



MENU DE ALMOÇO | LUNCH MENU

30€ (Por pessoa | Per person)

Couvert, Entrada + Prato Principal ou Prato Principal + Sobremesa. Água e café incluído.

Couvert, Entrada + Prato Principal ou Prato Principal + Sobremesa. Água e café incluído.



Pão de fermentação lenta de trigo e malte, manteiga de alho e ervas e azeite

Slow sourdough wheat and malt bread, garlic and herbs butter and olive oil

Entradas | Starters

Camarões Al Ajilo (GF)

Camarões ao alho
e malagueta

Prawns "Al Ajilo"

Tartar de Atum Picante

Tártaro de atum com mostarda antiga,
cebolete e malagueta

Spiced Tuna tartare with mustard, chives and chili

Pratos Principais | Main Course

Papillote de Robalo do Mar

Juliana de legumes
e molho "jus de peixe"

Oven-baked sea bass over
vegetables julienne in papillote

Steak Tartare

O tradicional, cortado à faca
servido com salada verde e batatas fritas

The traditional hand-cut beef tartare
served with green salad and french fries

Steak au Poivre

Lombo grelhado, molho de pimenta preta,
batatas fritas e salada de alface

Grilled sirloin steak with black pepper sauce,
French fries and lettuce salad

Sobremesas | Desserts

Profiteroles Chouquette

Massa choux caramelizada
com gelado de nata e praliné
de pistácio

Caramelized choux pastry
with vanilla ice cream
and pistachio praline

Pudim de Laranja Bougain

Pudim de laranja aromatizado
com mel de laranjeira
e Cointreau

Orange pudding flavored
with orange blossom honey
and Cointreau

Tarte de Chocolate com Três Texturas

Cookie crocante, mousse
de chocolate de leite vegan
e namelaka de chocolate negro

Chocolate Pie crispy cookie base,
vegan milk chocolate mousse
and dark chocolate namelaka

(V) Vegetariano (VG) Vegan (GF) Glúten free (LF) Lactose free
IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included



@bougain.pt