baixamar

MARISCOS E PETISCOS

COPERTO

Cestino di pane	3 €
Cestino di pane rustico tostato	4 €
Burro fatto in casa con aglio ed erbe	2 €
Olive aromatizzate con olio d'oliva, aglio ed erbe aromatiche	2 €
Formaggio di pecora stagionato	6 €
Formaggio di pecora cremoso	7 €
Tagliere misto di salumi e formaggi	17 €
Prosciutto crudo di maiale iberico	15 €

PER INIZIARE E CONDIVIDERE

OSTRICHE DEL NOSTRO MARE — 1 UNI 3 € / 3 UNI 8 €

INSALATA DI GAMBERI, AVOCADO E MANGO — 14 €
Avocado, mango, pomodorini, vinaigrette al mango.

INSALATA DI BACCALÀ, OLIVE E POMODORI — 14 €
Scaglie di baccalà, pomodori a fette, olive marinate, olio d'oliva verde.

VONGOLE ALLA BULHÃO PATO — 15 €
Vongole saltate in olio d'oliva, aglio, vino bianco e coriandolo. Vongole Bulhão Pato è un piatto tipico della cucinaportoghese probabilmente originario di Almada. Si dice che il nome di questo antipasto sia un omaggio al poeta portoghese degli inizi del XX secolo. XX, Raimundo António de Bulhão Pato che menzionò la ricetta in uno dei suoi libri.

COZZE ALLA PORTOGHESE — 12 €
Cozze saltate in olio d'oliva, aglio, vino bianco, cipolla e peperoni.

GAMBERI AL AJILLO — 13 €
Gamberi saltati in olio d'oliva, aglio, vino bianco, peperoncino, burro e prezzemolo.

TARTARE DI GRANSEOLA E AVOCADO — 14 €
Polpa di granseola, mango, pomodoro, purè di avocado, scorza di lime, spezie togaroshi e maionese.

I NOSTRI BOCCONCINI DI TONNO — 12 €
Tonno a bocconcini con sesamo saltati in olio d'oliva e salsa ponzu.

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI — 8 €
Frutti di mare saltati con olio d'oliva e aglio, bisque Baixamar e crostini fatti in casa.

FRUTTI DI MARE FRESCHI DI STAGIONE — PREZZO SU RICHIESTA
Frutti di mare freschi del giorno (soggetto a disponibilità stagionale).

SPECIALITÀ DELLA CASA

Il meglio che la nostra casa ha da offrire.

RISO AI FRUTTI DI MARE CON GAMBERETTI TIGRE — 1 PAX 28 € / 2 PAX 54 €
Riso "birichino" con gamberi, vongole, cozze e arselle.

RISO AI FRUTTI DI MARE CON GAMBERI TIGRE — 35 €
Riso "birichino" con gamberi, vongole, cozze e arselle.

RISOTTO AL LIMONE E GAMBERO ROSSO — 42 €
Risotto al limone e timo con gamberi rossi saltati in aglio e zenzero.

MARISCADA BAIXAMAR — 1 PAX 60 € / 2 PAX 110 €
Aragosta o astice al forno, gamberi tigre, vongole, cozze, gamberi e ostriche.

MIX DI PESCE FRESCO E FRUTTI DI MARE DELLA NOSTRA COSTA — 1 PAX 55 € / 2 PAX 99 €
Pesce fresco di giornata, aragosta, gamberi tigre arrosto, bivalvi alla Bulhão Pato e verdure saltate.

BLACK ANGUS, ARAGOSTA E GAMBERI TIGRE — 1 PAX 44 € / 2 PAX 80 €
Costata di Black Angus, aragosta, gamberi tigre, patatine e maionese all'aglio.

ASTICE FRESCO AL FORNO — PREZZO A PESO SU RICHIESTA

GAMBERI TIGRE AL FORNO — PREZZO A PESO SU RICHIESTA

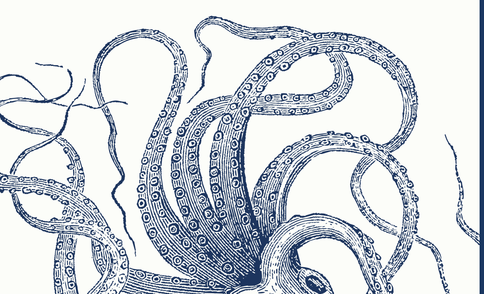
DAL MARE

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON FRUTTI DI MARE DELLA COSTA PORTOGHESE — 17 €
Linguine al nero di seppia saltate con olio d'oliva, aglio, vino bianco, frutti di mare e la nostra salsa al sapore di mare.

POLPO A "LAGAREIRO" — 21 €
Polpo della nostra costa cotto al forno con patate arrosto, spinaci, cipolla caramellata, olio d'oliva all'aglio e coriandolo.

