



# Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/lisboa/baixamar-lisboa-mariscos-e-petiscos>

Rua Dos Bacalhoeiros 28D, Lisboa, Portugal

+351218872411,+33186995715 - [baixamar.pt](http://baixamar.pt)

## Categories

[Especialidades da Casa](#)

[Entradas](#)

[Para Partilhar](#)

[Do Mar para Baixa](#)

[Seafood](#)

[Dessert](#)

[Sobremesas](#)

[COUVERT](#)

[Do Campo para a Baixa](#)

[Alcoholic Drinks](#)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos



## Salads

SIDE SALAD

## Non Alcoholic Drinks

WATER

## Entrées

SQUID

## Soups

SEAFOOD SOUP

## Pasta

LINGUINE

## Extras

FRIED EGG 2 €

## Drinks

BEER

## Rice

RISOTTO

## Fish

SEA BASS

## Beef Dishes

FILET MIGNON

## Starters

COD WANK 11 €

## Appetizers

BREAD BASKET 3 €

## Mariscos

SOPA DO MAR 8 €

## Hot Drinks

COFFEE

## Companhamento

BATATA A MURRO 3 €

## WARME TAPAS

MEXILHAO A PORTUGUESA 12 €

## DOCES

SHAME ON THE OLD ONES 5 €

## Sala de Pasto

SPAGHETTI BOLOGNESE 8 €

## Risotos

RISOTO DE LAGOSTA 32 €

## Entrees Seafood And Fish

BACALHAU DO CHEF 19 €

## Sides

SWEET POTATO

## Appetigers

GARLIC SHRIMP 13 €

## Para Abrir O Appetite

TÁBUA MISTA DE QUEIJOS E FUMADOS IBÉRICOS 24 €

## Risoto & Pasta

LINGUINI NEGRO COM MARISCO 16 €

# Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos



## Restaurant Category

### DESSERT

## Para as Crianças (até aos 12 anos)

NUGGETS DE FRANGO COM ARROZ E SALADA 8 €

## Mixed Specialties

### KEBAB

## Latin American Food

### PAELLA

## Alcoholic Drinks

### SANGRIA

### HUGO

## Appetizer

### TARTARE

### SEAFOOD PLATTER

## Vegetarianos

TOFU GRELHADO COM BATATA DOCE E LEGUMES 14 €

RISOTO DO CHEF' 15 €

## Side Dishes

SAUTÉED VEGETABLES 4 €

FRIED POTATOES 4 €

RICE

## COUVERT

MANTEIGA DE ALHO E ERVAS 2 €

QUEIJO AMANTEIGADO DE OVELHA 7 €

QUEIJO CURADO DE OVELHA 6 €

## Do Campo para a Baixa

BOCHECHAS DE PORCO PRETO COM BATATA DOCE E CHOURIÇO CROCANTE 17 €

MAGRET DE PATO COM RISOTO DO CHEF 18 €

BIFE DA VAZIA À CERVEJARIA 18 €

## Seafood

### OCTOPUS AND ORZO

### PRAWN

### SHRIMP SCAMPI

### GRILLED OCTOPUS

## Dessert

MIXED SALAD 3 €

TIRAMISU 5 €

ICE CREAM

BROWNIES

## Sobremesas

FARÓFIAS À BAIXAMAR 5 €

BOLO DE CHOCOLATE E FRUTOS VERMELHOS 5 €

CHEESECAKE BAIXAMAR 5 €

PETIT GATEAU DE CARAMELO E GELADO DE FRUTOS VERMELHOS 6 €

## Entradas

CESTO DE PÃO TORRADO 4 €

SEASONED OLIVES 2 €

PAIO DE PORCO PRETO 5 €

PRESUNTO IBERICO 18 €

AMEIJOA A BULHAO PATO 14 €

## Para Partilhar

# Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos



OSTRAS AO NATURAL 1	3 €
OSTRAS AO NATURAL 3	8 €
SALADA DE CAMARÃO, ABACATE E MANGA	13 €
TÁRTARO DE SALMÃO E MAÇÃ VERDE, COM ABACATE E MOLHO PONZU	14 €
PICA PAU DE ATUM COM VINAGRETE DE MANGA	12 €

## Do Mar para Baixa

POLVO À BAIXAMAR	19 €
FILETE DE ROBALO FRESCO COM BATATA À MURRO E LEGUMES	18 €
BIFE DE ATUM FRESCO COM BATATA À MURRO E LEGUMES	18 €
LOMBO DE SALMÃO FRESCO COM BATATA E LEGUMES	18 €
SALMÃO COM ARROZ NEGRO DE CITRONELA E COCO E MOLHO DE AÇAFRÃO	19 €

## Especialidades da Casa

ARROZ DE MARISCO (COM CAMARÃO TIGRE) (1 PESSOA)	25 €
ARROZ DE MARISCO (COM CAMARÃO TIGRE) (2 PESSOAS)	46 €
CALDEIRADA DE BACALHAU E MARISCO À BAIXAMAR	24 €
MISTA DE MARISCO À MODA DE LISBOA (2PAX)	98 €
MISTA DE PEIXE FRESCO E MARISCO (2 PAX)	88 €
MISTA DE PEIXE (2 PAX)	78 €
MISTA DA TERRA E DO MAR (1PAX)	40 €
MISTA DA TERRA E DO MAR (2 PAX)	76 €

## These Types Of Dishes Are Being Served



FISH  
APPETIZER  
LOBSTER

SALAD  
TUNA STEAK  
MUSSELS  
SOUP  
OYSTERS  
LAMB  
DESSERTS

## Ingredients Used



SEAFOOD  
VEGETABLES  
SHRIMPS

TUNA  
MANGO  
KING PRAWN  
BEEF  
SALMON  
PRAWNS  
BUTTER  
FRUIT  
PASSION FRUIT  
GARLIC  
CHOCOLATE  
CAMEL  
TOFU

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos



---

## Baixamar Lisboa Mariscos E Petiscos

Rua Dos Bacalhoeiros 28D,  
Lisboa, Portugal

**Opening Hours:**

Monday 12:00-15:45  
Tuesday 12:00-00:00  
Wednesday 12:00-00:00  
Thursday 12:00-00:00  
Friday 12:00-00:00  
Saturday 12:00-00:00  
Sunday 12:00-00:00

Made with [Menu](#)

