

## 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.

A equipe de Cozinha

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

## PARA COMEÇAR

**Bisque de crustáceos da costa algarvia, tártaro de tomate, medalhão de carabineiro, azeite de coentro** 15

É na costa marítima do Algarve, rico em peixe e crustáceos, onde o carabineiro é pescado a mais de 1000 metros de profundidade.

**Sugestão** Dangin-Fays Brut. Branco, Champagne 20 🍷 71 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

**Lagostim de Tavira, vieira, kefir de côco, molho de açafraão** 23

O lagostim habita águas profundas da costa algarvia, onde escava galerias que lhe servem de refúgio, têm uma vida longa, podendo atingir 10 anos de idade.

**Sugestão** Astronauta Arinto. Branco, Vinho Verde 7 🍷 29 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

**Escalope de foie gras, geleia de frutos vermelhos, brioche de avelã das Beiras, balsâmico 15 anos, grué de cacau** 25

De norte a sul do país, são produzidos frutos vermelhos e avelãs da melhor qualidade, elementos que os gansos muito apreciam e que ao mesmo tempo melhor ligam com este tesouro.

**Sugestão** Barranco Longo Blush. Rosé, Algarve 7 🍷 29 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

**Bonito do Atlântico em marinada Thai, manga, espargos** 16

Muito abundante no Atlântico, o atum bonito teve um papel fundamental na epopeia dos Descobrimientos, garantindo uma fonte de proteínas às tripulações.

**Sugestão** Colinas Blanc de Blancs Cuvée Brut Reserve. Branco. Bairrada 16 🍷 78 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

**Tatagy de novilho, creme de papaia, abacaxi, chilly** 18

Nas lezírias junto ao Tejo crescem os melhores pastos, onde os novilhos pastam calmamente dando origem a uma das melhores carnes do nosso país.

**Sugestão** Montanha Bruto. Rosé, Bairrada IV 9 🍷 28 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

Agradecemos que nos informe, em caso de alergia ou intolerância a algum alimento.  
Teremos todo o gosto em ajustarmo-nos à sua necessidade.

**h&g**  
RESTAURANT  
by blue&green

---

## DA NOSSA COSTA

---

### Robalo de linha sauté, risotto de ostras da Ria Formosa ovas de wasabi, lima confit 49

A riqueza do robalo pescado à linha aliado à exclusividade das ostras produzidas na Ria Formosa trazem o verdadeiro sabor a mar para este prato.

**Sugestão** João Clara. Branco. Algarve 8 🍷 32 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Frutado & Vibrante

### Polvo no seu habitat 35

As formações rochosas da nossa praia e por toda a zona costeira do Algarve, formam o habitat ideal para inúmeras espécies, sendo o polvo uma das mais características.

**Sugestão** Grainha Reserva. Branco. Douro 13 🍷 59 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

### Pargo, lingueirão da Ria de Alvor, beterraba amarela, cenoura acidulada, molho de coral 48

Numa harmoniosa sintonia de elementos da terra e do mar, buscamos os valores tradicionais gastronómicos das comunidades piscatórias algarvias.

**Sugestão** Casa Santos Lima Chardonnay. Branco. Lisboa 9 🍷 28 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Aromático & Aveludado

### Salmonete de Sagres e os Descobrimentos 47

O salmonete que vive no mar profundo da nossa costa em conjugação perfeita com elementos usados na época dos Descobrimentos portugueses.

**Sugestão** Carm. Rosé. Douro 7 🍷 30 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

### Lavagante azul das Nassas, tagliatelle de citrinos do Algarve 70

Conhecido como o "cardeal dos mares", o lavagante azul é muito comum na costa algarvia, sendo capturado em Nassas, uma armadilha tradicional, aqui "casado" com os sabores dos citrinos do Algarve.

**Sugestão** Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho. Branco. Vinho Verde 14 🍷 69 🍷  
*Pairing* Espumante ou Vinho Tranquilo. Branco ou Rosé. Delicado & Leve

## DA TERRA

Lombo de novilho ibérico maturado, abóbora caramelizada, 43  
couve trufada, topinanburg estufado, molho de tútano

Apresentamos aqui uma harmonia entre o sabor característico das carnes maturadas com os elementos da terra que o engenho das sociedades rurais, ainda tem para oferecer.

