

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 ————— 1.50

Sopa do Dia (v) ————— 1/2un 2.00 | 1un 3.00

Caldo Verde ————— 4.00

PARA PICAR

Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v) 8.00

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli 7.50

Carpaccio de Salmão, Maça Verde e Funcho 8.50

Sardinha em Tomate em Tostas de Scone 7.00

Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 6.00

Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 6.00

Bifaninha na Caçarola 7.00

Ervilhas com Enchidos e Ovo Escalfado 7.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati ————— 2.50

Batata a Murro ————— 2.50

Batata Frita ————— 2.50

Puré de Batata ————— 3.00

Migas de Grelhos ————— 4.00

Legumes do Dia ————— 3.00

Salada de Alfaces e Cherry ————— 2.50

Ovo Estrelado ————— 1.50

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros 16.00

Massa Picante, Camarão, Gengibre e Chilli 15.00

Robalo, Puré de Batata, Pok Choy, Molho Marisco — 16.00

Polvo com Batata a Murro e Espinafre ————— 19.00

Lulas em Suave Caril de Legumes ————— 13.50

Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco ————— 15.50

Bacalhau com Espinafres e Broa Crocante ————— 13.50

Espetadas de Salmão com Legumes no Wok ————— 15.00

CARNE

Alheira Grelhada, Batata a Murro e Espinafre ————— 13.50

Arroz de Pato Gratinado ————— 13.50

BIFES

Bife de Vazia Maturada 20 Dias 350g 24.00

batata doce com especiarias e espinafre fresco

Bife de Alcatra 140g 16.00

escolha a opção que pretende

• à Bifezinha - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas

• à Prego - Ovo, Batata Frita e Salada Fresca

FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril 13.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda-Estragão 13.50

PORCO

Naco de Porco, Molho de Mostarda, Batata a Murro — 13.50

Naco de Porco, Migas de Grelhos ————— 13.50

VITELA

Massa Bolonhesa ————— 13.50

Vitela de Comer à Colher com Risotto Parmigiano — 16.00

Naco de Vitela, Molho Stroganoff e Puré de Batata — 14.00

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:00 • Jantar das 19:30 às 22:30

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga	13.50
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	13.50
Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	12.50
Pera Confitada e Chèvre Caramelizado verduras, noz, croutons, compota de pimento, bacon crocante	12.50

VEGETARIANOS

Salada Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v)	12.50
Risotto de Ervilhas e Hortelã (v)	13.50
Beringela, Molho Agridoce de Chili	12.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	12.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	9.50

OVOS

com salada ou batata frita	
Ovos Mexidos com Camarão	10.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	9.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	2.50
Batata Frita	2.50
Chips de Batata	3.00
Legumes do Dia	3.00
Salada de Alfaces e Cherry	2.50
Ovo Estrelado	1.50
Molho Francesinha	1.50
Molho para Burger	0.50

ESPECIAIS EM PÃO

BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 9.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	80g 9.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	150g 11.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	80g 9.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	150g 11.50

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita
escolha 1

Burguesinha de Frango burger de frango e bacon	9.50
Burguesinha de Vitela burger de vitela e linguiça	9.50

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo,
Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha Clássica bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca	14.00
--	-------

Adicione Batata Frita	2.50
Adicione Chips Batata	2.50
Adicione Ovo Estrelado	1.50
Adiciona Molho Francesinha Extra	1.50

MENU

CAFETARIA

8:30 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

* adicional para leite amêndoa + 1.00€

FIBRA 7.50

Taça de Granola, iogurte Grego e Fruta
+1 bebida à escolha

*½ Leite Direta • *Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CONTINENTAL 9.00

Sumo de Laranja

Salada de Fruta

Carcacinha ou Bico de Pato
com manteiga + compota

1 Viennoiserie (consultar abaixo)

CHÁ 6.50

Chá Kusmi

Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

Sumo Laranja Natural (25cl)	3.00
Doce Artesanal bb (30g)	1.00
Manteiga (10g)	0.30
Verrine Chia com Frutos Vermelhos	4.00
Verrine iogurte com Fruta	5.00

VIENNOISERIE

Bolo Arroz • Nata • Croissant Brioche • Scone	1.20
Croissant Folhado • Yami	1.70
Croissant de Amêndoa • Croissant Marmelada	2.20
Napolitana • Pão de Deus	2.20
Brioche Maçã-Canela • Palmier • Jesuita	2.20
Tarte Fina de Maçã • Folhado Dinamarquês	2.20

SANDES • TOSTAS

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	2.00
Carcacinha com Queijo Fiambre Q&F	2.00
Tosta Torrada com Manteiga	2.00
Tosta Mista	3.00
Croissant com Manteiga	1.50
Croissant com Queijo Fiambre Misto	2.50
Croissant Folhado Manteiga	2.20
Croissant Folhado com Queijo Fiambre Misto	2.50

