baixamar

MARISCOS E PETISCOS

CUBIERTO

Cesta de pan	3 €
Cesta de pan rústico tostado	4 €
Mantequilla casera con ajo y hierbas	2 €
Aceitunas aromatizadas con aceite, ajo y hierbas	2 €
Queso de oveja curado	6 €
Queso de oveja cremoso	7 €
Tabla variada de quesos y ahumados	17 €
Jamón ibérico	15 €

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

OSTRAS DE NUESTRO MAR — 1 UNI 3 € / 3 UNI 8 €

ENSALADA DE GAMBAS, AGUACATE Y MANGO — 14 €
Aguacate, mango, tomate cherry, vinagreta de mango.

ENSALADA DE BACALAO, ACEITUNAS DEL ALENTEJO Y TOMATE — 14 €
Lascas de bacalao, rodajas de tomate, aceitunas marinadas, aceite de oliva verde.

ALMEJAS AL ESTILO "BULHÃO PATO" — 15 €
Almejas salteadas en aceite de oliva, ajo, vino blanco y cilantro. Las almejas al estilo Bulhão Pato son un plato típico de la cocina portuguesa, probablemente originario de Almada. Parece que este aperitivo recibe su nombre en homenaje al poeta portugués de principios del s. XX, Raimundo António de Bulhão Pato tras haber mencionado la receta en una de sus obras.

MEJILLONES A LA PORTUGUESA — 12 €
Mejillones salteados en aceite de oliva, ajo, vino blanco, cebolla y pimientos.

GAMBAS AL AJILLO — 13 €
Gambas salteadas en aceite de oliva, ajo, vino blanco, piri-piri, mantequilla y perejil.

TARTAR DE BUEY DE MAR Y AGUACATE — 14 €
Carne de buey de mar, mango, tomate, puré de aguacate, ralladura de lima, especias togaroshi y mayonesa.

NUESTRO PICADILLO DE ATÚN — 12 €
Pequeños trozos de atún con sésamo salteados en aceite de oliva y salsa ponzu.

SOPA DE MARISCO CON PICATOSTES — 8 €
Marisco salteado con aceite de oliva y ajo, bisque Baixamar y picatostes caseros.

MARISCO FRESCO DE TEMPORADA — PRECIO A PETICIÓN
Marisco fresco del día (sujeto a disponibilidad por temporada).

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Lo mejor de nuestra casa.

ARROZ DE MARISCO CON LANGOSTINO TIGRE — 1 PAX 28 € / 2 PAX 54 €
Arroz caldoso con gambas, almejas, mejillones y berberechos.

RISOTTO DE GAMBAS CON LANGOSTA — 35 €
Langosta asada con risotto de gambas.

RISOTTO DE LIMÓN Y CARABINERO — 42 €
Risotto de limón y tomillo con carabineros salteados en ajo y jengibre

MARISCADA BAIXAMAR — 1 PAX 60 € / 2 PAX 110 €
Bogavante o langosta al horno, langostinos tigre, almejas, mejillones, gambas y ostras.

MIXTA DE PESCADO FRESCO Y MARISCO DE NUESTRA COSTA — 1 PAX 55 € / 2 PAX 99 €
Pescado fresco del día, langosta, langostino tigre asado, bivalvos al estilo Bulhão Pato y verduras salteadas.

BLACK ANGUS, LANGOSTA Y LANGOSTINO TIGRE — 1 PAX 44 € / 2 PAX 80 €
Entrecot Black Angus, langosta, langostino tigre, patatas fritas y alioli.

BOGAVANTE FRESCO ASADO — PRECIO POR PESO A CONSULTAR

LANGOSTINO TIGRE ASADO — PRECIO POR PESO A CONSULTAR

DEL MARE

LINGUINI NERO CON MARISCO DE LA COSTA PORTUGUESA — 17 €
Linguini nero cocido, salteado con aceite de oliva, ajo, vino blanco, marisco y nuestra salsa con sabor a mar.

PULPO AL ESTILO "LAGAREIRO" — 21 €
Pulpo asado de nuestra costa, patatas al horno, espinacas, cebolla caramelizada, aceite de ajo y cilantro

BACALAO AL ESTILO "LAGAREIRO" — 21 €
Bacalao asado, patatas al horno, espinacas, cebolla caramelizada, aceite de ajo y cilantro

PULPO AL ESTILO BAIXAMAR «PROBABLEMENTE EL MEJOR PULPO QUE COMERÁ ESTE AÑO» — 20 €
Pulpo del Algarve, batata naranja, vinagreta de pimiento y tomate y aceituna deshidratada.

