

MENU

RESTAURANTE

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

MENU PETISCOS

21.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Sardinhas em Tomate

Caldo Verde com Scones de Enchidos

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli

Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna

Bifaninhas na Caçarola

Sobremesa a Partilhar

SOPAS

Couvert	1.50
Sopa do Dia (v)	1/2un 2.00 1un 3.00
Caldo de Frango com Cogumelos	4.00
Creme de Tomate com Scones de Manjeriçao (v)	3.00
Mini Caldo Verde com Scones de Enchidos	3.00
Caldo Verde com Scones de Enchidos	4.00

PARA PICAR

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli	7.50
Carpaccio de Salmão, Maçã Verde e Funcho	8.50
Sardinhas na Nossa Conserva de Tomate	7.00
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona	6.00
Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v)	8.00
Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna	7.00
Bifaninhas na Caçarola	7.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho	6.00

COZIDOS • GRELHADOS

escolha 2 acompanhamentos

Lombo Bacalhau Confitado e Ovo Cozido	19.00
Robalo Grelhado	16.00
Tranche de Corvina Grelhada	16.00
Espetadas de Salmão Grelhadas	16.00
Bife Alcatra Grelhado	16.00
Bife Lombo Grelhado	32.00
Peito de Frango Grelhado	13.50
escolha 2 acompanhamentos	
Arroz Basmati • Batata Cozida • Brócolo Cozido	
• Cenoura Cozida • Feijão Verde Cozido	

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros	16.00
Massa Picante, Camarão, Abacaxi, Gengibre e Chilli	15.00
Caril de Camarão com Basmati	16.00
Açorda de Camarão com Ovo Pochê	15.00

Polvo com Batata a Murro e Grelos Salteados	19.00
Feijoada de Polvo	14.00
Arroz de Polvo, Compota de Pimento	13.50
Lulas em Suave Caril de Legumes	13.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco	15.00
Bacalhau com Espinafres	13.50
Bacalhau com Natas Gratinado	13.50
Taco de Bacalhau com Broa	19.00
Robalo Grelhado com Caldo de Grelos	16.00
Robalo Grelhado, Puré Batata Doce e Feijão Verde	16.00
Corvina Grelhada, Molho de Camarão	16.00
Espetadas de Salmão, Molho de Gengibre e Lima	16.00

CARNE

BIFES

Bife de Lombo 180g	32.00	• Bife de Alcatra 140g	16.00
escolha a opção que pretende			
• Bifezinho - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas			
• com Molho à Café e Batata Frita e Espinafre Fresco			
• Prego - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita			

Alheira Grelhada, Grelos Salteados e Batata a Murro	13.50
Arroz de Pato Gratinado	13.50
Arroz de Frango do Campo no Forno	13.50
Vitela 12H, Risotto Parmesão e M. Tomate-Mostarda	16.00
Naco de Vitela, Molho Strogonoff e Puré de Batata	14.00
Leitão Crocante com Puré Trufado	16.00
Massa Bolonhesa Gratinada	13.50
Naco de Porco, Molho Mostarda, Batata a Murro	13.50
Naco de Porco, Migas de Grelos e Feijão Frade	13.50
Panado de Perú, Batata Mista no Forno e Espinafre	13.50

PEITO FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril	13.50
Peito de Frango Grelhado com Molho de Citrinos	13.50
Peito de Frango Grelhado com Mostarda-Estragão	13.50

MENU

RESTAURANTE

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

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	12.50
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	13.50
Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v)	11.50

VEGETARIANOS

Risotto de Espargos (v)	13.50
Estufado de Feijão Branco, Espargos Salteados e Ovo Pochê (v)	12.50
Beringela, Molho Agridoce de Chili e Arroz Basmati (v)	12.50
Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v)	11.50
Massa com Cogumelos e Espinafre (v)	12.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	12.50
Ovos Mexidos (v) (ver OVOS)	9.50
Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS)	9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão	10.50
Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v)	9.50
Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v)	9.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	2.50
Batata a Murro	2.50
Batata Frita	2.50
Puré de Batata	3.00
Esparregado de Espinafre	3.00
Migas de Grelos	4.00
Legumes do Dia	3.00
Salada de Alfaces e Cherry	2.50
Ovo Estrelado	1.50
Molho Extra	1.50