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 8.50

Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 9.50

SALGADOS

Bolinho Bacalhau 1.30 • Chamuça 1.30 • Croquete Carne 1.30

Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

INDIVIDUAIS

4.50

Banoffy sabê chocolate, caramelo, mousse e doce banana

Bolo Chocolate bb bolo de chocolate humido sem farinha

Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos

Folhadissimo folhado crocante, praliné de avela

Ipanema financeiro pistáchio, cremoso e mousse manga-maracujá

Kloud bolo fofo e húmido com queijo creme

Laranjinha sablé cacau, compota laranja, mousse chocolate 70%, sultanas e rum, cobertura chocolate 70%

Lua Mel biscuit genoise, chantilly, ganache chocolate

Panettone

Pumpkin biscuit granola, compota abóbora, mousse queijo

Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscate, mousse pera

Tentação biscuit amêndoa+cacau, crocante de cereais, ganache ch.negro, cremoso framboesa, glaceado ch. negro

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

Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz tufado ch.negro, mousse ligeira ch. 70%, glaceado cacau

VERRINES

4.00

Tiramisu • Praliné • Panacotta Côco-Ananás • Leite Creme •

Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos

TARTELETES

4.00

Amêndoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada • Limão •

Maracujá • Chocolate Crumble • Maçã Crumble

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€ / und

* adicional para leite amêndoa + 1.00€ / bebida

Café	1.00
Descafeinado	1.10
* 1/2 de Leite Dupla • Capuccino • Mocha	2.20
* Leite com Chocolate	2.50
* 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)	3.00
Limonada Natural (25cl)	2.50
Sumo Fruta Natural (25cl)	3.00

12 Mai 2022 • 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 23:30

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

SOBREMESAS

12:30 às 21:00

VERRINES

embalagens vegan de PLA, material renovável de origem vegetal, compostável comercialmente onde aceite.

Tiramisu 4.00

Praliné 4.00

Panacotta Côco-Ananás 4.00

Leite Creme 4.00

Mousse Chocolate 4.00

Pudim Chia e Frutos Vermelhos 4.00

CHOCOLATE

Bolo bb 4.50

Folhadissimo Praliné (folhado, caramelo, praliné avelã) 4.50

Laranjinha (chocolate, laranja e uva passa) 4.50

Variações de Chocolate (texturas chocolate e fr. secos) 4.50

Tentação Xoco-Framboesa (ch.negro, fr.secos, framboesa) 4.50

Xocobomb (ch. negro, praliné) 4.50

TARTELETES

Amendoa-Laranja 4.00

Framboesa 4.00

Fruta Fresca 4.00

Limão 4.00

Limão Merengada 4.00

Maçã Crumble 4.00

Maracujá 4.00

Crumble de Chocolate e Frutos Vermelhos 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

Ipanema (amêndoa, maracujá e manga) 4.50

Pumpkin (biscuit granola, abóbora, mousse queijo) 4.50

Rocha (biscuit mel+canela, pera+moscatel, mousse pera) 4.50

Tropik (maracujá, framboesa, chocolate) 4.50

CLÁSSICOS

Lua de Mel (cocolate negro, chantilly, pão-ló) 4.50

Kloud com Doce Artesanal 5.50

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

serviço de esplanada + 0.20€/und

PRETO

English Breakfast Biológico 3.00

chá preto do Ceilão e Assam. Contém cafeína.

Earl Grey Biológico 3.00

chá preto da China. Aroma a bergamota. Contem cafeína.

Frutos Vermelhos Biológico 3.00

chá preto China. Aroma natural frutos vermelhos. Contem cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 3.00

chá verde China, sabor subtil gengibre e limão. Baixo teor cafeína

Jasmim Biológico 3.00

chá verde China com sabor natural de jasmim. Baixo teor cafeína.

Menta Nanah de Marrocos Biológico 3.00

chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico 3.00

chá branco da China com aroma a peónia. Baixo teor de cafeína.

BEM ESTAR

Detox Biológico 3.00

chá verde China, maté, erva príncipe. Baixo teor de cafeína.

Rooibos Natural Biológico 3.00

chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

12 Mai 2022 • 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 23:30

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

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€/unidade

VINHO

— ESPUMANTE • CHAMPANHE —

Kompassus Blanc 2017 ———— 12,5cl 4.50 | 75cl 22.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend

Água Viva 2016 ———— 75cl 31.50
Bairrada • Niepoort • Baga 100%

BRANCO

Pequenos Rebentos Escolha 2021 15cl 3.50 | 75cl 17.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho, Trajadura Blend

Marmoré de Borba 2020 ———— 15cl 3.70 | 75cl 18.50
Alentejo • Sovibor • Antão Vaz, Arinto, Verdelho Blend

Morphosis 2019 ———— 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend

Caminhos Cruzados Colheita 2020 ———— 75cl 20.50
Dão • Caminhos Cruzados PT • Encruzado, Cerceal, Malvasia Blend

Contacto 2021 ———— 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Vinhos Verdes • Anselmo Mendes • Alvarinho 100%

Vinha Grande 2020 ———— 15cl 4.70 | 75cl 23.50
Douro • Ferreirainha • Viosinho, Arinto Blend