**Sugestão** Volteface Reserva. Tinto. Alentejo 12 🍷 43 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Tinto. Aromático & Robusto

Peito de pato Luso, pastinaca, mirtilos fermentados, 29  
cevada, acelgas, jus de pato e malte

Rico pelo sabor da sua carne, ousamos recriar o dia-a-dia da alimentação do pato, com sabores que ele encontraria na natureza à sua volta.

**Sugestão** Quinta de Chocalpa Cabernet Sauvignon. Tinto. Lisboa 10 🍷 50 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Tinto. Frutado & Leve

Lombinho de borrego do Alentejo, crosta de pinhão, 28  
aipo, pinho, molho de zimbro

O borrego tem uma presença na alimentação humana desde há mais de 7000 anos, possui uma carne tenra e suculenta, aqui juntamos os sabores e aromas dos pinhais e do zimbro da costa alentejana.

**Sugestão** M.O.B. Afrocheiro. Tinto. Dão 15 🍷 69 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Tinto. Aromático & Suave

Carrê de vitela de leite ibérica, seu guisado, 37  
rosti de batata, legumes bio e molho chimichurri

Com um tom rosado a carne de vitela de leite é tenra e suculenta. Nesta harmonia oferecemos tudo aquilo que o campo e a terra tem de melhor para dar.

**Sugestão** Quinta Nova Reserva Terror Blend. Tinto. Douro 14 🍷 80 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Tinto. Frutado & Encorpado

Naco de porco preto do Alentejo, puré de maçã reineta, 27  
chutney de ruibarbo e prunos da época

Debaixo das azinheira do Alentejo, o porco preto alimenta-se das bolotas mais nutritivas, sendo a sua carne considerada uma das melhores do mundo, de sabor forte e textura macia.

**Sugestão** Monte do Além Syrah & Grenache. Tinto. Algarve 11 🍷 49 🍷  
*Pairing* Vinho Tranquilo. Tinto. Frutado & Encorpado

---

## O MELHOR FICA PARA O FIM

---

Soufflé de batata doce de Aljezur, 15  
flor de sal de Tavira, sorbet de lima e manjeriço

O Algarve é uma região única, com produtos únicos. A batata doce, a flor de sal, os citrinos e as ervas aromáticas estão entre os melhores.

**Sugestão** K.O. Barranco Longo. Branco. Algarve 11 🍷  
*Pairing* Colheita tardia. Branco. Aromático & Doce

O nosso tiramisú, gelado de café 14

Uma nova e única visão do tiramisú, casando perfeitamente com o café, enraizado na cultura portuguesa desde há séculos, graças à relação com o norte de África e as rotas marítimas.

**Sugestão** Blandy's Boal 10 anos. Branco. Madeira 12 🍷  
*Pairing* Vinho Licoroso. Branco. Aromático & Doce

*Citrus tangerina* 16

O Algarve é famoso pela produção de citrinos, entre os quais a tangerina, prestamos aqui uma pequena homenagem à perfeição da natureza.

**Sugestão** Horácio Simões Moscatel Roxo Superior. Tinto. Setúbal 12 🍷  
*Pairing* Vinho Licoroso. Tinto ou Ruby. Frutado & Doce

Chocolate V8 17

Profundamente enraizado na cultura portuguesa, celebramos aqui a versatilidade do chocolate em diversas texturas, com algumas das suas irreverentes combinações.

**Sugestão** Rozès Late Bottled Vintage, Ruby. Porto 12 🍷  
*Pairing* Vinho Licoroso. Tinto ou Ruby. Frutado & Doce

Amendoeira 14

Sendo a amêndoa do Algarve a mais procurada em todo o mundo, prestamos a nossa homenagem à sua árvore, que nos maravilha por toda a parte com sua flor de pétala rosada.

**Sugestão** Taylor's 10 Anos. Tawny. Porto 15 🍷  
*Pairing* Vinho Licoroso. Branco. Aromático & Doce

---

## CURIOSIDADES | INTERESTING FACTS

---

### PEIXES E MARISCOS DO ALGARVE

O Algarve aproveita a sua localização privilegiada e extensa costa para fazer do peixe e marisco o estandarte da sua cozinha. Estas águas de temperaturas amenas e muito ricas em nutrientes, onde o Atlântico se mistura com o Mar Mediterrânico, dão ao peixe e marisco Português, e em especial do Algarve, o seu sabor tão característico e o título de melhor do mundo.

