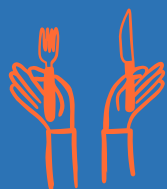


# ALL DAY



## PARA COMEÇAR

€

### Couvert

3,5

Pão, azeite bio de Trás-os-Montes, manteiga com flor de sal e azeitonas marinadas (por pessoa) [V]

Creme de cenoura assada, gengibre e leite de coco [VG]

8

Salada de burrata fumada, quinoa, legumes assados, folhas baby, e noz pecan [V]

16,5

## PARA PARTILHAR

Seleção de queijos e enchidos

21

Pastéis de bacalhau com maionese de coentros e alho assado

10,5

Pica-pau do lombo

20

Camarão picante salteado [P]

18

## PODE COMER COM AS MÃOS

Muito Melhor Que Um Hambúrguer  
Sandes de porco preto em pão de cerveja, cebola caramelizada, pickle de couve roxa e *chunky chips*

18,5

Tacos de borrego com batata doce, queijo feta e hortelã [PP]

16,5

Spring roll de pato com molho de amendoim gengibre e laranja [P]

16,5

Asinhas de frango picantes [PP]

15

## PARA ENCHER A ALMA €

|                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Risotto de camarão e lima                                                                            | 19   |
| Gnocchi com pesto de abóbora hokkaido, cogumelos, espinafre e tomate seco [VG]                       | 16,5 |
| Polvo assado com migas de tomate, coentros e pimento padrón                                          | 21   |
| Lombo de bacalhau à Brás                                                                             | 18,5 |
| Pernil de porco 48h e arroz de forno com chouriço de porco preto e legumes assados (para 2 pessoas)* | 42   |
| Espetada de frango em pão pita com molho de iogurte picante [PP]                                     | 18,5 |
| Bife do lombo com batata frita, ovo estrelado e molho de mostarda dijon                              | 28   |

## PARA ACABAR EM BELEZA

|                                                                                 |   |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|
| Tiramisu de especiarias e speculoos [V]                                         | 8 |
| Banana crocante com amendoim e coco [VG]                                        | 8 |
| Tecolameco (bolo tradicional alentejano de amêndoa) com gelado de pistachio [V] | 8 |
| Brownie de chocolate com frutos vermelhos, gelado de baunilha e granola [V]     | 8 |

\* não disponível em conjunto com nenhuma outra oferta

[V] Vegetariano, [VG] Vegan, [P] Ligeiramente Picante, [PP] Picante

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.

# BLUE

## BISTROT



R. Barata Salgueiro 55, 1250-189 Lisboa @blue.bistrot.lisboa