

BENVINDO,

Não é permitido fumar no interior do Restaurante B&G. Pedimos o favor de não fumar cigarrilhas, charutos ou cachimbo no terraço.

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

WELCOME,

The B&G Restaurant is a smoke-free area. We kindly ask our guests to refrain from smoking cigarillos, pipes or cigars on the terrace.

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

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

PARA COMEÇAR | TO START

Gaspacho de beterraba, gema de iogurte grego, pickle de funcho €12
Beetroot gazpacho, Greek yogurt gem, pickled fennel

Lagostim e vieira, pezinhos de porco e cremoso de cogumelos €22
Langostin and scallop, pork trotters, mushrooms cream sauce

Terrina de foie gras, creme de tangerina, €23
macaron de pistachio, balsâmico envelhecido
Foie gras terrine, tangerine cream sauce, pistachio macaron, aged balsamic

Ceviche de atum, muxama, crocante de cebola roxa, €17
topinambur, pó de algas
Tuna ceviche, "muxama", crispy red onion, topinambour, seaweed powder

Carabineiro em caldo de algas, gelatina de pepino, €32
salada de algas e chilly, manteiga de coral
Scarlet shrimp in seaweed broth, cucumber gelatine, seaweed and chilly salad, coral butter

Rosbife de vitela, creme de rábano, €21
kimchi de couve, tosta de brioche
Veal roast beef, radish cream, cabbage kimchi, brioche bread toasty

DA NOSSA COSTA | FROM OUR COAST

Robalo de mar lacado, mousse de ervilha,
batata roxa, legumes de Verão €39
Sautéed wild sea bass, green peas mousse, purple potatoes, Summer vegetables

Corvina assada, choco estufado em sua tinta,
puré topinambur, cenoura algarvia, molho de salicórnica €32
*Roasted meagre, cuttlefish stewed in its ink, topinambour purée,
garlic marinated carrots, salicornia sauce*

Risoto de Lavagante com carabineiro glaceado €65
Lobster risotto with glazed carabinero shrimp

Rodvalho noisette, cremoso de batata com tomate e azeitona,
espinafre, molho de alcaparra €36
Brill noisette, potato purée with tomato and olives, spinach, caper sauce

Polvo assado, gratin de batata doce e aipo,
esparregado de espinafres, chalotas glaceadas €32
*Roasted octopus, sweet potato and celery au gratin,
spinach spread, glazed shallots*

Lombinho de pescada em molho de coral, cevadote de espargos
e laranja, beterraba assada, salsify fermentado €28
*Hake in coral sauce, barley asparagus and orange risotto,
roasted beetroot, fermented salsify*

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

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

DA TERRA | FROM THE COUNTRYSIDE

Lombinho de borrego confitado, miga de tomate, chutney de chila, pastinaca, couve roxa grelhada, molho de hortelã €31
Lamb tenderloin confit, tomato migas crumbs, chila squash chutney, parsnip, grilled red cabbage, mint sauce

Lombo de novilho maturado, puré cenoura assada, milho frito, cogumelos, molho bearnês €35
Sautéed aged beef tenderloin, roasted carrot purée, traditional fried corn, wild mushrooms, béarnaise sauce

Porco preto confitado, viennoise de açafraão, puré de aipo, bulgur, saladinha de legumes, molho de alcachofra €28
Iberian black pork confit, saffron viennoise, celery purée, bulgur vegetables salad, artichoke sauce

Peito e coxa de pato, mousse de pêra e couve roxa, compota de alperce, molho de framboesa €28
Duck breast and leg, pear and red cabbage mousse apricot preserve, raspberry sauce

Leitão confitado, abacaxi grelhado, puré de maçã, endívia braseada, molho de laranja e pimenta €29
Piglet confit, grilled pineapple, apple purée, grilled endive, orange and pepper sauce

Costeleta de vitela grelhada, batata rosti, legumes grelhados, vinagrete balsâmico €38
Grilled veal chop, rosti potatoes, grilled vegetables, balsamic vinaigrette

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

Please be so kind to inform us should you have any food allergies or intolerance.

We will be pleased to adjust to your needs.

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

Soufflé de Grand Marnier, segmentos de laranja de Silves, gelado de baunilha <i>Grand Marnier soufflé, orange segments, vanilla ice cream</i>	€15
Maçãborosa <i>Applelicious</i>	€14
Delícia de morangos, musseline de baunilha, sorbet de morango e champagne <i>Strawberry delice, vanilla mousseline, strawberry and champagne sorbet</i>	€14
Merengue gelado de chocolate, hortelã e côco <i>Chocolate, mint and coconut ice cream meringue</i>	€12
Pudim de nata, gelado de canela, sablê de avelã, creme de fava tonka <i>Custard pudding, cinnamon ice cream, hazelnut sable, tonka bean sauce</i>	€13
Tubo de chocolate, mousse de chocolate branco, geleia e sorbet de framboesa <i>Chocolate tube, white chocolate mousse, raspberry jam and sorbet</i>	€15