

## 2ª feira, 20 de Maio

Bacalhau Espiritual em Estaladiço de Filo <i>Spiritual Salt Cod in Crispy Parcel</i>	11.50€
Jardineria de Vitela <i>Veal Cheek &amp; Legumes Stew Gardner's Style</i>	11.50€
Peixe Espada Grelhado com Caldosos de Grelos <i>Grilled Belt Fish with Turnip Greens Caldosos Rice</i>	17.50€
Salada de Frango, Frutos Secos e Molho de Iogurte <i>Chicken Salad, Nuts and Yogurt Sauce</i>	11.50€
(v) Tarte Rústica de Legumes Gratinada <i>(v) Vegetables Rustic Galette au Gratin</i>	9.50€

## 3ª feira, 21 de Maio

Filetes de Peixe Grelhados com Açorda de Tomate <i>Grilled Fish Fillets with Tomato Açorda</i>	11.50€
Arroz de Frango do Campo no Forno <i>Free Range Chicken Rice in the Oven</i>	11.50€
Francesinha com Carne Assada <i>Roast Meat Francesinha</i>	14.00€
(v) Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão <i>(v) Pasta with Cherry, Tomato Sauce and Parmesan</i>	11.50€
Burger de Peixe Crocante com Molho Tártaro <i>Crispy Fish Burger with Tartar Sauce</i>	9.50€

## 4ª feira, 22 de Maio

Espetadas Salmão, Couve Flor Assada e Vinagreta Cherry <i>Salmon Skewers, Cauliflower and Cherry Vinaigrette</i>	11.50€
Porco Corado com Legumes Orientais <i>Roast Pork with Teriyaki Vegetables</i>	11.50€
Polvo com Batata-Doce e Tomate Grelhado <i>Octopus with Sweet Potato and Grilled Tomato</i>	18.50€
Salada Cesar com Panadinhos de Frango <i>Caesar Salad with Breaded Chicken Steaks</i>	11.50€
(v) Burger de Quinoa, Molho de Iogurte em Pão Pita <i>(v) Quinoa Burger, Yogurt Sauce in Pita Bread</i>	9.50€

## 5ª feira, 23 de Maio

Arroz Caldosos do Mar <i>Seafood Caldosos Rice</i>	11.50€
Lasanha de Frango Escangalhada <i>Falling Apart Chicken Lasagna</i>	11.50€
Bife de Alcatra com Molho à Café e Batata Frita <i>Rump Steak with Mustard Sauce and French Fries</i>	18.50€
(v) Salada de Massa, Pesto de Rúcula, Cherry, Feta e Azeitonas <i>(v) Pasta Salad with Rocket Pesto, Cherry, Feta and Olives</i>	11.50€
Tostada de Ovos Mexidos com Camarão <i>Scrambled Eggs with Shrimp Tostada</i>	9.50€

## 6ª feira, 24 de Maio

Açorda de Bacalhau com Feijão Vermelho e Grelos <i>Salt Cod Açorda with Red Beans and Greens</i>	11.50€
Cordon Bleu com Arroz de Legumes <i>Turkey Cordon Bleu with Vegetables Rice</i>	11.50€
Robalo Grelhado com Caldosos de Brócolos <i>Grilled Sea Bass with Broccoli Caldosos Rice</i>	18.50€
(v) Beringela Recheada com Legumes e Basmati <i>(v) Legumes Stuffed Eggplant</i>	11.50€
Sandwich Club com Frango <i>Chicken Club Sandwich</i>	9.50€

## sábado, 25 de Maio

Bacalhau à Gomes Sá <i>Gomes Sá Style Salt Cod</i>	16.50€
Tripas à Moda do Porto <i>Tripe Porto Style</i>	16.50€
Rosbife, Batata Cabelo Anjo, Espargado e Molho Mostarda <i>Roast Beef, Angel Hair Potato, Spinach Mash and Mustard Sauce</i>	19.50€

## domingo, 26 de Maio

Dourada Grelhada com Risotto de Espinafre e Lima <i>Grilled Sea Bream with Spinach and Lime Risotto</i>	16.50€
Confit de Pato, Puré Trufado e Espargos Grelhados <i>Duck Confit, Truffled Potato Mash and Grilled Asparagus</i>	16.50€
Filetes de Pescada com Salada Russa <i>Hake Fillets with Russian Salad</i>	19.50€

Couvert 2.40€ • Sopa do Dia 3.00€ • Água 2.00€  
Vinho Seleção (copo) Branco, Rosé ou Tinto 4.10€ • Café/Descafeinado 1.20€/1.30€

Se é alérgico a algum produto, informe-nos. Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alérgicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.  
Please inform our team of your allergies. Our preparation environments are not completely free from allergens. There is a risk of cross contamination.

Horário: 12h30 às 15h30 • From 12h30 to 15h30

Rua António Cardoso, 301, 4100-082 Porto • Encomendas 226 093 289 | 226 107 669 • [www.bbgourmet.net](http://www.bbgourmet.net)