ESPECIAIS EM PÃO

PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 8.00

BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 9.50
Burger Salmão Mediterrânico rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata	80g 9.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho César • batata frita	80g 9.00 150g 11.00
Burger Frango Churrasco iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita	80g 9.00 150g 11.00
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	70g 9.00 150g 11.00
Burger Vitela Western alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita	70g 9.00 150g 11.00
Burger Quinoa e Grão (v) tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata	110g 9.50
Adicional Ovo Estrelado	1.50

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
vitela assada e linguça

Burguesinha de Burger de Vitela 9.50
burger de vitela e linguça

FRANCESINHAS

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

Francesinha bb 13.50
vitela assada, linguça de porco, porco assado

Francesinha Clássica 14.00
bife de vitela, linguça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 13.50
peito de frango, linguça, fiambre, salsicha fresca e ovo

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

FIBRA 7.50

Taça de Granola • Iogurte Grego • Mel • Fruta
+1 bebida:
½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CLÁSSICO 5.00

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 8.00

CLASSICO + Salada de Fruta

CHÁ 6.50

Chá Kusmi
Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

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

VIENNOISERIE

Glorinha	1.00
Bolo Arroz • Nata • Croissant Brioche • Scone	1.20
Croissant Francês • Yami • Bola Berlim	1.70
Croissant de Amendoa	2.20
Croissant Marmelada • Folhado Dinamarquês	2.20
Napolitana • Pão de Deus • Palmier	2.20
Brioche Maçã-Canela • Jesuíta • Tarte Fina Maçã	2.20

SANDES • TOSTAS

*escolha o pão: água • sementes • forma

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	1.80
*Carcacinha Queijo Fiambre Q&F	1.80
*Tosta Torrada Manteiga • Croissant F+Manteiga	2.00
*Tosta Mista	3.00
Croissant com Manteiga	1.50
Croissant Queijo Fiambre Misto	2.20
Croissant Folhado Queijo Fiambre Misto	2.50

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 8.50
Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 9.50

SALGADOS

Bola Carne Fatia 2.50 • Lanche 2.20
Bolinho Bacalhau 1.30 • Chamuça 1.30 • Croquete Carne 1.30
Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

INDIVIDUAIS

4.00

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 avelã
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 do dia
Pumpkin biscuit granola, compota abóbora, mousse queijo
Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscatel, mousse de pera
Tentação biscuit amendoa+cacau, crocante de cereais, ganache chocolate negro, cremoso framboesa, glaceado chocolate negro
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá, biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco
Variações biscuit chocolate+amendoa, crocante praliné, ganache chocolate negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate
Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz trufado chocolate negro, mousse ligeira chocolate 70%, glaceado cacau

VERRINES

4.00

Tiramisu • Praliné • Panacotta Côco-Ananás • Leite Creme •
Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos

TARTELETES

3.50

Amendoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada • Limão •
Maracujá • Chocolate Crumble • Maçã Crumble

BEBIDAS

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café	1.20
Descafeinado	1.30
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 • tilia	2.50
Chás Kusmi (ver no MENU BEBIDAS)	3.00
Limonada Natural (25cl)	2.50
Sumo Fruta Natural (25cl)	3.00

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 15:30 • 19:30 às 23:00
sugestões de vinhos de sobremesas

CHOCOLATE

Mousse de Chocolate Duo 70% e 53% (6-2)	7.00
Bolo bb, Gelado de Chocolate (6-2)	7.00
Laranjinha e Geleado de Chocolate (10-4)	7.00
Folhadíssimo Praliné, Sorvete de Limão (10-5)	7.00
Variações de Chocolate, Gelado de Caramelo (10-4)	7.00
Tentação Xoco-Framboesa, Sorvete de Framboesa (8-2)	7.00

CLÁSSICOS

Leite Creme Queimado (10-3)	6.50
Lua de Mel com Gelado de Baunilha (9-3)	7.00
Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha (4-9)	5.50
Kloud com Doce à Escolha	6.50

TARTELETES

Chocolate Crumble e Sorvete Framboesa (8-2)	6.50
Framboesa e Sorvete de Framboesa (2)	6.50
Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá (9-1)	6.50
Limão Merengada e Sorvete de Limão (11)	6.50
Maçã Crumble e Gelado de Caramelo (4-10)	6.50
Maracujá e Sorvete de Maracujá (9-11)	6.50
Picada de Abelha e Gelado de Baunilha (10-5)	6.50

