

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:30 às 15:30 • Jantar das 19:30 às 23:00

MENU PETISCOS

17.50
preço por pessoa
mínimo 2 pessoas

- O Nosso Mini Creme de Tomate
-
- Saladinha de Polvo com Gravilha de Pimentos
-
- Saladinha de Bacalhau com Grão
-
- Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna
-
- Mini Burgers com Chips de Batata
-
- Sobremesa a Partilhar

SOPAS & COUVERT

- Couvert 1.50
- Sopa do Dia (v) 2.20
- Creme de Tomate com Croutons de Parmesão (v) 4.00
- Caldo de Frango com Cogumelos 4.00
- O Nosso Caldo Verde 4.00

PARA PICAR

- Saladinha de Bacalhau com Grão 6.50
- Saladinha de Salmão Curado, Maçã e Funcho 6.50
- Saladinha de Polvo com Gravilha de Pimentos 7.50
- Saladinha de Frango, Pepino, Maçã e Coentros 6.00
- Saladinha de Orelheira e Feijão de Coentrada 6.00
- Camarões Picantes com Ananás e Chilli 7.50
- Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 5.00
- Bombons de Alheira com Molho Agri-doce Vermelho 5.00
- Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 5.00

GUARNIÇÕES

- Arroz Basmati 2.00
- Batata a Murro 2.00
- Batata Frita 2.00
- Purê de Batata 3.00
- Migas de Grelhos 4.00
- Esparregado de Espinafre 3.00
- Legumes do Dia 3.00
- Salada de Alfaces e Cherry 2.00
- Ovo Estrelado 1.00

PEIXE

CAMARÃO

- Açorda de Camarão com Ovo Escalfado 13.00
- Caril de Camarão com Arroz Basmati 15.00
- Linguine Nero de Camarão, Alho e Coentros 13.00

- Arroz de Polvo 11.50
- Lulas em Suave Caril de Legumes 11.50
- Lulas com Legumes à Oriental 11.50

BACALHAU

- Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco 14.50
- Bacalhau com Natas Gratinado 11.50
- Bacalhau com Espinafres e Crocante de Broa 11.50

SALMÃO, ESPETADAS

- com Legumes Teriyaki e Basmati 11.50
- com Purê de Batata e Molho Gengibre e Lima 11.50

CARNE

- Alheira Grelhada, Grelhos Salteados e Batata a Murro 12.00
- Arroz de Pato Gratinado 11.50
- Arroz de Vitela e Legumes 11.50
- Naco de Vitela com Stroganoff 12.00
- Porco Corado com Molho de Mostarda, Batata a Murro 11.50
- Porco Corado com Migas de Grelhos 10.50

BIFES

- Bife de Alcatra 140g 13.00 ou Bife "Burger" 150g 12.00
escolha a opção que pretende
- à Bifezinha - Gratinado, Molho Francesinha e Batata Frita
- com Molho à Café e Batata Frita
- à Prego - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita

FRANGO

- Arroz de Frango do Campo no Forno 11.50
- Peito de Frango Laminado em Caril e Basmati 12.00
- Peito de Frango Grelhado, Molho Citrinos e Purê 11.50
- Peito de Frango Grelhado, Mostarda-Estragão e Fritas 11.50
- Panadinhos de Frango com Chips de Batata 10.50

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:30 às 15:30 • Jantar das 19:30 às 23:00

PIZZAS

As nossas pizzas são artesanais e feitas de raiz na nossa cozinha

LEGUMES MEDITERRANICOS (v) 8.00

molho tomate, beringela, courgette, pimentos, cogumelos, mozzarella

MARGHERITA (v) 8.00

molho de tomate, mozzarella fresca e mangericão

ROBERTA (v) 9.00

molho tomate, mozzarella fresca, pimento vermelho, azeitona, mangericão

PARMIGIANA 8.00

molho tomate, parmigiano, cogumelos, fiambre, mozzarella

PEPPERONI 9.50

molho tomate, pepperoni, pimento, cebola roxa, oregãos, mozzarella

PRESUNTO 9.00

molho tomate, presunto, rucula, pesto rucula, mozzarella

BOLONHESA 9.00

molho tomate, bolonhesa, azeitonas, pimentos, manjericão, mozzarella

HAVAIANA 9.00

molho tomate, atum, ananas, azeitonas, cebola roxa, mozzarella

LEVES

SALADAS

Salada Salmão Curado, Maionese Chalota-Funcho — 9.50

Salada Frango com Molho César — 9.50

Salada Presunto e Manga — 9.50

Salada de Quinoa Tépidia com Legumes e Chèvre (v) – 9.50

MASSAS

pergunte o tipo de massa que estamos a fazer no dia

com Qj Cabra, Cherry, Rúcula e seu Pesto (v) 9.50

com Cogumelos e Espinafre (v) 9.50

com Cherry, Molho Tomate e Parmesão (v) 9.50

com Salmão, Espinafre, Natas e Limão 11.50

com Bolonhesa Gratinada 10.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 9.00

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 8.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 8.50

MENU CRIANÇA

6.50

até 10 anos

Burger de Vitela ou Bolonhesa

escolha a bebida

Água • Limonada • Refrigerante

ESPECIAIS EM PÃO

BURGERS

BURGER DE QUINOA E GRÃO 7.50



com tomate, pimento, pepino e maionese vegan

SALMÃO 7.00

NÓRDICO

iceberg, cebola roxa, pickle pepino, chips, maionese de funcho

MEDITERRANICO

rucula, tomate, maionese picante, chips

FRANGO 7.00

CÉSAR

bacon, cheddar, iceberg, molho César, batata frita

BBK

cebola caramelizada, alface, molho bbk, batata frita

VITELA 7.00

BB

cogumelos, espinafre, aioli, batata frita

WESTERN

alface, tomate, aioli, pepino, queijo cheddar, batata frita

BURGERS com 2 burger patties (2X80g) 9.00

BURGUESINHAS 8.00

Pão, Carnes, Linguíça/ Bacon, Ovo, Queijo, M. Francesinha e Batata Frita
escolha 1

BURGUESINHA DE FRANGO

BURGUESINHA DE VITELA

BURGUESINHA DE BURGER DE VITELA

FRANCESINHAS 12.00

FRANCESINHA BB

pão forma, vitela, linguíça, porco queijo, m. francesinha e batata frita

FRANCESINHA CLASSICA

pão forma, bife de alcatra, linguíça, fiambre, salsicha fresca, ovo, m. francesinha e batata frita

BRUNCH EXTRAS

disponível em dias de brunch

Panquecas 6.50

chantilly e fruta

Ovo Benedict com Salmão 6.50

salmão curado, espinafre, ovo escalfado, m. holandês, muffin

Ovos Florentinos 6.50

2 ovos escalfados, espinafre, m. holandês, muffin

1 Nov 2019 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio.

bbGourmet Antas - Rua César das Neves 160, 4200-002 Porto • Reservas 225 400 163 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:30 • Sex e Sáb das 08:00 às 00:30. Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.

Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:30 horas • 15:30 às 19:30

MENUS

FIBRA 7.50

Taça de Granola Feita por Nós • Iogurte Grego • Fruta
+1 bebida
½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

SIMPLES 4.00

escolha 1 bebida
escolha 2 opções servidas com compota e manteiga:
1/2 Tosta • Pão de Sementes • Bico de Pato
ou da secção VIENNOISERIE exceto *

COMPLETO 6.00

Menu Simples + Salada de Frutas

CHÁ 5.00

Chá Kusmi
+1 das opções
Scones com Compota + Manteiga / Mascarpone
Fatia de Bolo ou Semi-Frio (escolher secção INDIVIDUAIS)

Adicional para Sumo Laranja Natural (25cl) — 3.00

VIENNOISERIE

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	1.40
Tosta Torrada com Manteiga	1.30
Tosta Mista *	2.50
Bola Berlim • Croissant com Manteiga	1.30
Bolo Arroz • Nata • Croissant Brioche • Scone	1.10
Croissant Francês • Yami	1.50
Croissant de Amendoa • Kouglöff	1.80
Croissant com Manteiga	1.30
Croissant com Queijo Fiambre Misto *	2.10
Mon Amour • Napolitana de Chocolate	2.00
Brioche Maçã Brioche Framboesa	2.00
Folhado Dinamarquês • Jesuita	1.80
Tarte Fina de Maçã • Palmier	2.00

SALGADOS

Lanche 2.20 • Bolinho Bacalhau 1.20
Chamuça 1.20 • Croquete Carne 1.20
Pastel camarão | vitela | frango | legumes 1.50

