



**BBGOURMET**  
restaurant & terrace

## CARTE BLANCHE

4 tasting (3 savoury and 1 sweet) moments / 4 moments (3 salées et 1 sucrée) dégustation // 45  
*seasonal menu, different everyday prepared by Chef Bekas. inform dietary restrictions*  
*menu de saison, différents tous les jours préparés par le chef Bekas. indiquer les restrictions alimentaires*

### STARTERS ENTRÉES

- Braised Salmon, Orange Sauce, Pickled Cucumber / Saumon Braisé, Sauce Orange, Pickle de Concombre // 9  
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame // 7  
Scallop, Asparagus and Lemon Sauce / St Jacques, Asperges and Sauce Citron // 10,5  
Shrimp al Ajillo / Crevettes al Ajillo // 9,5  
Black Pudding from Beira with Apple and Pineapple / Boudin Noir de Beira aux Pomme et Ananas // 7,5  
Alheira Big Rissol / Rissol XL d'Alheira // 5  
Cheese in the Oven with Spices / Fromage aux Épices au Four // 8,5  
Portobello Veloutée, Crispy Bacon and Chestnut / Velouté aux Portobello, Châtaigne et Bacon Croustillante // 3  
Mushrooms with Soy and Honey (v) / Champignons au Soja et Miel (v) // 6,5  
Vegetables Soup (v) / Soupe de Légumes (v) // 3  
Couvert, Bread from our Artisanal Bakery / Couvert, Pain de notre Boulangerie Artisanal // 2

### DISHES PLATS

- Shrimp Açorda, Cilantro and Burnt Yolk / Açorda de Crevettes, Coriandre et Jaune Brûlé // 19  
Salt Cod in the Oven, Chickpea, Spinach / Morue, Purée de Pois Chiche, Epignard // 21  
Salt Cod Brás Style with Spinach / Morue à Brás aux Epinards // 18  
Octopus in the Oven / Poulpe au Four // 22  
Grilled Sea Bass with its Garnishes / Bar Grillé avec ses Accompagnements // 21  
Monfish and Shrimp Risotto / Risotto de Lotte et Crevettes // 21  
Free Range Chicken Thigh with Glazed Carrot / Cuisse de Poulet Fermier au Carotte Glacée // 18  
Our Portuguese Meat Stew / Our Pot-au-Feu // 19  
Beef Short Rib with Parmesan Risotto / Côtes de Boeuf au Risotto Parmesan // 19  
Beef Short Rib and Potatoes in the Oven with Spices / Côtes de Boeuf et Pommes de Terre aux Epices au Four // 19  
Pork Fillet, Lentils Purée and Watercress / Filet de Porc, Purée de Lentilles et Cresson // 19  
Pork and Clams in the Pot / Porc en Pot aux Palourdes // 18  
Sliced Rump Steak, Gnocchi and Cherry / Grubion Laminée, Gnocci et Tomate Cherise // 24  
Mixed Grill for 2 / Grillades Marinés pour 2 // 39,5

### LIGHTS LEGERS

- Salmon or Tuna Bowl / Bowl de Saumon ou Thon // 13  
Asparagus Risotto with Prosciutto Slices / Risotto d'Asperges aux Lames de Prosciutto // 16  
Eggplant, Spicy Sauce and Sesame Seeds (v) / Aubergine, Sauce Piquante et Sesame (v) // 13,5  
Mushroom Risotto (v) / Risotto de Champignon (v) // 16  
Pasta with Tomato, Cherry and Parmesan (v) / Pâte aux Tomates, Cherry et Parmesan (v) // 14  
The Pasta and the Peanut (v) / La Pâte et la Cacahuète (v) // 14  
Sautéed Season Vegetables, Carrot Purée (v) / Legumes de Saison Sautées, Purée de Carrot (v) // 13