

BARÔC

RESTAURANT
AND
COCKTAILS

Menu



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado sem solicitação ou consumo.
Alertamos que, devido à possibilidade de contaminação cruzada, os nossos pratos podem conter vestígios alergénicos.
Por favor, fale com o seu empregado de mesa.

*No dish or drink will be charged unless requested or consumed.
Our dishes may contain allergen traces due to cross-contamination.
Please consult your waiter.*

Todos os preços são em euros e incluem IVA à taxa em vigor.
All prices are in euros and include VAT at the current rate.

BA RÔ CO

ENTRADAS STARTERS

Gaspacho de amêndoas, presunto, tâmaras, chèvre <i>Almond gazpacho, smoked ham, dates, chèvre</i>	14
Vichyssoise de wasabi, salmão fumado, caranguejo das neves, pickle de funcho <i>Wasabi vichyssoise, smoked salmon, snow crab, fennel pickle</i>	16
Burrata fumada, 3 texturas de tomate, manjerição, pistachio <i>Smoked burrata, 3 tomato textures, basil, pistachio</i>	16
Tiradito de corvina, gaspacho de abacaxi, wakame, caviar tobico <i>Croaker tiradito, pineapple gazpacho, wakame, tobico caviar</i>	15
Crudo de atum, aliño de maracujá e citrinos <i>Tuna crudo, passion fruit and citrus dressing</i>	17
Carpaccio de gamba vermelha, azeite kalamata, limão, flor de sal <i>Scarlet prawn carpaccio, kalamata olive oil, lemon, fleur de sel</i>	28
Carpaccio de beterraba, amêndoa, funcho, tamarindo <i>Beetroot carpaccio, almond, fennel, tamarind</i>	11
Vitello tonnato, alcaparra, mostarda antiga, parmesão, focaccia <i>Vitello tonnato, caper, mustard, parmesan, focaccia</i>	16
Tártaro de novilho, sésamo, straciatella, dijon, sriracha <i>Beef tartare, sesame, straciatella, dijon, sriracha</i>	15
Brioche de Tamboril, limão, chili oil, cebolinho <i>Monkfish roll, lemon, chili oil, chives</i>	14
Ovos rotos, pato confitado, presunto de pato, tamarindo (opção c/ escalope de foie gras +9€) <i>Huevos rotos, duck confit, smoked duck ham, tamarind (foie gras escalope option +9€)</i>	14
Croquetes de leitão, aioli de nduja (4un) <i>Piglet croquettes, nduja aioli (4un)</i>	10

BRASA E FUMO *GRILL AND SMOKE*

“Falsa espetada” de camarão tigre e lulas, emulsão de vinagre de arroz <i>“False skewers” of tiger prawn and squid with rice vinegar emulsion</i>	29
Tentáculo de polvo, esparregado de ervilha e sambal <i>Octopus tentacle, pea purée and sambal</i>	30
Pregado, pil pil de guindillas <i>Turbot, guindillas pil pil</i>	23
Wellington de lavagante, creme homardine (2 pax) <i>Lobster wellington, homardine sauce (2pax)</i>	75
Dourada inteira, pil pil de guindillas (2pax) <i>Sea bream, guindillas pil pil (2pax)</i>	39
Bochecha de porco bísaro, guanciale, choux de pimenta preta, ratatouille <i>Bísaro pork cheek , guanciale, black pepper choux, ratatouille</i>	22
Carré de porco ibérico, relish de maçã e malagueta <i>Iberico pork rack, apple relish and chili pepper</i>	20
Hamburger de boi, duxelle de cogumelos, provolone defumado, gema de ovo <i>Beef burger, mushroom duxelles, smoked provolone, egg yolk</i>	17
Kofta de borrego, harissa, yogurt, romã, coentros <i>Lamb kofta, harissa, yogurt, pomegranate, coriander</i>	21
Bife da Vazia Angus Aberdeen, feijão tropeiro, vinagrete de manga <i>Angus Aberdeen Striploin steak, tropeiro beans, mango vinaigrette</i>	29
T-Bone Irlandês 1 kg (2/3 pax) <i>Irish T-bone steak 1 kg (2/3 pax)</i>	88
Tornedó de novilho, enoki crocante, redução de vinho tinto <i>Veal tournedó, crispy enoki, red wine reduction</i>	28

