



BBGOURMET  
restaurant & terrace

## CARTA BRANCA

4 momentos (3 salgados e 1 doce) de degustação / 4 momentos (3 salados y 1 dulce) de degustación // 55  
*menu sazonal e todos os dias diferente preparado pela Chef Bekas. indique restrições alimentares*  
*menú de temporada y de todos los días diferente elaborado por la Chef Bekas. indicar restricciones dietéticas.*

### ENTRADAS ENTRANTES

Salmão Braseado, Molho de Laranja, Pickle de Pepino / Salmón Braseado, Salsa de Naranja y Pepino Encurtido // 11  
Beringela, Molho Picante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas de Sésamo (v) // 9  
Vieira Grelhada, Espargos e Molho de Limão / Vieira a la Parrilla, Espárragos y Salsa de Limón // 12,5  
Camarão ao Alho / Gambas al Ajillo // 11,5  
Morcela da Beira com Maçã e Abacaxi / Morcilla de Beira con Manzana y Piña // 9,5  
Rissol Maxi de Alheira e Azeitona / Rissoles Maxi de Alheira y Aceituna // 7  
Queijo no Forno com Especiarias / Queso al Horno con Especies // 10,5  
Cogumelos com Soja e Mel / Setas con Soja y Miel // 8,5  
Sopa de Legumes (v) / Sopa de Verduras (v) // 3  
Couvert com Pão da Nossa Padaria Artesanal / Couvert con Pane de Nuestra Panaderia Artesanal // 2,5

### PRATOS PRINCIPALES

Açorda de Camarão, Coentros e Gema Tostada / Açorda de Camaron, Cilantro y Yema Tostada // 21  
Bacalhau no Forno, Puré de Grão, Espinafre / Bacalao al Horno, Puré Garbanzos, Espinaca // 23  
Brás de Bacalhau com Espinafre Fresco / Brás de Bacalao con Espinaca Fresca // 20  
Polvo na Assadeira / Pulpo en la Bandeja // 24  
Robalo Grelhado com Seus Acompanhamentos / Lubina a la Plancha con sus Acompañamientos // 23  
Risotto de Tamboril e Camarão / Risotto de Rape y Gambas // 23  
Coxa de Galinha do Campo e Cenoura Glaceada / Muslo de Pollo Campestre y Zanahoria Glaseada // 20  
O Nosso Cozido / Nuestro Cocido // 21  
Aba de Novilho com Risotto Parmesão / Costilla de Novillo con Risotto Parmesano // 21  
Aba de Novilho e Batata no Forno com Especiarias / Costilla de Novillo y Papas al Horno con Especies // 21  
Lombinho de Porco, Puré de Lentilha e Agrião / Solomillo de Cerdo, Puré de Lentejas y Berros // 21  
Carne de Porco no Tacho com Ameijoia / Cerdo en la Cazuela con Almeja // 20  
Laminado de Alcatra, Gnocchis e Cherry / Ternera Laminada, Gnocchi, Tomate Cereza // 24  
Tábua de Grelhados para 2 / Parrillada Mixta en la Tabla para 2 // 39,5

### LEVES LIGEROS

Bowl de Atum ou de Salmão / Bowl de Atúne o Salmón // 15  
Risotto de Espargos e Láminas de Presunto / Risotto de Espárragos y Hojas de Jamón // 18  
Beringela, Molho Pincante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas De Sésamo (v) // 15  
Risotto de Cogumelos (v) / Risotto de Boletos (v) // 18  
Massa de Tomate, Cherry e Parmesão (v) / Pasta con Tomate, Cherry y Parmesano // 16  
Massa e o Amendoim (v) / La Pasta y el Maní (v) // 16  
Legumes da Época Salteados, Puré de Cenoura Algarvio (v) / Salteado de Verduras de Temporada, Puré de Zanahorias (v) // 15