BACCALÀ A "LAGAREIRO" — 21 €
Baccalà cotto al forno con patate arrosto, spinaci, cipolle caramellate, olio all'aglio e coriandolo

POLPO ALLA BAIXAMAR "FORSE IL MIGLIOR POLPO CHE MANGERETE QUEST'ANNO" — 20 €
Polpo dell'Algarve, patata dolce a polpa arancione, vinaigrette di peperoni e pomodori e olive disidratate.



BACCALÀ DELLO CHEF "RICREAZIONE DELLA RICETTA DELLE NOSTRE NONNE" — 20 €
Lombo di merluzzo confit, purè di ceci, spinaci saltati, uovo sodo e olio d'oliva al prezzemolo.

FILETTO DI BRANZINO FRESCO CON PATATE AL FORNO E VERDURE ARROSTO — 20 €
Filetto di branzino fresco al forno con patate rustiche e verdure saltate in olio d'oliva, aglio e timo.

TRANCIO DI TONNO FRESCO — 19 €
Trancio di tonno dell'Atlantico, con patate rustiche e verdure saltate in padella con olio d'oliva, aglio e timo.

CERNIA CON RISO NERO E ZAFFERANO — 23 €
Cernia arrosto, riso nero al cocco e zenzero, salsa alla citronella e zafferano.

DALLA TERRA

GUANCE DI MAIALE CON PATATE DOLCI — 18 €
Guance di maiale confit al vino rosso e rosmarino, patate dolci e "chorizo" croccante.

MAGRET D'ANATRA CON RISOTTO DELLO CHEF — 19 €
Magret d'anatra cotto a bassa temperatura, aromatizzato con timo, arancia e "quel" risotto del nostro chef.

COSTATA BLACK ANGUS — 24 €
Costata di Black Angus scottata in padella, patatine fritte e salsa alla birra o ai funghi.

FANTASIE VEGETARIANE

TOFU ALLA GRIGLIA CON PATATE DOLCI E VERDURE DI STAGIONE — 14 €
Tofu alla griglia con patate dolci di Aljezur e verdure saltate in olio di aglio e timo.

RISOTTO DELLO CHEF — 14 €
Risotto dello chef con verdure di stagione.

BAMBINI FINO A 12 ANNI

BISTECCA DI POLLO — 8 €
Petto di pollo con riso basmati e insalata.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE — 10 €
Spaghetti alla bolognese con formaggio grattugiato.

CONTORNI

Patatine fritte	3 €
Patate rustiche	3 €
Verdure saltate	4 €
Riso	3 €
Insalata verde	3 €
Uovo fritto	2 €

PER TERMINARE

FARÓFIAS ALLA BAIXAMAR — 5 €
Le farófias, conosciute anche come nuvole dolci, uova alla neve e "Oeufs à la Neige" in francese, sono un piatto a base di albumi montati e tuorli d'uovo, latte, farina e zucchero aromatizzato con scorza di limone,una stecca di cannella e cannella in polvere. È una prelibatezza di origine francese ma molto tradizionale in Portogallo.

LA PEGGIOR TORTA AL CIOCCOLATO A LISBONA — 5 €
La nostra torta al cioccolato è così cattiva che non smetterete mai di volerne ancora.

CHEESECAKE CON MARMELLATA DI MELE COTOGNE — 5 €
Cheesecake al forno in stile americano con marmellata e lime.

PASTEL DE NATA CON GELATO — 4 €
Il nostro pastel de nata ripieno di gelato al gusto di pastel de nata

BUDINO ABADE DE PRISCOS — 5 €
Budino tradizionale della regione di Braga, preparato con tuorlo d'uovo, cannella, limone e pancetta di maiale.

PETIT GATEAU AL CARAMELLO SALATO — 6 €
Petit gateau alla crema di latte con gelato ai frutti rossi.

La Rua dos Bacalhoeiros è conosciuta da più di 200 anni in quanto luogo di vendita e lavorazione del baccalà. Qui infatti esistevano magazzini di salatura del pesce, ed è per questo che abbiamo scelto di aprire in questo luogo la Cervejaria Baixamar. Fedeli alla tradizione delle antiche marisqueiras portoghesi, offriamo ai nostri clienti i migliori sapori ed aromi della nostra costa. Ogni giorno riceviamo il miglior pesce, frutti di mare e crostacei del mercato di Peniche, zona dalle acque limpide e profonde. Grazie alla maestria dei nostri chef vivrete un'esperienza única. Da noi i sapori del mare sono protagonisti, uniti ad una grande varietà di birre e ad una carta di vini d'eccezione. Rimarrete sicuramente stupefatti. Sapori sorprendenti in un luogo sorprendente.

Il termine Baixamar indica il momento in cui la marea raggiunge il suo livello più basso, momento migliore per raccogliere i frutti di mare dalle rocce, in particolare percebes, cozze e granchi. Inoltre ci troviamo nella "baixa" di Lisbona e portiamo il mare fino ai nostri clienti, perciò potevamo chiamarci solo Baixamar...