

2ª feira, 22 de Abril

Bacalhau com Grão, Tomate e Linguíça Salteada <i>Salt Cod with Chickpea, Tomato and Lingwiza</i>	11.50€
Coxa de Frango Corada, Puré Rosti e Espinafre <i>Roast Chicken Thigh, Rosti Potato Mash and Spinach</i>	11.50€
Bife de Alcatra com Molho à Café, Salada Fresca <i>Rump Steak with Mustard Sauce, Fresh Salad</i>	17.50€
(v) Quinoa com Legumes Tikka Masala e Ovo Escalfado <i>(v) Quinoa with Vegetables Tikka Masala and Poached Egg</i>	11.50€
Burger de Salmão Nórdico <i>Nordic Salmon Burger</i>	9.50€

3ª feira, 23 de Abril

Filetes Peixe Grelhados, Cebolada Tomate e Puré de Batata <i>Grilled Fish Fillets, Tomato & Onion Vinegery Sauté and Potato Mash</i>	11.50€
Jardineira de Vitela <i>Beef and Vegetables Gardner's Stew</i>	11.50€
Caril de Camarão e Basmati <i>Shrimp Curry and Basmati</i>	16.50€
(v) Beringela alla Parmigiana <i>(v) Eggplant alla Parmigiana</i>	11.50€
Sande de Panadinhos de Frango Crocantes em Brioche <i>Crispy Chicken Nuggets Sandwich</i>	9.50€

4ª feira, 24 de Abril

Turbante de Peixe, Bisque de Camarão e Esmagada de Batata <i>Fish Turban, Shrimp Bisque and Potato Mash</i>	11.50€
Peito de Frango Agridoce com Arroz Basmati <i>Sweet & Sour Chicken with Basmati Rice</i>	11.50€
Arroz Caldoso de Vitela e Espinafre <i>Veal Cheek & Spinach Caldoso Rice</i>	15.50€
(v) Salada de Melancia, Avelã, Feta, Feijão Verde e Hortelã <i>(v) Watermelon Salad with Hazelnut, Feta, Green Beans and Mint</i>	10.50€
Ovo Royale, Salmão Curado, Espinafre e Molho Holandês <i>Egg Royale, Spinach, Gravilax Salmon and Hollandaise</i>	9.50€

5ª feira, 25 de Abril

Bacalhau com Todos e Molho Holandês <i>Baked Salt Cod, Potatoes, Vegetables, HB Egg, Hollandaise Sauce</i>	16.50€
Naco de Vitela 12H com Risotto Parmesão <i>Veal Cheek 12H with Parmesan Risotto</i>	16.50€
Filetes de Pescada com Salada Russa <i>Hake Fillets with Russian Salad</i>	19.50€

6ª feira, 26 de Abril

Lulas Grelhadas, Batata a Vapor e Molho Tomate Rústico, <i>Grilled Squid, Steamed Potato and Rustic Tomato Sauce</i>	11.50€
Perú Laminado, Molho Caril, Batata Doce Caramelizada e Rúcula <i>Sliced Roast Turkey, Curry Sauce, Sweet Potato and Fresh Rocket</i>	11.50€
Leitão Crocante, Chips de Batata, Salada de Verdes e Laranja <i>Crispy Piglet, Potato Chips, Orange and Greens Salad</i>	16.50€
(v) Canneloni de Ricotta e Espinafre <i>(v) Ricotta & Spinach Cannelloni</i>	11.50€
Tostada de Ovos Mexidos com Camarão <i>Scrambled Eggs with Shrimp Toast</i>	9.50€

sábado, 27 de Abril

Perca Grelhada com Risotto de Tomate <i>Grilled Perch with Tomato Risotto</i>	16.50€
Tripas à Moda do Porto <i>Tripe Porto Style</i>	16.50€
Cozido à Portuguesa <i>Portuguese Pot au Feu</i>	19.50€

domingo, 28 de Abril

Tranche de Pescada, Bisque Camarão, Batata e Feijão Verde <i>Hake, Shrimp Bisque, Potato and Green Beans</i>	16.50€
Folhado de Pato com Molho Agridoce de Chili <i>Duck Puff with Sweet & Sour Chili Sauce</i>	16.50€
Rosbife com Molho de Mostarda, Batata Palha e Esparregado <i>Roast Beef with Mustard Sauce, Spinach Mash and Shoestring Potato</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