Entrecôte de vitela rosada, ovo estrelado, molho de ervas finas <i>Pink veal entrecôte, fried egg, fine herbs sauce</i>	29
Vazia Wagyu BMS8+ Austrália 400 gr (2 pax) <i>Sirloin Wagyu BMS8+ Austrália 400 gr (2 pax)</i>	99
Peito de frango do campo, balsâmico e café <i>Chicken breast, balsamic and coffee</i>	18

PASTAS

Gnochi de abóbora manteiga assada, ricotta, alho negro <i>Roasted butternut gnocchi, ricotta, black garlic</i>	15
Agnalotti de batata doce, beterraba, queijo de cabra <i>Sweet potato agnalotti, beetroot, goat cheese</i>	16
Rigatoni, vodka, mascarpone, san marzano, pancetta <i>Rigatoni, vodka, mascarpone, san marzano, pancetta</i>	16
Pappardelle de choco, togarashi, aioli <i>Cuttlefish pappardelle, togarashi, aioli</i>	20
Raviolo de peixe, tártaro de carabineiro, alho francês, yuzo <i>Fish raviolo, scarlet prawn tartare, leek, yuzo</i>	25
Mafalde de ragu de pato, batata doce, san marzano, peperoncino de calabria <i>Duck ragu mafalde, sweet potato, san marzano, calabria peperoncino</i>	19
Pansotti de capão e foie gras, alecrim, porto dry <i>Rooster and foie gras pansotti, rosemary, dry port</i>	21

ACOMPANHAMENTOS *SIDE DISHES*

Arroz de forno com cogumelos, aioli de açafrão (2 pax) <i>Oven rice with mushrooms, saffron aioli (2pax)</i>	10
Risotto de tomate amarelo, açafrão, gorgonzola, espargos verdes <i>Yellow tomato risotto, saffron, gorgonzola, green asparagus</i>	9
15 legumes grelhados (molho à escolha: tamarindo ou balsâmico) <i>15 grilled vegetables (choose your dressing: tamarind or balsamic)</i>	11
Salada de abóbora assada, alface romana, mozzarella, balsâmico, parmesão (2 pax) <i>Roasted butternut salad, romaine, mozzarella, balsamic, parmesan (2pax)</i>	10
Polenta de Mascarpone e sálvia, flakes de milho crocantes <i>Mascarpone and sage polenta, crispy corn flakes</i>	6
Couve flor fumada, harissa, caju, romã, coentros <i>Smoked cauliflower, harissa, cashew, pomegranate, coriander</i>	6
Puré de batata (opção de cogumelos trufados +5€) <i>Mashed potatoes (truffled mushrooms option +5€)</i>	6
Batata frita palito, parmesão e sal de rosmaninho <i>French fries, parmesan and rosemary salt</i>	6
Tatin de alho francês, amêndoa granulada, glaze balsâmico, cebolinho <i>Leek Tatin, crushed almonds, balsamic glaze, chives</i>	8

COUVERT

2 variedades de pão quente, azeite EV, ricotta, tumaca <i>2 varieties of hot bread, EV olive oil, ricotta, tumaca</i>	3 p/p
--	-------

SOBREMESAS *DESSERTS*

Pão de ló húmido, espuma de taleggio
Portuguese egg sponge cake, taleggio foam

8€

Fondant de tomate, ricotta, limoncello e manjeriçã
Tomato fondant, ricotta, limoncello and basil

8€

Semifrio de Pistachio, limão e sal fumado
Pistachio semifreddo, lemon and smoked salt

9€

Ravioli de abacaxi assado em especiarias, côco, lima, menta
Pineapple ravioli roasted in spices, coconut, lime, mint

8€

Mousse de mascarpone e azeite, chocolate 70%
Mascarpone and olive oil mousse, chocolate 70%

9€

Kataifi de maçã, baunilha, toffee de balsâmico e mel, amaretto
Apple kataifi, vanilla, balsamic toffee and honey, amaretto

9€

Tarte de queijo Basca, zabaglione de café, crumble de amêndoa
Basque cheesecake, coffee zabaglione, almond crumble

8€

Queijo da Semana 80gr (tostas, futos secos e compota)
Select cheese of the week (toasts, nuts and jam)

9€

Prato de fruta da época laminada
Seasonal sliced fruit platter

8€

Bola de Gelado (avelã, baunilha, coco, limoncello, chocolate negro, tangerina, maracujá)
Ice Cream (hazelnut, vanilla, coconut, limoncello, dark chocolate, tangerine, passion fruit)

4€

BA RÔ CO