfect Matcha com Gelado de Matcha	8.50
Heartbeet com Sorvete de Framboesa	8.50
Queen G com Sorvete de Goiaba	8.50
Sweet Karolime com Sorvete de Limão	8.50

DE COLHER

Tiramisu	6.50
Praliné	6.50
Pudim de Chia e Frutos Vermelhos	6.50
Pudim de Chia, Maracujá e Abacaxi	6.50

GELADOS

NA HORA

9.50
deliciosas combinações, com fruta feitos na hora
Sorvete de Framboesa, Frutos Vermelhos, Chantilly, Coulis Framboesa, Merengue (2-8)
Sorvete Maracujá, Manga, Chantilly, Coulis Manga, Maracujá (9-11)
Gelado Caramelo, Gelado Chocolate, Chantilly, Toffee, Arroz Tufado de Chocolate (10-3)

NA TULIPA

6.50
2 bolas de gelado à sua escolha em tulipa de banana
Baunilha • Caramelo • Chocolate

NA TAÇA

6.00
2 bolas de sorvete à sua escolha em taça
Framboesa • Limão • Maracujá • Cereja

FRUTA

Salada de Frutas (1-11)	5.50
Fruta Laminada (Laranja ou Maçã)	5.50
Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga)	7.50
Fruta Laminada Variada	7.50

VINHOS SOBREMESA

Porto Dry White (1) 6cl	4.00
Porto Ruby (2) 6cl	4.50
Porto The Senior Tawny (3) 6cl	4.50
Porto 10Y Old Tawny (4) 6cl	6.00
Porto 20Y Old Tawny (5) 6cl	10.00
Porto Niepoort Vintage 2000 (6) 31,5cl	72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y (7) 6cl	14.00
Moscatel Roxo (8) 6cl	4.50
Moscatel 10Y (9) 6cl	6.00
Madeira Boal 10Y (10) 6cl	6.00
Late Harvest (11) 6cl	4.50

MENU

PELA TARDE

15:30 às 19:30

EM PÃO

SANDES E PREGUINHOS

Preguinhos de Alcatra e Presunto 9.50

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 9.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 9.50

Sande Queijo Fresco, Tomate, Rúcula e Pesto (v) 9.00

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 10.50

Burger Salmão Mediterrânico 80g 10.50

Burger Frango César 80g 10.50 | 150g 13.50

Burger Frango Churrasco 80g 10.50 | 150g 13.50

Burger Vitela bb 70g 10.50 | 150g 13.50

Burger Vitela Western 70g 10.50 | 150g 13.50

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 10.50

BURGUESINHAS

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

Burguesinha de Frango 12.50

Burguesinha de Vitela 12.50

Burguesinha de Burger de Vitela 12.50

FRANCESINHAS

Francesinha bb 14.50
vitela assada, linguiça, porco assado

Francesinha Clássica 16.00
bife de alcatra, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 14.50
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

GUARNIÇÕES

Batata Frita 4.00

Ovo Estrelado 2.50

Molho Extra 2.00

SOPAS

Couvert 2.40

Sopa do Dia 1/2un 2.00 | 1un 3.00

Caldo de Frango com Cogumelos 4.00

QUEIJO

Queijo de Ovelha no Forno 9.50
queijo de ovelha amanteigado Alentejo com
oregãos e tostinhas de pão de massa mãe

SNACKS

Bola de Carne Fatia 2.50 • Bolinho de Bacalhau 1.60

Chamuça 1.60 • Croquete 1.60

Pastel de Massa Tenra 2.00 • Quiche 5.50

4 Croquetes de Vitela com Molho Aioli 7.50

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agridoce 12.50

PEIXE

Arroz de Polvo, Compota de Pimento 14.50

Bacalhau com Espinafres e Natas, Broa Crocante 15.00

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 14.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 15.00

Massa Bolonhesa Gratinada 14.50

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 13.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

Quiche do Dia com Salada Alfaces e Cherry 9.00

VEGETARIANOS

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 13.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 14.00

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 14.00

Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS) 10.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 13.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 11.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 13.50