baixamar

MARISCOS E PETISCOS

AMUSE-GUEULES

Corbeille de pain	3 €
Corbeille de pain de campagne grillé	4 €
Beurre maison à l'ail et aux herbes	2 €
Olives aromatisées à l'huile d'olive, à l'ail et aux herbes	2 €
Fromage de brebis affiné	6 €
Fromage crémeux de brebis	7 €
Plateau de fromages et de charcuterie	17 €
Jambon de porc ibérique	15 €

POUR COMMENCER ET À PARTAGER

HUÎTRES DE NOTRE MER — 1 UNI 3 € / 3 UNI 8 €

SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET MANGUE — 14 €
Avocat, mangue, tomates cerises, vinaigrette à la mangue.

SALADE DE MORUE, OLIVES DE L'ALENTEJO ET TOMATE — 14 €
Cod flakes, sliced tomatoes, marinated olives, green olive oil.

PALOURDES FAÇON BULHÃO PATO — 15 €
Palourdes sautées, huile d'olive, ail, vin blanc et coriandre. Les palourdes façon Bulhão Pato sont un plat typique de la cuisine portugaise, probablement originaire d'Almada. Le nom de cet hors-d'oeuvre serait un hommage au poète portugais du début du XXe siècle, Raimundo António de Bulhão Pato, qui aurait mentionné cette recette dans l'un de ses livres.

MOULES À LA PORTUGAISE — 12 €
Moules sautées, huile d'olive, ail, vin blanc, oignon et poivrons.

CREVETTES À L'AJILLO — 13 €
Crevettes sautées, huile d'olive, ail, vin blanc, piment, beurre et persil.

TARTARE DE TOURTEAU ET AVOCAT — 14 €
Chair de tourteau, mangue, tomate, purée d'avocat, zeste de citron vert, épices togarashi et mayonnaise.

NOTRE PICA-PAU DE THON — 12 €
Petits morceaux de thon sautés, sésame, huile d'olive et sauce ponzu.

SOUPE AUX FRUITS DE MER ET SES CROÛTONS — 8 €
Fruits de mer sautés, huile d'olive et ail, bisque Baixamar et croûtons maison.

FRUITS DE MER FRAIS DE SAISON — PRIX SUR DEMANDE
Fruits de mer frais du jour (selon la disponibilité saisonnière).

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Le meilleur de notre cuisine.

RIZ AUX FRUITS DE MER ET CREVETTES TIGRÉES — 1 PAX 28 € / 2 PAX 54 €
Riz en sauce aux crevettes, palourdes, moules et coques.

RISOTTO AUX CREVETTES ET LANGOUSTE — 35 €
Langouste rôtie et risotto aux crevettes.

RISOTTO AU CITRON ET AUX GAMBONS ÉCARLATES — 42 €
Risotto au citron et au thym avec crevettes carabineros sautées à l'ail et au gingembre.

PLATEAU DE FRUITS DE MER BAIXAMAR — 1 PAX 60 € / 2 PAX 110 €
Langouste ou homard rôti, crevettes tigrées, palourdes, moules, crevettes et huîtres.

MÉLANGE DE POISSONS FRAIS ET FRUITS DE MER DE NOTRE CÔTE — 1 PAX 55 € / 2 PAX 99 €
Fresh fish of the day, lobster, roast tiger prawns, Bulhão Pato bivalves and sautéed vegetables.

BLACK ANGUS, LANGOUSTE ET CREVETTES TIGRÉES — 1 PAX 44 € / 2 PAX 80 €
Black Angus entrecôte, lobster, tiger prawns, chips and garlic mayonnaise.

HOMARD FRAIS RÔTI — PRIX AU POIDS SUR DEMANDE

CREVETTES TIGRÉES RÔTIES — PRIX AU POIDS SUR DEMANDE

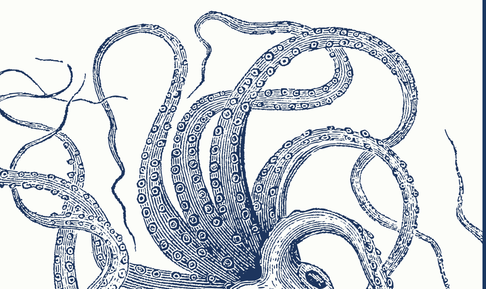
DE LA MER

LINGUINI NERO AUX FRUITS DE MER DE LA CÔTE PORTUGAISE — 17 €
Linguini nero cuits, puis sautés, huile d'olive, ail, vin blanc, fruits de mer et notre sauce aux saveurs de la mer.

POULPE FAÇON «LAGAREIRO» — 21 €
Poulpe de notre côte rôti, pommes de terre au four, épinards, oignons caramélisés, huile d'olive à l'ail et à la coriandre.