Quinta do Javali Clos Bonifata 2019 ———— 75cl 29.50
Douro • Quinta do Javali • Viosinho, Arinto Blend

Redoma 2020 ———— 75cl 29.50
Douro • Niepoort • Rabigato, Codega Blend

Quinta dos Carvalhais 2020 ———— 75cl 32.50
Dão • Quinta dos Carvalhais • Encruzado 100%

Guru 2020 ———— 75cl 41.00
Douro • Wine&Soul • Gouveio, Viosinho Blend

ROSÉ

Caminhos Cruz. Titular C. 2020 – 15cl 3.50 | 75cl 17.50
Dão • Caminhos Cruzados PT • Touriga Nacional 100%

Vicentino 2019 ———— 15cl 4.20 | 75cl 21.00
Alentejo • Vicentino • Pinot Noir Blend

Redoma 2020 ———— 75cl 25.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

VINHO

TINTO

Dão Rótulo 2018 ———— 15cl 3.50 | 75cl 17.50
Dão • Niepoort • Touriga Nacional 100%

Marmoré de Borba 2019 ———— 15cl 3.70 | 75cl 18.50
Alentejo • Sovibor • Alicante Bouschet, Syrah, Castelão Blend

Morphosis 2017 ———— 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs

Cedro do Noval 2019 ———— 15cl 4.90 | 75cl 24.50
Douro • Quinta do Noval • Touriga Nacional, Syrah Blend

Quinta do Javali Reserva 2016 ———— 75cl 34.50
Douro • Quinta do Javali • Tinta Nacional, Touriga Franca Tinta Roriz Blend

Redoma 2018 ———— 75cl 39.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

Reynolds Grande Reserva 2013 ———— 75cl 39.50
Alentejo • Reynolds • Alicante Bouschet, Trincadeira Blend

Quinta da Leda 2018 ———— 75cl 56.50
Douro • Ferreirainha • Tinta Nacional, Touriga Franca Blend

CERVEJA

Super Bock Copo ———— 20cl 2.50 | 30cl 3.00 | 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

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

MENU

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€/unidade

MOCKTAILS

Spice & Tonic	10.00
seedlip spice 94 • água tônica	
Garden & Tonic	10.00
seedlip garden • água tônica	
Shirley Temple	5.00
xaropé romã • sprite • ginger ale • cereja maraschino	
Cinderella	6.00
laranja • ananás • romã • cereja	
Strawberry Mule	7.00
fever tree ginger beer • morango • lima • hortelã	

COCKTAILS

GIN

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

DRINKS

Fall Enzoni	9.50
whisky Rye • campari • limão • simple syrup • uvas vermelhas	
Scorpions Reef	9.50
mezcal • jamaican rum • abacaxi • amendoa • limão • chocolate bitters • angistura bitters	
Unusual Negroni	8.00
gin • aperol • lillet blanc	
Tokyo Iced Tea	9.50
vodka • gin • rum • tequilla • midori • sour mix • soda	
Bahama Mama	9.50
aged rum • coconut rum • rum overproof • licor de café • limão • sour mix • abacaxi	
Aperol Spritz	8.50
aperol • espumante • água gás	
Moscow Mule	8.50
vodka • lima • fever tree ginger beer	
Chambord Gin Fizz	9.00
gin • amora • limão • soda	

PORTO

Porto Tónico 7.00
Porto • leve • frutos complexos • citrinos

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

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Dry White (6cl)	4.50
Porto Tawny (6cl)	4.50
Porto 10 Anos Tawny	6.00
Porto 20 Anos Tawny	10.00
Porto LBV	6.00
Aguardente Velha (6cl)	7.00
Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack (6cl)	8.00

OUTRAS

Água Vitalis	37,5cl 2.00
Água das Pedras	25cl 2.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.50
Água Tônica	25cl 2.50
Sumo Fruta Natural	25cl 3.00
Limonada	25cl 2.50
Coca-Cola • Coca-Cola Zero	33cl 2.20
Iced Tea	33cl 2.20
Summersby Maçã • Fr. Vermelhos	33cl 3.00

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 13.50

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 13.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 13.50

Massa Bolonhesa 13.50

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga 13.50

Frango com Molho César 12.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 13.50

VEGETARIANOS

Salada de Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v) 12.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 12.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 10.00

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

SOPAS

Couvert 1.50

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

HAPPY HOUR

Azeitonas 1.50

Chips de Batata 2.50

Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 6.00

Panadinhos de Frango com Molho Agridoce 9.50

Croquetes de Vitela com Molho Aioli 6.00

Duo de Pastéis de Massa Tenra 6.50

EM PÃO

SANDES

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 7.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 8.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 9.50
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Frango César 80g 9.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango César 150g 11.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Vitela bb 80g 9.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela bb 150g 11.50
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 9.50
burger de frango e bacon

Burguesinha de Vitela 9.50
burger de vitela e linguiça

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo,
Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha Clássica 14.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca