

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:00 • Jantar das 19:30 às 22:30

TÁBUA GRELHADOS

35.00
para 2 pessoas
Bife de Vazia
•
Coxa de Frango
•
Alheira de Caça
•
Ovos Estrelados
•
Legumes
•
Batata Sauté

SOPAS

Couvert ————— 1.20
Sopa do Dia ————— 2.50
Caldo Verde ————— 4.00

PARA PICAR

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli 7.50
Carpaccio de Salmão, Maça Verde e Funcho 7.00
Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v) 7.00
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 5.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 5.00
Húmus, Crocância de Grão e Cebola Frita (v) 5.00

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati ————— 2.00
Batata a Murro ————— 2.00
Batata Frita ————— 2.00
Puré de Batata ————— 3.00
Migas de Grelas ————— 4.00
Legumes do Dia ————— 3.00
Salada de Alfaces e Cherry ————— 2.00
Ovo Estrelado ————— 1.50

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros 15.50
Massa Picante, Camarão, Gengibre e Chilli 13.50

Robalo, Puré de Batata, Pok Choy, Molho Marisco — 15.00
Polvo com Batata a Murro e Espinafre Salteado — 18.00
Lulas em Suave Caril de Legumes — 12.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco — 14.50
Bacalhau com Espinafres e Broa Crocante — 12.50
Espetadas de Salmão com Legumes no Wok — 13.50

CARNE

Alheira Grelhada, Batata a Murro e Espinafre — 12.50
Arroz de Pato Gratinado — 12.50

BIFES

Bife de Vazia 350g 19.00
escolha a opção que pretende
• Chimichurri - Batata Sauté, Espinafre e M. Chimichurri
• Mirandês - Batata Sauté, Espinafre e M. Mirandês

Bife de Alcatra 140g 14.50
escolha a opção que pretende
• à Bifezinha - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas
• à Prego - Ovo, Batata Frita e Salada Fresca

FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril 12.50
Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda-Estragão 12.50

PORCO

Naco de Porco, Molho de Mostarda, Batata a Murro — 12.50
Naco de Porco, Migas de Grelas — 12.50

VITELA

Massa Bolonhesa — 11.50
Vitela de Comer à Colher com Risotto Parmigiano — 15.00
Naco de Vitela, Molho Stroganoff e Puré de Batata — 13.50

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:00 • Jantar das 19:30 às 22:30

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga	12.50
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	11.50
Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	11.50
Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v) verduras, noz, croutons, compota de pimento	11.50

VEGETARIANOS

Salada Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v)	11.50
Puré de Feijão Preto, Portobelo e Espinafre (v)	11.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	11.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	9.50

OVOS

com salada ou batata frita	
Ovos Mexidos com Camarão	10.50
Ovos Mexidos com Espargos (v)	9.50

BRUNCH

disponível aos sab, dom e feriados
das 11h às 15h

Brunch Granola granola com iogurte e fruta • croissant • torrada • sumo de laranja • bebida quente: 1/2 leite ou cappuccino ou chá	15.00
Brunch Ovos creme legumes • ovos mexidos, tomate assado e legumes da época • scone+mascarpone+compota • bebida: mimosa ou sumo natural • café	15.00
Brunch da Chef proposta do dia da Chef LP • croissant folhado • salada de frutas • bebida: mimosa ou sumo natural • café	17.50
Brunch Inglês salsicha bbq, tomate, feijão e ovo • croissant • bebida: mimosa ou sumo natural • 1 bola de gelado à escolha • café	17.50
Adicione creme de legumes	2.20
Bebida Extra (copo)	2.50

ESPECIAIS EM PÃO

BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 8.50
Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	150g 10.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	80g 8.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita	150g 10.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	80g 8.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	150g 10.50

BURGUESINHAS

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

Burguesinha de Frango burger de frango e bacon	9.00
Burguesinha de Vitela burger de vitela e linguça	9.00

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo,
Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha Clássica bife de vitela, linguça, fiambre, salsicha fresca	13.00
---	-------

Adicione Batata Frita	2.00
Adicione Chips de Batata	2.00
Adicione Ovo Estrelado	1.50
Adicione Molho Francesinha Extra	1.50

MENU

CAFETARIA

8:30 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

* adicional para leite amêndoa + 1.00€

FIBRA 7.00

Taça de Granola, iogurte Grego e Fruta
+1 bebida

*1/2 Leite Direta • *Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CLASSICO 4.00

escolha 1 bebida

*1/2 Leite • *Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá

escolha 2 opções servidas com manteiga:

Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato

• 1 VIENNOISERIE

CONTINENTAL 6.00

* CLASSICO + Salada de Frutas

CHÁ 5.00

Chá Kusmi + 1 das opções

Scones com Doce + Manteiga / Mascarpone •

1 de INDIVIDUAIS • 1 de TARTELETES

Adicione Sumo Laranja Natural (25cl)	3.00
Adicione Doce Artesanal bb (30g)	1.00
Adicione Manteiga (10g)	0.30
Adicione Verrine Chia com Frutos Vermelhos	3.50

VIENNOISERIE

Bolo Arroz • Nata • Croissant Brioche • Scone	1.10
Croissant Francês • Yami	1.50
Croissant de Amêndoa • Kouglouf	1.80
Napolitana • Pão de Deus • Croissant Marmelada	2.00
Brioche Maçã-Canela • Palmier • Jesuita	2.00
Tarte Fina de Maçã • Folhado Dinamarquês	2.00

SANDES • TOSTAS

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	1.40
Carcacinha com Queijo Fiambre Q&F	1.80
Tosta Torrada com Manteiga	1.80
Tosta Mista	2.80
Croissant com Manteiga	1.30
Croissant com Queijo Fiambre Misto	2.10
Croissant Folhado Manteiga	1.80
Croissant Folhado com Queijo Fiambre Misto	2.50

OVOS

Ovos Mexidos Simples (v) 7.00

Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 9.50

SALGADOS

Bolinho Bacalhau 1.20 • Chamuça 1.20 • Croquete Carne 1.20

Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

INDIVIDUAIS

Banoffy sabé chocolate, caramelo, mousse e doce banana	3.50
Bolo Chocolate bb bolo de chocolate humido sem farinha	3.50
Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos	3.50
Damask biscoito amêndoa-noz, mousse damasco, cremoso lichia	4.00
Folhadissimo folhado crocante, praliné de avelã	3.50
Ipanema financeiro pistáchio, cremoso e mousse manga-maracujá	3.50
Kloud bolo fofo e húmido com queijo creme	3.50
Lua Mel biscuit genoise, chantilly, ganache chocolate	3.50
Mont Blanc creme castanha, chantilly baunilha	3.50
Panettone	3.50
Paradis dacquoise avelã, praliné ch. branco e avelã, ganache ch. branco, mousse tonka, cremoso figo, glaceado ch. branco	3.50
Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscatel, mousse pera	3.50
Tentação biscuit amêndoa+cacau, crocante de cereais, ganache ch.negro, cremoso framboesa, glaceado ch. negro	3.50
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco	3.50
Variações biscuit chocolate+amêndoa, crocante praliné ganache ch.negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate	3.50
Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz trufado ch.negro, mousse ligeira ch. 70%, glaceado cacau	3.50

VERRINES

Tiramissu • Praliné • Panacotta Côco-Ananás • Leite Creme •
Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos
4.00

TARTELETES

Amêndoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada • Limão •
Maracujá • Chocolate Crumble • Maçã Crumble
3.50

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€ /und

* adicional para leite amêndoa + 1.00€ / bebida

Café	1.00
Descafeinado	1.10
* 1/2 de Leite Dupla • Capuccino • Mocha	2.00
* Leite com Chocolate	2.50
* Milk Shake (45cl) framboesa • maracujá • baunilha • chocolate	5.50 com chantilly 6.00
Infusões camomila • cidreira • frutos vermelhos • tilia	2.00
Chás Kusmi (ver no MENU SOBREMESAS)	2.80
Limonada Natural (25cl)	2.50
Sumo Fruta Natural (25cl)	3.00

11 Nov 2021 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio

bbGourmet Bolhão - Rua Fernandes Tomás 764, 4200-213 Porto • Reservas 222 011 531 • Horários: Dom a Qui das 08:30 às 22:30 • Sex e Sáb das 08:30 às 23:30

Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.

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

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 21:00

VERRINES

Tiramissu	4.00
Praliné	4.00
Panacotta Côco-Ananás	4.00
Leite Creme	4.00
Mousse Chocolate	4.00
Pudim Chia e Frutos Vermelhos	4.00

CHOCOLATE

Bolo bb	3.50
Folhadíssimo Praliné (folhado, caramelo, praliné avelã)	3.50
Variações de Chocolate (texturas chocolate e fr. secos)	3.50
Tentação Xoco-Framboesa (ch. negro, fr. secos, framboesa)	3.50
Xocobomb (ch. negro, praliné)	3.50

CLÁSSICOS

Lua de Mel (cocolate negro, chantilly, pão-ló)	3.50
Kloud com Doce Artesanal	5.50

TARTELETES

Amendoa-Laranja	3.50
Framboesa	3.50
Fruta Fresca	3.50
Limão	3.50
Limão Merengada	3.50
Maçã Crumble	3.50
Maracujá	3.50
Crumble de Chocolate e Frutos Vermelhos	3.50

SEMI-FRIOS

Banoffy (banana, baunilha, ch. branco e negro, caramelo)	3.50
Cheese Cake Frutos Vermelhos (iogurte, fr. vermelhos)	3.50
Damask (alperce, lichia, amendoa e noz)	4.00
Ipanema (amêndoa, maracujá e manga)	3.50
Paradis (figo, vinho Porto, tonka, avelã, ch. branco)	3.50
Tropik (maracujá, framboesa, chocolate)	3.50

DA ESTAÇÃO

Mont Blanc	3.50
Rocha	3.50

GELADOS

NA TAÇA

5.00
2 bolas de gelado (g) ou sorvete (s) à sua escolha com cookie ou topping do dia
(g) Baunilha • (g) Chocolate
(s) Framboesa • (s) Maracujá

FRUTA

Salada de Frutas Verrine	4.50
--------------------------	------

CHÁ KUSMI

PRETO

English Breakfast Biológico	2.80
chá preto do Ceilão e Assam. Contém cafeína.	
Earl Grey Biológico	2.80
chá preto da China. Aroma a bergamota. Contem cafeína.	
Frutos Vermelhos Biológico	2.80
chá preto China. Aroma natural frutos vermelhos. Contem cafeína.	

VERDE

Gengibre e Limão Biológico	2.80
chá verde China, sabor subtil gengibre e limão. Baixo teor cafeína	
Jasmim Biológico	2.80
chá verde China com sabor natural de jasmim. Baixo teor cafeína.	
Menta Nanah de Marrocos Biológico	2.80
chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.	

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico	2.80
chá branco da China com aroma a peónia. Baixo teor de cafeína.	

BEM ESTAR

Detox Biológico	2.80
chá verde China, maté, erva príncipe. Baixo teor de cafeína.	
Rooibos Natural Biológico	2.80
chá vermelho da Africa do Sul. Relaxante. Sem cafeína.	

MENU

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€/unidade

VINHO

— ESPUMANTE • CHAMPANHE —

Kompassus Blanc 2016 — 12,5cl 3.70 | 75cl 18.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend
Taittinger Brut — 75cl 58.00
França, Champagne • Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Blend

BRANCO

Seleção Branco — 15cl 2.90 | 75cl 14.50
Morphosis 2018 — 15cl 3.50 | 75cl 17.50
Patricia de Magalhães • Douro • Viosinho, Verdelho Blend
CA&RA 2018 — 15cl 3.50 | 75cl 17.50
Cancela Abreu, Riba d'Ave • Dão • Encruzado, Arinto Blend
Soalheiro Alvarinho 2020 — 15cl 3.90 | 75cl 19.50
Soalheiro • Vinhos Verdes • Alvarinho
Aventura 2019 — 75cl 19.50
Susana Esteban • Alentejo • Vinhas Velhas
Vinha Grande 2020 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Ferreirinha • Douro • Viosinho, Arinto Blend
Redoma 2020 — 75cl 26.00
Niepoort • Douro • Rabigato, Codega Blend
Quinta dos Carvalhais 2019 — 75cl 28.00
Sogrape • Dão • Encruzado

ROSÉ

Seleção Rosé — 15cl 2.90 | 75cl 14.50
Redoma 2020 — 75cl 23.00
Niepoort • Douro • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

TINTO

Seleção Tinto — 15cl 2.90 | 75cl 14.50
Morphosis 2017 — 15cl 3.70 | 75cl 18.50
Patricia de Magalhães • Douro • Field Blend Vinhas +50 Anos
Prazo de Roriz 2018 — 75cl 19.50
P+S • Douro • Touriga Nacional, Touriga Franca Blend
Vinha Grande 2018 — 15cl 4.10 | 75cl 20.50
Ferreirinha • Douro • Touriga Franca, Touriga Nacional Blend
Post-Scriptum 2019 — 75cl 25.00
P+S • Douro • Touriga Nacional Blend
Redoma 2018 — 75cl 35.50
Niepoort • Douro • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend
Reynolds Grande Reserva 2011-2012 — 75cl 36.50
Reynolds • Alentejo • Alicante Bouschet, Trincadeira
Quinta da Leda 2016-2018 — 75cl 53.00
Ferreirinha • Douro • Touriga Franca, Touriga Nacional Blend

CERVEJA

Cerveja Super Bock • Fino — 20cl 2.00
Cerveja Super Bock • Principe — 30cl 2.50
Cerveja Super Bock • Caneca — 50cl 4.50
Cerveja Super Bock Original — 33cl 2.50
Cerveja Super Bock Stout — 33cl 2.50
Cerveja Super Bock Sem Alcool — 33cl 2.50
Coruja IPA India Pale Ale — 33cl 3.00
Coruja American Amber Lager — 33cl 3.00
Duvel — 33cl 5.50
clara, seco e crocante, citrica
Chimay Red — 33cl 5.50
acobreada, frutada, sabor doce

SANGRIA

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

OUTRAS

Água Vitalis 37,5cl 1.80 | 75cl 3.00
Água das Pedras 25cl 1.60 | 75cl 3.00
Água das Pedras Sabores 25cl 2.00
Água Tônica 25cl 2.00
Sumo Fruta Natural 25cl 3.00
Limonada 25cl 2.50
Coca-Cola 33cl 2.00
Coca-Cola Zero 33cl 2.00
Iced Tea 33cl 2.00
Summersby Maça 33cl 2.90
Summersby Frutos Vermelhos 33cl 2.90

MENU

BEBIDAS

serviço de esplanada + 0.20€/unidade

MOCKTAILS

Cinderella 6.00
laranja • ananás • xarope morango • água pedras fr. vermelhos

Shirley Temple 5.00
xarope romã • sprite • ginger ale • cereja maraschino

COCKTAILS

GIN

Bulldog 10.00
àgua tônica • amoras • pimenta preta

Citadelle Original 10.00
àgua tônica • limão • lima • zimbro

Martin Miller's 10.00
àgua tônica • zestes limão • zimbro

DRINKS

Aperol Spritz 7.50
aperol • espumante • àgua gás • laranja

Campari Tonic 7.50
campari • àgua tônica • lima

Honey 8.50
jack daniels honey • lima • mel • ginger ale

Moscow Mule 8.50
vodka stolichnaya • lima • hortelã • fever tree ginger beer

Summer Passion 8.50
rum plantation 3 stars • xarope maracujá • lima • maracujá • clara ovo

Watermelon 8.50
vodka stolichnaya • xarope melancia • lima • espumante rosé

PORTO

Porto Tónico 7.00
Porto • leve • frutos complexos • citrinos

SANGRIA

Sangria Espumante 35cl 6.50 | 1lt 18.00

Sangria Branca 35cl 6.00 | 1lt 16.00

Sangria Rosé 35cl 6.00 | 1lt 16.00

Sangria Tinta 35cl 6.00 | 1lt 16.00

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Branco Seco (6cl) 4.00

Porto LBV (6cl) 6.00

Porto 10 Anos Tawny 6.00

Porto 20 Anos Tawny 10.00

Aguardente Velha (6cl) 7.00

Whisky Jack Daniel's Gentleman Jack (6cl) 8.00

CAFETARIA

* adicional para leite amêndoa + 1.00€ / bebida

Café 1.00

Descafeinado 1.10

* Latte • 1/2 Leite Direta 1.30

* Capuccino • 1/2 Leite Dupla 2.00

Mocha 2.00

* Leite com Chocolate 2.50

* Milk Shake (45cl) 5.50 | com chantilly 6.00
framboesa • maracujá • chocolate • baunilha

Limonada Natural (25cl) 2.50

Sumo de Fruta Natural (25cl) 3.00

Infusão camomila • verbena • cidreira • tilia 2.00

Chá Preto Kusmi earl grey 2.80

Chá Preto Kusmi english breakfast 2.80

Chá Branco Kusmi pai mu tan 2.80

Chá Verde Kusmi menta 2.80

Chá Verde Kusmi jasmim 2.80

Chá Bem Estar Kusmi detox 2.80

Chá Bem Estar Kusmi rooibos 2.80

MENU

ESPLANADA

15:00 às 19:30

TÁBUA GRELHADOS

35.00
para 2 pessoas

Bife de Vazia

Coxa de Frango

Alheira de Caça

Ovos Estrelados

Legumes

Batata Sauté

PEIXE

Bacalhau com Espinafres e Natas , Broa Crocante 12.50

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 12.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 12.50

Massa Bolonhesa 11.50

LEVES

SALADAS

Camarão Picante, Espinafre e Manga 12.50

Frango com Molho César 11.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 11.50

VEGETARIANOS

Salada de Pera Confitada e Chèvre Caramelizado (v) 11.50

Pure de Feijão Preto, Portobelo e Espinafre (v) 11.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 11.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 10.00

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

SOPAS

Couvert 1.20

Sopa do Dia (v) 2.50

HAPPY HOUR

Azeitonas 1.50

Chips de Batata 2.50

Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 5.00

Panadinhos de Frango com Molho Agridoce 8.50

Croquetes de Vitela com Molho Aioli 5.00

Duo de Pasteis de Massa Tenra 6.50

Húmus, Crocância de Grão e Cebola Frita (v) 5.00

EM PÃO

SANDES

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 6.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 6.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 8.50
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Salmão Nórdico 150g 10.50
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Frango César 80g 8.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango César 150g 10.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Vitela bb 80g 8.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela bb 150g 10.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

BURGUESINHAS

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

Burguesinha de Frango 9.00
burger de frango e bacon

Burguesinha de Vitela 9.00
burger de vitela e linguiça

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes Variadas, Ovo,
Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha Clássica 13.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca