

2ª feira, 21 de Novembro

Bacalhau com Natas de Brócolos Gratinado <i>Salt Cod with Cream and Broccoli au Gratin</i>	10.50€
Porco Corado com Brás de Alho Francês <i>Roast Pork with Leeks Brás Style</i>	10.50€
Francesinha bb <i>bb Francesinha</i>	13.00€
(v) Arroz de Cogumelos, Legumes e Especiarias <i>(v) Spiced Mushrooms and Vegetables Rice</i>	9.50€
Burger de Salmão Mediterrânico <i>Mediterranean Salmon Burger</i>	9.00€

3ª feira, 22 de Novembro

Arroz de Polvo no Forno com Graviha de Pimentos <i>Octopus Rice in the Oven with Bell Pepper Gravel</i>	10.50€
Stroganoff de Perú com Puré de Batata <i>Turkey Stroganoff with Potato Purée</i>	10.50€
Robalo Grelhado com Caldoso de Grelos <i>Grilled Sea Bass with Turnip Greens Caldoso Rice Rice</i>	15.50€
(v) Feijoada de Cogumelos, Parmesão e Pesto de Hortelã <i>(v) Mush rooms Feijoada, Parmesan and Mint Pesto</i>	9.50€
Burger de Vitela bb <i>bb Beef Burger</i>	9.00€

4ª feira, 23 de Novembro

Bacalhau Espiritual Gratinado com Salada Fresca <i>Spiritual Salt Cod with Fresh Salad</i>	10.50€
Frango Agridoce com Amêndoa e Abacaxi e Arroz Basmati <i>Sweet & Sour Chicken with Pineapple and Almond, Basmati Rice</i>	10.50€
Leitão Crocante com Puré Trufado <i>Crispy Piglet with Truffled Potato Purée</i>	15.50€
Salada de Salmão, Feijão Verde, Batata, Cebola Roxa e Cherry <i>Salmon Salad with Green Beans, Potato, Purple Onion and Cherry</i>	9.50€
(v) Tostada de Ovos Mexidos com Espargos <i>(v) Scrambled Eggs with Asparagus Tostada</i>	9.00€

5ª feira, 24 de Novembro

Filete de Peixe Grelhado com Açorda de Tomate <i>Grilled Fish Fillet with Tomato Açorda</i>	10.50€
Canelonis de Bolonhesa Gratinados <i>Bolognese Cannelloni au Gratin</i>	10.50€
Caril de Camarão e Arroz Basmati <i>Shrimp Curry and Basmati Rice</i>	15.50€
Quinoa com Frango e Especiarias <i>Quinoa with Chicken and Spices</i>	9.50€
Sande de Tomate, Queijo Fresco, Rúcula e Seu Pesto <i>Tomato, Fresh Cheese, Rocket and Pesto Sandwich</i>	9.00€

6ª feira, 25 de Novembro

Lulas com Legumes Orientais <i>Squid and Vegetables with Teriyaki Sauce</i>	10.50€
Coxa de Frango com Batata Padeiro e Esparregado Espinafre <i>Chicken Thigh with Baker's and Spinach Purée</i>	10.50€
Alheira de Caça no Forno com Migas de Grelos e Ovo <i>Game Alheira in the Oven, Turnip Green Migas and Egg</i>	13.50€
(v) Beringela com Molho de Chili e Sementes de Sésamo <i>(v) Eggplant with Chili Sauce and Sesame Seeds</i>	9.50€
Sande de Atum Provençal <i>Provençal Tuna Sandwich</i>	9.00€

sábado, 26 de Novembro

Perca Grelhada com Risotto de Espargos <i>Grilled Perch with Asparagus Risotto</i>	15.00€
Cozido à Portuguesa <i>Portuguese Pot au Feu</i>	15.00€
Polvo à Lagareiro <i>Polvo Lagareiro Style</i>	19.00€

domingo, 27 de Novembro

Bacalhau à Zé do Pipo <i>Salt Cod Zé do Pipo Style</i>	15.00€
Feijoada à Transmontana <i>Pork and Cabbage Feijoada, Trás-os-Montes Style</i>	15.00€
Arroz Caldoso de Tamboril e Camarão <i>Monkfish and Shrimp Caldoso Rice</i>	19.00€

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