

2ª feira, 19 de Setembro

Bacalhau Espiritual em Estaladiço de Filo <i>Spiritual Salt Cod in Crispy Parcel</i>	10.50€
Naco de Porco com Migas de Grelhos e Molho Mirandês <i>Roast Pork with Turnip Greens with Mirandês Sauce</i>	10.50€
Franceinha Clássica <i>Classic Francesinha</i>	13.50€
(v) Feijoada de Cogumelos, Parmesão e Pesto de Hortelã <i>(v) Mushrooms Feijoada, Parmesan and Mint Pesto</i>	9.50€
Burger de Salmão Merditerrânico <i>Mediterranean Salmon Burger</i>	9.00€

3ª feira, 20 de Setembro

Caldeirada de Peixes e Coentros <i>Fish Caldeirada with Coriander</i>	10.50€
Stroganoff de Perú com Basmati <i>Turkey Stroganoff with Basmati Rice</i>	10.50€
Robalo com Puré de Batata-Doce e Agrião <i>Sea Bass with Sweet Potato Purée and Watercress</i>	15.00€
Frango com Quinoa e Especiarias <i>Chicken with Quinoa and Spices</i>	9.50€
(v) Burger Duplo de Legumes Grelhados com M. Queijo <i>(v) Grilled Veggies Double Deck Burger with Cheese Sauce</i>	9.00€

4ª feira, 21 de Setembro

Feijoada de Polvo com Coentros <i>Octopus Feijoada with Fresh Coriander</i>	10.50€
Peito Frango Grelhado com Arroz Chow Chow <i>Grilled Chicken Breast with Chow Chow Rice</i>	10.50€
Alheira de Caça com Batata a Murro de Grelhos <i>Game Alheira with Turnip Greens and Punched Potatoes</i>	13.00€
(v) Lasanha de Legumes Gratinada da Chef Suzy <i>(v) Chef Suzy Vegetables Lasagna au Gratin</i>	9.50€
Tostada de Ovos Mexidos com Camarão <i>Scrambled Eggs with Shrimp Toastada</i>	9.00€

5ª feira, 22 de Setembro

Peixe do Dia Grelhado <i>Grilled Catch of the Day</i>	10.50€
Cannelloni Bolonhesa Gratinados <i>Bolognese Cannelloni au Gratin</i>	10.50€
Caril de Camarão e Arroz Basmati <i>Shrimp Curry and Basmati Rice</i>	15.00€
(v) Estufado de Lentilhas e Legumes com Ovo Escalfado <i>(v) Lentil Stew with Vegetables and Poached Egg</i>	9.50€
Burger de Frango César <i>Caeser Chicken Burger</i>	9.00€

6ª feira, 23 de Setembro

Espetadas de Salmão, Puré de Couve Flor e Couve Flor Assada <i>Salmon Skewers, Cauli Flower Purée and Roast Cauli Flower</i>	10.50€
Arroz de Vitela no Forno com Enchidos <i>Veal and Vegetables Rice in the Oven</i>	10.50€
Leitão Crocante com Puré Trufado <i>Crispy Piglet with Truffled Purée</i>	15.00€
Bolinhos de Bacalhau com Salada de Feijão Frade <i>Salt Cod Cakes with Black-Eyed Peas Salad</i>	9.50€
(v) Panini de Queijo Fresco, Tomate e Pesto de Manjeriçã <i>(v) Fresh Cheese, Tomato and Basil Pesto Panini</i>	8.50€

sábado, 24 de Setembro

Dourada Grelhada com Risotto de Espargos <i>Grilled Sea Bream with Asparagus Risotto</i>	15.00€
Feijoada à Brasileira <i>Brazilian Feijoada</i>	15.00€
Polvo à Lagareiro <i>Polvo Lagareiro Style</i>	18.50€

domingo, 25 de Setembro

Tranche Pescada, Molho Camarão, Puré Batata e Feijão Verde <i>Hake LT, Shrimp Sauce, Potato Purée and Green Beans</i>	15.00€
Arroz Caldoso Vitela, Feijão, Cenoura e Espinafre <i>Veal Caldoso Rice with Beans, carrot and Spinach</i>	14.50€
Lombo de Bacalhau como na Brasa <i>Salt Cod Loin as in Charcoal</i>	18.50€

Couvert 1.50€ • ½ Sopa do Dia 2.00€ • Sopa do Dia 3.00€ • Água 2.00€
Vinho Seleção (copo) Branco, Rosé ou Tinto 3.30€ • 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 alergénicos, 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