SEMI-FRIOS

Cheese Cake Frutos Vermelhos e Frutos Vermelhos (8-2)	7.00
Ipanema com Sorvete de Maracujá (9-11)	7.00
Tropik com Sorvete de Limão (10-3)	7.00
Pumpkin com Gelado de Baunilha (10-8)	7.00

VERRINES

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

Tiramisu (10-3)	4.00
Panacotta de Côco e Ananás (11)	4.00
Mousse de Chocolate (7-2)	4.00
Pudim de Chia e Frutos Vermelhos	4.00
Leite Creme com Caramelo (10-3)	4.00

PARA ADULTOS

Banoffy + Porto Dry White	8.00
Rocha + Moscatel Roxo	8.00
Xocobomb + Porto 20Y Old Tawny	13.50

GELADOS

NA HORA

8.00
deliciosas combinações, com fruta feitas 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

6.00
2 bolas de gelado à sua escolha em tulipa de banana
Baunilha • Caramelo • Chocolate

NA TAÇA

5.00
2 bolas de sorvete à sua escolha em taça
Framboesa • Limão • Maracujá

FRUTA

Salada de Frutas (1-11)	4.50
Fruta Laminada (Laranja ou Maçã)	5.00
Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga)	6.00
Fruta Laminada Variada	6.00

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

VINHOS

Preço Restaurante=Preço Garrafeira+10€ (serviço rolha)

ORGÂNICO • BIODINÂMICO • NATURAL

Frey é BRANCO 018	75cl 44.50
Douro • NATURAL • Branco	
Peq.Rebentos O Principe e o Bandido 2020	75cl 27.50
Vinhos Verdes • PETNAT • Márcio Lopes • Alvarinho, Vinhão Blend • Rosé	
Bioma 2017	75cl 27.50
Douro • ORGÂNICO • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend • Tinto	
Frey TINTO 017	75cl 36.50
Douro • NATURAL • Tinto	

ESPUMANTE • CHAMPANHE

Kompassus Blanc 2017	12,5cl 4.30 75cl 21.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend	
Água Viva 2016	75cl 31.50
Bairrada • Niepoort • Baga 100%	
Bollinger Special Cuvée	75cl 78.50
França, Champagne • Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Blend	

BRANCO

Contacto 2021	15cl 3.90 75cl 19.50
Vinhos Verdes • Anselmo Mendes • Alvarinho 100%	
Pequenos Rebentos O Caminho 2020	75cl 28.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho 100%	
Morphosis 2019	15cl 3.90 75cl 19.50
Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend	
Contraste 2019	75cl 21.50
Douro • Conceito • Rabigato, Códega, Gouveio Blend	
Quinta do Javali Clos Bonifata 2019	75cl 29.50
Douro • Quinta do Javali • Viosinho, Arinto Blend	
Dona Berta Reserva Vinhas Velhas 2019	75cl 27.50
Douro • Dona Berta • Rabigato 100%	
Redoma 2020	75cl 29.50
Douro • Niepoort • Rabigato, Codega Blend	
Quinta do Javali PGE 2020	75cl 49.50
Douro • Quinta do Javali • Arinto, Viosinho Blend	
Campolargo Bical de Sempre 2019	75cl 20.50
Bairrada • Campolargo • Bical 100%	
Conciso 2018	75cl 29.50
Dão • Niepoort • Encruzado, Bical Blend	
Arenae 2018	50cl 28.50
Colares • Adega Regional de Colares • Malvasia 100%	
Quinta da Chocapalha Arinto 2019	75cl 20.50
Lisboa • Quinta da Chocapalha • Arinto 100%	
Vicentino 2019	75cl 22.00
Alentejo • Vicentino • Sauvignon Blanc 100%	
Marmoré de Borba 2020	15cl 3.90 75cl 19.50
Alentejo • Sovibor • Antão Vaz, Arinto, Verdelho Blend	
XXVI Talhas Mestre Daniel 2018	75cl 31.50
Alentejo • XXVI Talhas • Antão Vaz, Perrum, Roupeiro Blend	
Haus Klosterberg 2019	75cl 25.50
Germany, Mosel • Markus Molitor • Riesling 100%	

