

AUTENTICIDADE E HISTÓRIA DA GASTRONOMIA PORTUGUESA

Encontramos a nossa inspiração nos sabores ricos da gastronomia de Portugal, profundamente enraizada na frescura dos produtos locais, influenciada pelos ingredientes introduzidos no tempo das Descobertas.

Apostamos na autenticidade dos produtos algarvios, respeitando os sabores originais, frescura dos ingredientes, com um toque de criatividade e ousadia, através de uma cozinha mais natural.

Queremos proporcionar uma experiência onde se identifiquem os sabores e a sua história.

Informamos que todo o Restaurante B&G é uma zona livre de fumo. Pedimos o favor de se dirigir às áreas mais próximas reservadas para o efeito.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

Aberto das 19:00 às 22:00

PORTUGUESE GASTRONOMY AUTHENTICITY AND HISTORY

Our inspiration comes from the rich flavours of the Portuguese gastronomy, entrenched in the freshness of the local products and influenced by ingredients introduced at the time of the Discoveries.

We believe on the genuineness of the Algarve products, respecting the original essence and freshness of the ingredients, with a touch of creativity and audacity, through a more natural cuisine.

Our aim is to provide an experience where flavours and their history are identified.

Please be informed that the B&G Restaurant is a smoke-free area. Please be so kind to smoke only at the authorised areas.

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer, even if consumed

Open from 7:00 p.m. until 10:00 p.m

PARA COMEÇAR / TO START

Couvert – Pão caseiro, azeite e a nossa manteiga <i>Couvert - Homemade bread, olive oil and our butter</i>	2,50€
Bisque de crustáceos da costa algarvia, tártaro de carabineiro e tomate <i>Crustacean bisque from the Algarve coast, scarlet shrimp, tomato tartar</i>	16,00€
Terrina de foie, figos, balsâmico envelhecido e amêndoa <i>Foie gras terrine, figs, aged balsamic, almond</i>	24,00€
Tomates, brioche, ervas Algarvias <i>Tomatoes, Brioche and herbs from the Algarve</i>	15,00€
Tártaro de novilho, pastinaca, nabo, crème de gema <i>Beef tartar, parsnip, turnip, creamy yolk</i>	16,00€

DA NOSSA COSTA / FROM OUR COAST

Robalo de mar, endívia, xarém e bivaldes <i>Sea bass, endive, traditional corn, molluscs</i>	45,00€
Polvo, batata doce, pesto de chilli e coentros, gamba branca <i>Octopus, sweet potato, chilli and coriander pesto, white prawn</i>	32,00€
Dourada do mar, risoto de sapateira, pack choi, molho de limão <i>Seabream, brown crab risotto, pack choi, lemon sauce</i>	37,00€
Pregado, aipo, ervilha e emulsão de cavala <i>Turbot, celery, peas, mackerel sauce</i>	30,00€
Pargo ao vapor, legumes biológicos braseados, <i>holandaise</i> de lima <i>Steamd red snapper braised vegetables, lime hollandaise sauce</i>	42,00€

Todos os preços indicados são em Euro | I.V.A. incluído à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
All prices in Euro | V.A.T. included | Complaint book available

DA TERRA / FROM THE COUNTRYSIDE

Lombo de novilho, kohlrabi, pickle de mostarda, espargo verde <i>Beef tenderloin, kohlrabi, mustard pickle, green asparagus</i>	35,00€
Magret de pato, pólen, lavanda, bulgur, geleia de alperce seco, molho de amêndoa e salsa <i>Duck magret, polen, lavender, bulgur, dried apricot jam, almond and parsley sauce</i>	26,00€
Naco de porco preto, ameijoa, pickle, batata e coentro <i>Iberian pork, clams, potatoes, pickle and coriander</i>	28,00€
Carré de borrego, crosta de amendoim, topinambur, erenji, lucia lima <i>Lamb rack, peanuts crust, sunchoke, erenji, lemon verbena</i>	40,00€

VEGETARIANO / VEGAN

Bringela à milanesa <i>Eggplant à la milanese</i>	15,00€
Feijões salteados, cenoura caramelizada e sementes <i>Sautéed beans, caramelized carrots and seeds</i>	15,00€

O MELHOR FICA PARA O FIM / SAVE THE BEST TO THE END

Sugerimos que experimente o pairing / We suggest you try pairing

Soufflé de Grand marnier, gelado de citrinos <i>Soufflé Grand Marnier with citrus ice cream</i>	16,00€
&	
<i>Quinta do Piloto Superior, Setúbal, 2012</i>	7,50€
Cheesecake de azeitão, mouse de pêra rocha, sorbet de lima e manjeriço <i>Azeitão cheesecake, Rocha pear mousse, lime and basil sorbet</i>	15,00€
&	
<i>Horácio Simoes Moscatel Roxo</i>	7,50€
Pudim de mel de Monchique, sorbet de flor de laranjeira <i>Monchique honey pudding, orange blossom sorbet</i>	15,00€
&	
<i>Blandy's Bual, Madeira, 10 Anos</i>	12,00€
Tarte de chocolate 70%, avelã, caramelo e fava tonka <i>70% chocolate, hazelnut and caramel tart, tonka bean icecream</i>	16,00€
&	
<i>Porto Quinta Nova LBV, Porto, 2013</i>	7,50€

Todos os preços indicados são em Euro | I.V.A. incluído à taxa em vigor.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
All prices in Euro | V.A.T. included | Complaint book available