



BAR MENU

Entradas | Starters

Ostras
18€ (6un.) 36€ (12un.)
Plateau de Ostras
com molho mignonette e limão
*Oyster Plateau
with mignonette sauce and lemon*

**Camarões
Al Ajilo**
18€ (GF)
Camarões ao alho
e malagueta
Prawns "Al Ajilo"

Cocktail de Camarão
18€
Camarões cozidos,
alface em juliana e molho cocktail
*Shrimp, lettuce julienne
and cocktail sauce*

Bougain Tartars

Beterraba
11€ (VG GF LF)
Tártaro de beterraba fumada
com abacate e aipo crocante
*Smoked beetroot tartare
with avocado and crispy celery*

Atum Picante
18€
Tártaro de atum com mostarda antiga,
ceboleto e malagueta
*Spiced Tuna tartare with mustard,
chives and chili*

Carne Trufado
19€
Cortado à faca preparado com trufa
negra servido com salada verde
*Hand-cut beef tartare with black truffle
served with green salad*

Saladas | Salads

Caesar Salad
14€
Alface Iceberg,
lascas de parmesão,
croutons e molho Caesar
*Iceberg lettuce,
parmesan shavings, croutons
and Caesar dressing*
ADICIONAL DE FRANGO
ADDITIONAL CHICKEN - 6€
ADICIONAL DE CAMARÕES
ADDITIONAL SHRIMP - 8€

**Salada
com queijo
de Cabra**
14€
Mix de folhas, pêsego
grelhado, queijo de cabra,
romã e vinagrete de citrinos
*Mixed greens, grilled peach,
goat cheese, pomegranate
and citrus vinaigrette*

Vegetariano | vegetarian

**Ravioli
de Abóbora**
22€
Massa fresca recheada
de abóbora assada, amêndoa torrada, queijo
cremoso e raspa de lima
*Fresh pasta filled with roasted pumpkin,
toasted almonds, cream cheese and lime zest*

Snacks

Acompanham com batata palito, salada verde e a nossa maionese de manjeriço
Served with French fries, green salad and our basil mayonnaise

**Hambúrguer
Clássico**
22€
Carne de Black Angus,
molho barbecue, pancetta
grelhada, cheddar
e compota de cebola
*Black angus hamburger,
barbecue sauce, grilled pancetta,
cheddar and onion jam*

**Prego
de Atum**
22€
Com tapenade
*Tuna sandwich with
tapenade*

**Prego
do Lombo**
22€
Bolo do caco tradicional
e manteiga de alho
*English muffin
and garlic butter*

**Tábua
de Queijos**
22€
Queijos variados,
marmelada e tostinhas
de pão de massa mãe
*Assorted cheese plate,
marmalade and sourdough
bread toasts*

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

Peixe | Fish

Robalo do Mar

32€

Robalo assado ao forno sobre juliana de legumes acompanhado de molho "jus de peixe"

Oven-baked sea bass over vegetables julienne served with fish jus sauce

Atum grelhado à "Bulhão Pato"

32€

Bife de atum grelhado, molho de ameijoas "à Bulhão Pato" puré de batata doce e legumes grelhados

Grilled tuna steak, clams sauce "à Bulhão Pato" style, sweet potato purée and grilled vegetables

Carne | meat

Steak Tartare

29€

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

The traditional hand-cut beef tartare with homemade French fries and green salad

Steak au Poivre

30€

Bife do lombo grelhado com molho de pimenta preta, batatas fritas caseiras, salada de alface, lâminas de cenoura e vinagrete de limão

Grilled sirloin steak with black pepper sauce, homemade French fries and lettuce salad with carrot slices and lemon vinaigrette

Presas de Porco Preto Ibérico

29€

Presas de porco preto grelhadas servidas com molho "saltimboca" e Aligot

Grilled black pork served with "saltimboca" sauce and Aligot

Sobremesas | Desserts

Tiramisu

13€

Creme de mascarpone, bolacha, café e chocolate

Cheese cream, cookies, coffee and chocolate

Profiteroles Chouquette

14€

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

10€

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

13€

Base de 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

Chá da Tarde | Afternoon Tea · DAS 16:30 ÀS 18:00 | FROM 4:30PM TO 6:00PM

Opções sem glúten, lactose e vegan exigem reserva antecipada | Gluten and lactose free or vegan options require reservation in advance

Especial Special

Caviar Oscietra 105€ (30gr)

Servido com blinis e crème fraîche ao aneto

Served with blinis and "crème fraîche" with dill

Chá Bougain | Bougain's tea 45€ (1 Pax)

Chá / Infusões, Chá Gelado, Cappuccino, Scones com Compotas Caseiras, Manteiga e Crème Fraîche, Seleção de Finger Sandwiches, Doces

Tea, Iced Tea, Cappuccino, Scones with Homemade Jams, Butter and Crème Fraîche, Selection of Finger Sandwiches, Sweets

+ Flûte de Champagne 65€

Chá & Scones | Tea & Scones 20€

(2 un. por pessoa | 2 uni per person)

Chá / Infusões, Chá Gelado, Cappuccino, Scones com Compotas Caseiras, Manteiga e Crème Fraîche

Tea / Infusions, Iced Tea, Cappuccino, Scones with Homemade Jams, Butter and Crème Fraîche