ROSÉ

Redoma 2020	75cl 24.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend	
Vicentino 2019	15cl 3.90 75cl 19.50
Alentejo • Vicentino • Pinot Noir Blend	

TINTO

Pequenos Rebentos Atlântico 2020	75cl 25.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarelhão, Caiño Tinto, Pedral Blend	
Prazo de Roriz 2018	15cl 3.90 75cl 19.50
Douro • P+S • Touriga Nacional, Touriga Nacional Blend	
Morphosis 2017	75cl 21.50
Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs	
Cedro do Noval 2019	75cl 24.50
Douro • Quinta do Noval • Touriga Nacional, Syrah Blend	
Post Scriptum 2018	75cl 26.50
Douro • P+S • Touriga Nacional, Touriga Franca Blend	
Redoma 2018	75cl 39.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend	
Quinta do Javali Reserva 2016	75cl 34.50
Douro • Quinta do Javali • Tinta Nacional, Touriga Franca Tinta Roriz Blend	
Ot Javali Clos Fonte Santo Cap Cer 2019	75cl 36.50
Douro • Quinta do Javali • Vinhas Velhas	
Dona Leonor Grande Reserva 2013	75cl 41.50
Douro • Dona Leonor • Touriga Nacional, Tinta Roriz Blend	
Quinta da Leda 2018	75cl 56.50
Douro • Ferreirinha • Tinta Nacional, Touriga Franca Blend	
Chryseia 2019	75cl 69.50
Douro • P+S • Tinta Nacional, Touriga Franca Blend	
Charme 2019	75cl 73.50
Douro • Niepoort • Touriga Franca, Tinta Roriz Blend	
Turris 2016	75cl 137.50
Douro • Niepoort • Vinha Velha +130 Anos	
Dinâmica 2021	75cl 21.50
Bairrada • Filipa Pato • Baga 100%	
Alameda de Santar Parcelas 2017	75cl 23.50
Dão • Quinta da Alameda • Touriga Nacional 100%	
Arenae 2011	50cl 30.50
Colares • Adega Regional de Colares • Ramisco 100%	
Marmoré de Borba 2019	15cl 3.90 75cl 19.50
Alentejo • Sovibor • Alicante Bouschet, Syrah, Castelão Blend	
XXVI Talhas Mestre Daniel 2020	75cl 31.50
Alentejo • XXVI Talhas • Trincadeira, Aragonês, Tinta Grossa Blend	
Reynolds Grande Reserva 2013	75cl 39.50
Alentejo • Reynolds • Alicante Bouschet, Trincadeira Blend	
Morgon 2019	75cl 34.50
França • Beaujolais • Domaine Jean Foillard • Gamay 100%	

MENU

BEBIDAS

CERVEJA

Super Bock Copo	20cl 2.50 30cl 2.50 50cl 4.50
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 3.00
Coruja American Amber	33cl 3.00
Cerveja Artesanal 1927 Munich Dunkel	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bavaria Weiss	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bengal Amber IPA	33cl 3.80

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 77cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90

OUTRAS

Água das Pedras	25cl 2.00 75cl 3.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.20
Água Tônica	25cl 2.00
Água Vitalis	37,5cl 2.00 75cl 3.00
Sumo Fruta Natural	25cl 3.00
Limonada	25cl 2.50
Coca-Cola	33cl 2.20
Coca-Cola Zero	33cl 2.20
Iced Tea	33cl 2.20
Summersby Maçã	33cl 3.00
Summersby Frutos Vermelhos	33cl 3.00

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50

PRETO

English Breakfast Biológico 3.00	chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.
Earl Grey Biológico 3.00	chá preto da China. Aroma a bergamota. Com cafeína.
Frutos Vermelhos Biológico 3.00	chá preto China. Aroma frutos vermelhos. Com cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 3.00	chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína
Jasmim Biológico 3.00	chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de 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 China, aroma a peónia. Baixo teor cafeína.
---------------------------	---

BEM ESTAR

Detox Biológico 3.00	chá verde da China, maté e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.
Rooibos Natural Biológico 3.00	chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

CAFETARIA

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café	1.20
Descafeinado	1.30
1/2 de Leite Dupla	2.20
Capuccino	2.20
Mocha	2.20
Leite com Chocolate	2.50
Infusões	2.50
camomila • cidreira • tília	