INDIVIDUAIS

1000 Folhas de Baunilha placas folhado, creme baunilha	2.70
Big Choux biscoito choux, namelaka, geleia fruta	3.00
Bolo Chocolate bb bolo de chocolate humido sem farinha	2.70
Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos	2.70
Folhadissimo folhado crocante, crocante de cereais e aveia	2.70
Ipanema financeiro amendoa-pistáchio, cremoso manga-maracujá - mousse de manga-maracujá	2.70
Kloud bolo fofo e humido com queijo creme	2.70
Koffi biscoit praliné, crocante praliné, cremoso café, mousse praliné	2.70
Kroki biscoit chocolate, crocante cereais+praliné avelã, cremoso framboesa+morango, m. iogurte grego, glaceado ch. negro	2.70
Maria Bolacha creme ligeiro manteiga+café, bolacha em café, crocante de café, glaceado caramelo	2.70
Morany biscoito lima, crocante framboesa, mousse choco branco e lima, creme de frutos exóticos, gel framboesa	2.70
Tentação biscoit amendoa+cacau, crocante de cereais, ganache ch.negro, cremoso framboesa, glaceado ch. negro	2.70
Tonka financeiro amendoa, praliné amendoa, bavaroise tonka, cremoso de maçã, glaceado chocolate branco	2.70
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco	2.70
Variações biscoit chocolate+amendoa, crocante praliné ganache ch.negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate	2.70

TARTELETES

Afrodite	2.80
Limão Merengada • Framboesa • Morango • Fruta Fresca	2.50
Maracujá • Amendoa-Laranja	2.50
Limão • Maçã Crumble • Xoco-Framboesa	2.50

BEBIDAS

Café	0.80
Descafeinado	0.90
Carioca de Limão	0.70
1/2 Leite Direta	1.30
1/2 Leite Dupla • Capuccino • Galão	2.00
Mocha • Leite Chocolate	2.00
Infusões • Chás em Saqueta	1.50
Limonada Natural (25cl)	2.00
Sumos Fruta Naturais (25cl)	3.00
Coca-Cola (33cl) • Ice Tea (33cl)	1.80
Chá Kusmi Preto Ceylon • Earl Grey	2.60
Chá Kusmi Verde Jasmim • Menta	2.60
Chá Kusmi Bem.Estar Detox • Roiibos	2.60

MENU PELA TARDE

15:30 às 19:30

ESPECIAIS EM PÃO

BURGERS

BURGER DE QUINOA E GRÃO 7.50 (V)

com tomate, pimento, pepino e maionese vegan

SALMÃO 7.00

NÓRDICO

iceberg, cebola roxa,
pickle pepino, chips,
maionese de funcho

MEDITERRANICO

rucula, tomate,
maionese picante,
chips

FRANGO 7.00

CÉSAR

bacon, cheddar,
iceberg, molho César,
batata frita

BBK

cebola caramelizada,
alface, molho bbk,
batata frita

VITELA 7.00

BB

cogumelos, espinafre,
aioli, batata frita

WESTERN

alface, tomate,
aioli, pepino,
queijo cheddar,
batata frita

BURGERS com 2 burger patties (2X80g) 9.00

BURGUESINHAS 8.00

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha, Linguça ou
Bacon, Ovo Estrelado, Queijo,
Molho de Francesinha e Batata Frita
escolha 1

BURGUESINHA DE FRANGO

burger de frango, bacon

BURGUESINHA DE VITELA

vitela assada, linguça

BURGUESINHA DE BURGER DE VITELA

burger de vitela, linguça

FRANCESINHAS 12.00

Pão de Forma Tostado, Queijo,
Molho de Francesinha e Batata Frita

FRANCESINHA BB

vitela assada, linguça, porco assado

FRANCESINHA CLASSICA

bife de vitela, linguça, fiambre, salsicha fresca e ovo

BRUNCH EXTRAS

disponível em dias de brunch

Panquecas 6.50

chantilly and fruit

Ovo Benedict com Salmão 6.50

salmão curado, espinafre, ovo escalfado, m. holandês, muffin

Ovos Florentinos 6.50

2 ovos escalfados, espinafre, m. holandês, muffin

TOSTADAS

Sande de Frango, Tomate, Rucula e seu Pesto — 6.00

Sande de Salmão, Maionese de Chalota e Funcho — 6.50

Tostada de Tomate, Mozzarella, Manjerição (v) — 6.00

Tostada de 2 Ovos e Bacon — 6.50

PEIXE

Arroz de Polvo com Coentros Frescos 11.50

Bacalhau com Espinafres, Broa Crocante 11.50

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 11.50

Peito de Frango Grelhado, Molho de Mostarda e Estragão 11.50

LEVES

SALADAS

Salada Salmão Curado, Maionese Chalota-Funcho — 9.50

Salada Frango com Molho César — 9.50

MASSAS

pergunte o tipo de massa que estamos a fazer no dia

com Cherry, Molho Tomate e Parmesão (v) 9.50

com Cogumelos e Espinafre (v) 9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 9.00

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 8.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 8.50

HAPPY HOUR

Chips de Batata 2.00

Bolinhos de Bacalhau com Maionese Azeitona 5.00

Croquetes de Vitela com Aioli 5.00

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agri-doce 6.50

Duo de Pasteis de Massa Tenra 2.80

1 Nov 2019 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio.

bbGourmet Antas - Rua César das Neves 160, 4200-002 Porto • Reservas 225 400 163 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:30 • Sex e Sáb das 08:00 às 00:30. Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.

Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.

MENU

BEBIDAS

COCKTAILS

Champagne Cocktail 6.00
Hendricks Gin Tónico 8.00
Porto Tónico 6.00

VINHOS

— ESPUMANTE • CHAMPANHE —

Terras Demo Bruto 2017 —12,5cl 4.10 | 75cl 20.50
Tavara Varosa | Touriga Nacional | Leve e Fresco
aromas florais, fresco e frutado

— BRANCO —

Tormes 2018 —15cl 2.70 | 75cl 13.50
Vinhos Verdes | Avesso, Arinto Blend | Leve e Fresco
jovem, leve, fresco

Contacto 2018 —15cl 3.90 | 75cl 19.50
Vinhos Verdes | Alvarinho | Leve e Fresco
acidez citrica, cremoso, seco

Morphosis 2017 —15cl 3.50 | 75cl 17.50
Douro | Viosinho, Verdelho Blend | Encorpado
intenso, seco

Vinha Grande 2017 —75cl 20.50
Douro | Viosinho, Arinto Blend | Encorpado
mineral, fresco, consistente

Quinta dos Carvalhais 2018 —75cl 28.00
Dão | Encruzado | Encorpado | mineral, fruto branco, fresco

— ROSÉ —

Pousio Selection 2018 —15cl 3.00 | 75cl 15.00
Alentejo | Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional Blend | Leve e
Fresco | frutado, equilibrado

— TINTO —

Dão Rótulo 2016 —15cl 2.70 | 75cl 13.50
Dão | Touriga Nacional | Leve e Fresco
mineral, consistente

Praza de Roriz 2016 —15cl 3.70 | 75cl 18.50
Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca Blend | Leve e Fresco
frutos vermelhos, taninos sedosos

Morphosis 2017 —15cl 3.90 | 75cl 19.50
Douro | Field Blend Vinhas +50 Anos | Encorpado
frutos vermelhos, nuances florais, equilibrado

Vinha Grande 2016 —75cl 20.50
Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional Blend | Encorpado
aroma complexo, taninos firmes

Reynolds Grande Reserva 2011 —75cl 35.00
Alentejo | Alicante Bouschet, Trincadeira Blend | Estruturado e
Complexo | encorpado, mineral, elegante, equilibrado

Quinta da Leda 2016 —75cl 53.00
Douro | Touriga Franca, Touriga Nacional Blend | Estruturado e
Complexo | taninos firmes, harmoniosos

BYOB +9€ (serviço rolha)

CERVEJAS

Cerveja Super Bock —20cl 2.00
Cerveja Super Bock —30cl 2.50
Cerveja Super Bock —50cl 4.50
Cerveja Super Bock Original —33cl 2.00
Cerveja Super Bock Stout —33cl 2.00
Cerveja Super Bock Sem Alcool —33cl 2.00
Coruja IPA India Pale Ale —33cl 2.80
Coruja American Amber Lager —33cl 2.80
Coruja Hoppy Lager —33cl 2.80

SANGRIAS

Sangria Espumante 1lt 18.00 | 35cl 6.50
Sangria Branca | Tinta | Rosé 1lt 16.00 | 35cl 6.00

OUTRAS

Água das Pedras 25cl 1.60
Água das Pedras Sabores 25cl 2.00
Água Tônica 33cl 1.80
Água Vitalis 37,5cl 1.80
Sumo Fruta Natural 25cl 3.00
Limonada 25cl 2.00
Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Iced Tea 33cl 1.80
Summersby - 33cl 2.90
Maça | Frutos Vermelhos

= APERITIVOS • DIGESTIVOS =

Porto Branco Seco (6cl) —4.50
Porto LBV (6cl) —7.00
Porto 10 Anos Tawny (6cl) —7.00
Aguardente Velha (6cl) —7.00
Whisky Novo (6cl) —5.00
Whisky 15 Anos (6cl) —8.00