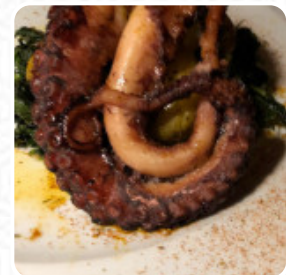
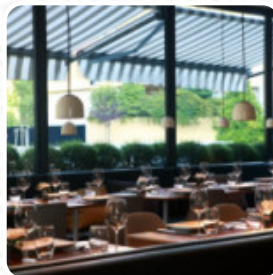




BBGourmet Maiorca Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/rio-bom/bbgourmet-maiorca>
Boavista, Rua Antonio Cardoso 301, RIO BOM, Portugal
+351226092003,+351226093289,+33186995715 - bbgourmet.pt

Categories

[Tinto](#)[Peixe - Camarão](#)[Bebidas](#)[Sobremesas](#)[Vinhos Sobremesa](#)[Para Picar](#)[Carne - Bifes](#)[Cafeteria - Individuais](#)[Pão & Viennoiserie +](#)[Dessert](#)[Leves](#)[No pão](#)[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

BBGourmet Maiorca Menu



Non Alcoholic Drinks

TONIC

Smoothies

FIBRA 9 €

Soups

TOMATO SOUP

Pasta

RISOTTO DE ESPARGOS 16 €

Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

Antipasti

APPETIZERS

Dolci

PANETTONE 4 €

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Chicken

GRILLED CHICKEN

Meat

FRANCESINHA 16 €

Entradas

SALMON CARPACCIO 10 €

Indian

CURRY CHICKEN

Warm Tapas

GOAT CHEESE

Soft Drinks

LEMONADE

Beef

RUMP

Beer

SUPER BOCK ORIGINAL GARRAFA 33CL

Pizza

MEAT

Poultry

CHICKEN BREAST 15 €

Ice Cream*

PRALINÉ 5 €

Wine

BOTTLE OF WINE

Kids Menu

GRILLED CHICKEN BREAST 15 €

Fish And Chips

BARRACUDA 9 €

Aperitif

MOSCATEL ROXO 5 €

Heiße Getränke

CAPPUCCINO 3 €

BBGourmet Maiorca Menu



Sopa

SOPA DE LEGUMES DO DIA 3 €

Hot Drinks

COFFEE 1 €

Coffee

MOCHA 3 €

Fruit Salad

FRUIT SALAD 6 €

Meats

COSTELA DE NOVILHO 23 €

First Course

SARDINHAS EM TOMATE

Savory Snacks

PASTEL 2 €

Peixe

BACALHAU COM ESPINAFRES 15 €

Companhamento

BATATA A MURRO 4 €

Pratos Do Dia

ALHEIRA GRELHADA 15 €

Picol

TENTAÇÃO 5 €

Extra Toppings

PUMPKIN 4 €

birre

HEINEKEN 33CL 3 €

Craft Cocktails

SUN KISSED 5 €

Marisco

SHRIMP CURRY 17 €

Generosos

PORTO DRY WHITE 4 €

Broths

CALDO DE FRANGO 4 €

ソフトドリンク

OOLONG TEA

Hand Crafted Cocktails

STRAWBERRY MULE 6 €

Fruta

FRUTA LAMINADA VARIADA 6 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CAFE 1 €

Red Wine By The Bottle

PORTO RUBY 5 €

Assorted Teas

BLUEBERRY HIBISCUS 6 €

DOCES

TARTELETE DE LIMÃO 4 €

BBGourmet Maiorca Menu



Dranken

COCA-COLA ZERO 33CL 2 €

Grelhados & Cozidos

BIFE DE ALCATRA GRELHADO 140G 19 €

Pão e Viennoiserie

GLORINHA 1 €

Sobremesas Frias e Quentes

TARTE FINA DE MAÇÃ 4 €

A seguir

PREGUINHOS 10 €

Ovos

OVOS MEXIDOS SIMPLES 10 €

Carnes e Aves

BIFE LOMBO GRELHADO 32 €

Open sandwiches & Ovos (a partir das 10h30)

SCRAMBLED EGGS 10 €

Cervejas / Cidra

SUPER BOCK STOUT GARRAFA 33CL

Signatures Rolls

TROPIK 5 €

Hambúrgueres e Francesinhas

FRANCESINHA CLÁSSICA 16 €

CAFÉS. E INFUSOES

INFUSÕES

3 €

Especiais Em Pão

PREGUINHOS DE ALCATRA E PRESUNTO 10 €

Burguesinhas

BURGUESINHA DE BURGER DE VITELA 13 €

Cafetaria - Viennoiserie

CROISSANT DE AMENDOA 3 €

Cafetaria - Ovos

OVOS MEXIDOS COM QUEIJO • FIAMBRE • MISTOS 12 €

Sobremesas - Gelados - Na Tulipa

BAUNILHA • CAMELO • CHOCOLATE 7 €

Sobremesas - Gelados - Na Taça

FRAMBOESA • LIMÃO • MARACUJÁ 6 €

Vinhos - Rosé

REDOMA 2020 75CL

(Bebidas) - Chá Kusmi - Branco

PAI MU TAN BIOLÓGICO 4 €

(Bebidas) - Cafetaria

1/2 DE LEITE DUPLA 3 €

Mocktails (Bar)