MILKSHAKES

Framboesa • Maracujá • Chocolate • Baunilha	
Milkshake com Chantilly (45cl)	6.00
Milkshake sem Chantilly (45cl)	5.50

MENU

BAR

GIN

Monkey 47	14.00
àgua tônica • limão • lima • zimbro	
Plymouth Sloe	11.00
àgua tônica • toranja • zimbro	
Bulldog	11.00
àgua tônica • lima • amoras	

COCKTAILS

Ruby	9.50
stolichnaya vodka • licor elderflower • lima • toranja • bitter fee brothers	
Singapore Sling	9.50
sling gin • heering cherry • d.o.m. benedictine • cointreau • abacaxi • lima • grenadyne syrup	
Barracuda	8.50
bacardi oro rum • galliano • abacaxi • lima • prosecco	
Moscow Mule	8.50
stolichnaya vodka • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Aperol Spritz	8.00
aperol • prosecco • àgua com gás	
Midori Slice	8.00
midori liquor • malibu • abacaxi • creme de leite	
Fireman Sour	7.00
plantation 3 stars rum • grenadine syrup • lima • bitter fee brothers	

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 77cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 77cl 7.90 1,5lt 16.90

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Dry White	6cl 4.00
Porto Ruby	6cl 4.50
Porto The Senior Tawny	6cl 4.50
Porto 10Y Old Tawny	6cl 6.00
Porto 20Y Old Tawny	6cl 10.00
Porto Niepoort Vintage 2000	31,5cl 72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y	6cl 14.00
Moscatel Roxo	6cl 4.50
Moscatel 10Y	6cl 6.00
Madeira Boal 10Y	6cl 6.00
Late Harvest	6cl 4.50
Aguardente Velha	6cl 7.00
Whisky Novo	6cl 5.00
Whisky 15Y	6cl 8.00
Glenrothes Selection Whisky	6cl 10.00

PORTO

Porto Tónico 7.00
porto branco • àgua tônica

MOCKTAILS

Sun Kissed	5.00
laranja • abacaxi • lima • orgeat syrup	
Strawberry Mule	6.00
strawberry syrup • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Mr. Howard	8.00
seedlip spiced 94 • toranja • lima • syrup • bitter fee brothers	

LIMONADAS

Pomegranate Watermelon	5.50
Blueberry Hibiscus	5.50
Yuzu Gengibre	5.50

MENU

PELA TARDE

15:30 às 19:30

EM PÃO

PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 8.00

SANDES

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 8.00

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 8.50

Sande Queijo Fresco, Tomate, Rúcula e Pesto (v) 7.50

BURGERS

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

Burger Salmão Mediterrânico 80g 9.50
rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata

Burger Frango César 80g 9.00 | 150g 11.00
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango Churrasco 80g 9.00 | 150g 11.00
iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita

Burger Vitela bb 70g 9.00 | 150g 11.00
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela Western 70g 9.00 | 150g 11.00
alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 9.50
tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata

BURGUESINHAS

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

Burguesinha de Frango 9.50

Burguesinha de Vitela 9.50

Burguesinha de Burger de Vitela 9.50

FRANCESINHAS

Francesinha bb 13.50
vitela assada, linguiça de porco, porco assado

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

Francesinha de Frango 13.50
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

GUARNIÇÕES

Batata Frita 2.50

Salada de Alfaces e Cherry 2.50

Ovo Estrelado 1.50

Molho Extra 1.50

SNACKS

Bola de Carne Fatia 2.50 • Bolinho de Bacalhau 1.30

Chamuça 1.30 • Croquete 1.30

Pastel de Massa Tenra 1.80 • Quiche 2.00

4 Croquetes de Vitela com Molho Aioli 6.00

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agridoce 8.50

PEIXE

Arroz de Polvo, Compota de Pimento 13.50

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 Gratinada 13.50

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 12.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 13.50

Quiche do Dia com Salada Alfaces e Cherry 8.00

As Saladas da Loja (v) 9.50

VEGETARIANOS

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 11.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 12.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 12.50

Ovos Mexidos (v) (ver OVOS) 9.50

Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS) 9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 10.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 9.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

SOPAS

Couvert 1.50

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

Caldo de Frango com Cogumelos 4.00

1 Jun 2022 • 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.