MORUE FAÇON «LAGAREIRO» — 21 €
Morue rôtie, pommes de terre au four, épinards, oignons caramélisés, huile d'olive à l'ail et à la coriandre.

POULPE FAÇON BAIXAMAR « SANS DOUTE LE MEILLEUR POULPE QUE VOUS MANGEREZ CETTE ANNÉE » — 20 €
Poulpe d'Algarve, patate douce orange, vinaigrette au poivron et à la tomate et olives déshydratées.



MORUE DU CHEF «LA RECETTE DE NOS GRANDS-MÈRES REVISITÉE» — 20 €
Filet de morue confit, purée de pois chiches, épinards sautés, oeuf dur et huile de persil.

FILET DE BAR FRAIS, POMMES DE TERRE AU FOUR ET LÉGUMES RÔTIS — 20 €
Filet de bar frais rôti, pommes de terre au four et légumes sautés à l'huile d'olive, ail et thym.

STEAK DE THON FRAIS — 19 €
Steak de thon de l'Atlantique, pommes de terre au four et légumes sautés, huile d'olive, ail et thym.

MÉROU AU RIZ NOIR ET SAFRAN — 23 €
Mérou rôti, riz noir au coco et gingembre, sauce à la citronnelle et au safran.

DE LA TERRE

JOUES DE PORC ET PATATES DOUCES — 18 €
Joues de porc confites au vin rouge et au romarin, patate douce et chorizo croustillant.

MAGRET DE CANARD ACCOMPAGNÉ DU RISOTTO DU CHEF — 19 €
Magret de canard cuit à basse température, aromatisé au thym et à l'orange, accompagné du célèbre risotto de notre chef.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS — 24 €
Entrecôte Black Angus saisie à la poêle, frites et sauce à la bière ou aux champignons.

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

TOFU GRILLÉ, PATATE DOUCE ET LÉGUMES DE SAISON — 14 €
Tofu grillé accompagné de patates douces d'Aljezur et de légumes sautés dans une huile à l'ail et au thym.

RISOTTO DU CHEF — 14 €
Risotto du chef aux légumes de saison.

ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

STEAK DE POULET — 8 €
Blanc de poulet, riz basmati et salade

SPAGHETTI BOLOGNAISE — 10 €
Spaghetti à la bolognaise, fromage râpé.

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	3 €
Pommes de terre au four	3 €
Légumes sautés	4 €
	3 €
Salade verte	3 €
OEuf au plat	2 €

POUR TERMINER

ÎLE FLOTTANTE FAÇON BAIXAMAR — 5 €
L'île flottante, appelée en portugais « farófias » ou « nuages sucrés », est un dessert à base de blancs d'oeufs en neige, de jaunes d'oeufs, de lait, de farine et de sucre, aromatisé avec du zeste de citron, un bâton de cannelle et de la cannelle en poudre. Il s'agit d'un mets d'origine française devenu traditionnel au Portugal.

LE PIRE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE LISBONNE — 5 €
Our chocolate cake is so bad you'll come back for more.

CHEESECAKE À LA CONFITURE DE COING — 5 €
Cheesecake américain cuit au four, confiture de coing et citron vert.

PASTEL DE NATA ET SA GLACE — 4 €
Notre pastel de nata fourré à la crème glacée au pastel de nata.

PUDDING ABADE DE PRISCOS — 5 €
Flan traditionnel de la région de Braga, à base de jaune d'oeuf, de cannelle, de citron et de graisse de porc.

MOELLEUX AU CARAMEL SALÉ — 6 €
Moelleux à base de dulce de leche et glace aux fruits rouges.

Cela fait plus de deux siècles que la Rua dos Bacalhoeiros entretient des liens avec le commerce de la morue. Cette rue abritait autrefois plusieurs entrepôts de salaison et c'est là que nous avons décidé d'ouvrir la Brasserie Baixamar. Suivant la tradition des plus célèbres restaurants de fruits de mer au Portugal, nous proposons à nos clients les meilleurs arômes et saveurs de notre côte. Tous les jours nous recevons les meilleurs poissons et fruits de mer qui nous arrivent tout droit de la criée de Peniche, ville située dans une zone aux eaux limpides et profondes. Grâce au savoir-faire de nos chefs, nous vous garantissons une expérience unique. Chez nous, les saveurs de la mer sont au centre de l'assiette, accompagnées d'une grande variété de bières et d'une carte de vins d'exception. Vous serez surpris. Des saveurs improbables dans un lieu improbable.

En portugais, le mot Baixamar désigne la marée à son niveau le plus bas et donc le meilleur moment pour attraper les fruits de mer sur les rochers, notamment les pouces-pieds, les moules et les crabes. Par ailleurs, nous nous trouvons dans la « Baixa » de Lisbonne et nous vous amenons la mer, « mar » en portugais - d'où notre nom de Baixamar...