



BBGOURMET
restaurant & terrace

CARTA BRANCA

4 momentos (3 salgados e 1 doce) de degustação / 4 momentos (3 salados y 1 dulce) de degustación // 45
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 // 9
Beringela, Molho Picante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas de Sésamo (v) // 7
Vieira Grelhada, Espargos e Molho de Limão / Vieira a la Parrilla, Espárragos y Salsa de Limón // 10,5
Camarão ao Alho / Gambas al Ajillo // 9,5
Morcela da Beira com Maçã e Abacaxi / Morcilla de Beira con Manzana y Piña // 7,5
Rissol Maxi de Alheira e Azeitona / Rissoles Maxi de Alheira y Aceituna // 5
Queijo no Forno com Especiarias / Queso al Horno con Especies // 8,5
Cogumelos com Soja e Mel / Setas con Soja y Miel // 6,5
Sopa de Legumes (v) / Sopa de Verduras (v) // 3
Couvert com Pão da Nossa Padaria Artesanal / Couvert con Pane de Nuestra Panaderia Artesanal // 2

PRATOS PRINCIPALES

- Açorda de Camarão, Coentros e Gema Tostada / Açorda de Camaron, Cilantro y Yema Tostada // 19
Bacalhau no Forno, Puré de Grão, Espinafre / Bacalao al Horno, Puré Garbanzos, Espinaca // 21
Brás de Bacalhau com Espinafre Fresco / Brás de Bacalao con Espinaca Fresca // 18
Polvo na Assadeira / Pulpo en la Bandeja // 22
Robalo Grelhado com Seus Acompanhamentos / Lubina a la Plancha con sus Acompañamientos // 21
Risotto de Tamboril e Camarão / Risotto de Rape y Gambas // 21
Coxa de Galinha do Campo e Cenoura Glaceada / Muslo de Pollo Campestre y Zanahoria Glaseada // 18
O Nosso Cozido / Nuestro Cocido // 19
Aba de Novilho com Risotto Parmesão / Costilla de Novillo con Risotto Parmesano // 19
Aba de Novilho e Batata no Forno com Especiarias / Costilla de Novillo y Papas al Horno con Especies // 19
Lombinho de Porco, Puré de Lentilha e Agrião / Solomillo de Cerdo, Puré de Lentejas y Berros // 19
Carne de Porco no Tacho com Ameijoia / Cerdo en la Cazuela con Almeja // 18
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 // 13
Risotto de Espargos e Láminas de Presunto / Risotto de Espárragos y Hojas de Jamón // 16
Beringela, Molho Pincante e Sementes de Sésamo (v) / Berenjena, Salsa Picante y Semillas De Sésamo (v) // 13,5
Risotto de Cogumelos (v) / Risotto de Boletos (v) // 16
Massa de Tomate, Cherry e Parmesão (v) / Pasta con Tomate, Cherry y Parmesano // 14
Massa e o Amendoim (v) / La Pasta y el Maní (v) // 14
Estufado de Feijão Branco com Legumes (v) / Guiso de Alubias Blancas con Verduras (v) // 13
Legumes da Época Salteados, Puré de Cenoura Algarvio (v) / Salteado de Verduras de Temporada, Puré de Zanahorias (v) // 13