Na nossa carta apresentamos crustáceos como o carabineiros, lagostins da costa, as ostras, o lingueirão e veiras em deliciosas combinações com sabores do Algarve e do mundo. Nos peixes e moluscos casamos o atum bonito, robalo de mar, polvo, pargo e salmonetes de Sagres, com os elementos da terra e especiarias trazidas pelos navegadores deste o tempo das Descobertas que fazem parte na cultura gastronómica portuguesa desde há séculos.

### CARABINEIRO

Considerado o melhor dos mariscos portugueses, o carabineiro, grande e muito saboroso, é uma experiência sensorial inesquecível. Com a sua cabeça alongada, que conta com um espigão semelhante a uma tromba, a sua carne é doce e apresenta uma textura delicada.

### OSTRAS

No Algarve produzem-se algumas das melhores ostras da Europa. A Ria Formosa e a Ria de Alvor são dois dos locais em que estes bivalves prosperam. Graças às condições ideais no país, as ostras demoram entre um ano e ano e meio a crescer, enquanto em França chegam a demorar quatro, o que faz com que sejam produzidas maioritariamente para exportação.

### BATATA DOCE DE ALJEZUR

Livre de glúten e rica em fibra, a batata doce está em todo o lado neste momento. Com uma casca castanha avermelhada e interior amarelo, a variedade de Aljezur desta raiz tuberosa é usada em sopas, ensopados e tartes, ou então é servida assada ou frita. Os residentes locais têm tanto orgulho da sua batata-doce que organizam um festival anual à sua volta, quando chega a sua época.

---

## CURIOSIDADES | INTERESTING FACTS

---

### FLOR DE SAL DE TAVIRA

Designa-se por *Flor de Sal de Tavira* ou *Sal de Tavira* ao sal marinho obtido por colheita manual. Trata-se de um sal marinho não refinado, não lavado após colheita e sem aditivos e circunscreve a sua produção às salinas situadas no Parque Natural da Ria Formosa.

É um ex-libris desta região, sendo conhecidos pela presença natural de iodo, proporcionalmente incluído nos cristais deste sal, em quantidades benéficas, e de oligoelementos existentes na água do mar.

As características únicas da Flor de Sal são reconhecidas nacional e internacionalmente pelos grandes chefes de gastronomia. A sua utilização na cozinha permite realçar o sabor dos alimentos e dar um toque único de requinte

### AZEITE

A árvore mais antiga de Portugal tem mais de dois milénios, é uma oliveira e vive em Santa Luzia, perto de Tavira. Embora não tão conhecido pela produção de azeite como o vizinho Alentejo, o Algarve é rico em oliveiras e destaca-se pela sua azeitona Maçanilha.

### LARANJAS E CITRINOS

No norte da Europa, muitos pensam que as melhores laranjas e outros citrinos, como as tangerinas, vêm de Espanha. Na verdade, esta preciosa fruta algarvia é mais doce e sumarenta que a sua prima espanhola. Uma fonte fiável de vitamina C, as laranjas são espremidas para fazer sumo ou transformadas em iguarias e bolos. A sua doçura natural é resultado do solo único da região e do sol, que aqui brilha o ano inteiro.

### AMÊNDOAS

Usadas pelos locais para fazer doces, sobremesas e ainda o licor Amarguinha, estes deliciosos frutos secos são típicos da região. As amendoeiras em flor anunciam a chegada da primavera, cobrindo o chão com um tapete de pétalas brancas e rosa que se assemelham a neve. De acordo com a lenda, foi um rei mouro quem mandou plantar amendoeiras no Algarve para que a sua esposa nórdica não sentisse saudades da neve.

---

## CURIOSIDADES | *INTERESTING FACTS*

---

### FIGOS

O seu aroma único enche o ar nos dias quentes de verão. Esta é uma iguaria doce, que tanto pode ser verde, com um sabor mais ácido, ou roxa e muito doce, variando em tamanho de acordo com a sua variedade. Não duram muito tempo depois de apanhados e, por isso, são geralmente secos ou misturados com amêndoas e alfarroba no tradicional Morgado.

### MEDRONHO & MELOSA

Quem fala em medronho, pensa em aguardente e há décadas que esta é destilada artesanalmente nas encostas da Serra de Monchique.

Transparente, com cheiro e sabor da fruta e um teor alcoólico entre os 40° e os 50°, acompanha sempre bem um café.

Mais doce é a sua versão com mel, a melosa, que conta ainda com um toque de canela e limão.