BACALAO DEL CHEF «UNA RECREACIÓN DE LA RECETA DE NUESTRAS ABUELAS» — 20 €
Lomo de bacalao confitado, puré de garbanzos, espinacas salteadas, huevo cocido y aceite de perejil.

FILETE DE LUBINA FRESCA CON PATATAS «A MURRO» Y VERDURAS ASADAS — 20 €
Filete de lubina fresca asada en el horno con patatas «a murro» y verduras salteadas en aceite de oliva, ajo y tomillo.

BISTEC DE ATÚN FRESCO — 19 €
Bistec de atún del Atlántico, con patatas «a murro» y verduras salteadas con aceite de oliva, ajo y tomillo.

MERO CON ARROZ NEGRO Y AZAFRÁN — 23 €
Mero asado, arroz negro con coco y jengibre, salsa de citronela y azafrán.

DE LA TIERRA

CARRILLERA DE CERDO CON BATATA — 18 €
Carrillera de cerdo confitada con vino tinto y romero, batata y chorizo crujiente.

MAGRET DE PATO CON RISOTTO DEL CHEF — 19 €
Magret de pato cocinado a baja temperatura, aromatizado con tomillo, naranja y «aquel» risotto de nuestro chef.

ENTRECOT BLACK ANGUS — 24 €
Entrecot Black Angus a la sartén, patatas fritas y salsa de cerveza o salsa de champiñones.

SUGERENCIA VEGETARIANA

TOFU A LA PLANCHA CON BATATA Y VERDURAS DE TEMPORADA — 14 €
Tofu a la plancha con batata de Aljezur y verduras salteadas en aceite de ajo y tomillo.

RISOTTO DEL CHEF — 14 €
Risotto del chef con verduras de temporada.

NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS

FILETE DE POLLO — 8 €
Pechuga de pollo con arroz basmati y ensalada

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA — 10 €
Espaguetis a la boloñesa con queso rallado.

ACOMPAÑAMIENTOS

patatas fritas	3 €
Patatas «a murro»	3 €
Verduras salteadas	4 €
Arroz	3 €
Ensalada verde	3 €
Huevo frito	2 €

PARA TERMINAR

FARÓFIAS AL ESTILO BAIXAMAR — 5 €
Las farófias, también conocidas como nubes dulces, huevos a punto de nieve y «Oeufs à la Neige» en francés, es un plato elaborado con claras batidas a punto de nieve y yemas, leche, harina y azúcar, aderezado con cáscara de limón, canela en rama y canela en polvo. Es un manjar de origen francés, pero con mucha tradición en Portugal.

LA PEOR TARTA DE CHOCOLATE DE LISBOA — 5 €
Nuestra tarta de chocolate está tan mala que no podrá parar de comerla.

TARTA DE QUESO CON DULCE DE MEMBRILLO — 5 €
Tarta de queso horneada al estilo americano con dulce de membrillo y lima.

PASTEL DE NATA CON SU HELADO — 4 €
Nuestro pastel de nata relleno de helado de pastel de nata.

FLAN ABAD DE PRISCOS — 5 €
Flan tradicional de la región de Braga, elaborado con yema de huevo, canela, limón y tocino de cerdo.

PETIT GATEAU DE CARAMELO SALADO — 6 €
Petit gateau de dulce de leche con helado de frutos rojos.

Desde hace más de 200 años, la Rua dos Bacalhoeiros es conocida por su relación con la venta de bacalao. En este lugar había varios almacenes de salazón, y fue aquí donde decidimos abrir la Cervejaria **Baixamar**. Según la tradición de las célebres marisquerías de Portugal, brindamos a quienes nos visitan los mejores aromas y sabores de nuestra costa. Todos los días nos llega el mejor pescado y marisco de la lonja de Peniche, costa de aguas cristalinas y profundas. Con la maestría de nuestros chefs, tendrá una experiencia única. Aquí, los sabores del mar son los protagonistas, acompañados de gran variedad de cervezas y una excepcional carta de vinos. Se llevará una sorpresa. Sabores improbables en un lugar improbable.

El nombre de **Baixamar** hace referencia a la hora en que la marea acaba de bajar, el mejor momento para recoger marisco de las rocas, especialmente percebes, mejillones y cangrejos. Además, estamos en la «baixa» o centro de Lisboa y llevamos el mar a su mesa; teníamos que ser **Baixamar**...