MR. HOWARD 8 €

BBGourmet Maiorca Menu



Limonadas (Bar)

YUZU GENGIBRE 6 €

Aperitif • Digestif

PORTO DRY WHITE (6CL) 4 €

Outras

ÁGUA DAS PEDRAS (75CL) 3 €

Aperitivos/ Digestivos

AGUARDENTE VELHA 7 €

Alcoholic Drinks (Must Be 21 To Purchase)

KLOUD 4 €

Stirred & Boozy

LATE HARVEST 5 €

Para Aquecer a Alma

DECAFFEINATED 1 €

Quitutes

LUA DE MEL 20 €

Menu petiscos

SOBREMESA A PARTILHAR

Soups 500ML

GREEN BROTH 4 €

Semi-Frios

ROCHA COM GELADO DE BAUNILHA 9 €

Alcoholic Drinks

APEROL SPRITZ 8 €

SANGRIA

Burger

VEGGIE BURGER

BURGER SALMÃO NÓRDICO 80G

Extras

FRIED EGG 3 €

CHIPS DE BATATA 4 €

Snacks

TOSTA MISTA 4 €

CROQUETTES

Drinks

BEER

ÁGUA CASTELLO 25CL 2 €

Starters

SAMOSAS 2 €

CHAMUÇA DE CARNE (2 UN)

Gin

MONKEY 47 14 €

PLYMOUTH SLOE 11 €

Pastry

PAO DE DEUS 2 €

CROISSANT FRANCÉS 2 €

Acompanhamentos

PÃO DE CHOCOLATE 3 €

MOLHO EXTRA 2 €

Featured Items

BBGourmet Maiorca Menu



FATIA TENTAÇÃO DE CHOCOLATE 5 €

VINHO TINTO SELEÇÃO
BBGOURMET 75CL 10 €

Rose

ALTANO BIO 2021 (75CL) 19 €

VICENTINO 2019 (75CL) 21 €

Verrines

PUDIM CHIA E FRUTOS VERMELHOS 5 €

PANACOTTA CÔCO-ANANÁS 4 €

Peito Frango

PEITO DE FRANGO GRELHADO
COM MOLHO DE CITRINOS 15 €

PEITO DE FRANGO GRELHADO
COM MOSTARDA-ESTRAGÃO 15 €

(Bebidas) - Chá Kusmi - Bem Estar

DETOX BIOLÓGICO 4 €

ROOIBOS NATURAL BIOLÓGICO 4 €

(Bebidas) - Milkshakes

MILKSHAKE COM CHANTILLY (45CL) 6 €

MILKSHAKE SEM CHANTILLY (45CL) 6 €

Cocktails (Bar)

MIDORI SLICE 8 €

FIREMAN SOUR 7 €

Espumante • Champanhe

KOMPASSUS BLANC 2017 (75CL) 23 €

ÁGUA VIVA 2016 (75CL) 32 €

Restaurant Category

DESSERT

VEGETARIAN

Pequenos Almoços

PEQUENO ALMOÇO CONTINENTAL 11 €

PEQUENO ALMOÇO FIBRAS 10 €

Desserts

MILK CREAM 5 €

CHOCOLATE CAKE

CLASSIC 7 €

Side Dishes



MASHED POTATO 4 €

FRENCH FRIES 4 €

BASMATI RICE 4 €

Nope

BURGUESINHA DE FRANGO 12 €

BURGUESINHA DE VITELA 13 €

FRANCESINHA BB 15 €

Saladas

FRANGO COM MOLHO CÉSAR 14 €

SALMÃO CURADO COM MAIONESE
DE CHALOTA-FUNCHO 15 €

COUSCOUS TÉPIDOS COM
LEGUMES SALTEADOS 14 €

Picked For You

FRANCESINHA DE FRANGO 15 €

BOLOGNESE PASTA 15 €

NACO DE VITELA 17 €

Pastelaria

BBGourmet Maiorca Menu



CROISSANT BRIOCHE	2 €
BOLO DE CHOCOLATE BB	20 €
HÚNGAROS BB 500-550G	15 €

Cafetaria - Sandes • Tostas

BICO DE PATO QUEIJO FIAMBRE Q&F	2 €
CROISSANT COM MANTEIGA	2 €
CROISSANT QUEIJO FIAMBRE MISTO	2 €

Sobremesas - Clássicos

LUA DE MEL COM GELADO DE BAUNILHA	9 €
TARTE FINA DE MAÇÃ E GELADO DE BAUNILHA	9 €
KLOUD COM DOCE À ESCOLHA	7 €

Sobremesas - Para Adultos (Menu Sobremesas)

BANOFFY PORTO DRY WHITE	8 €
ROCHA MOSCATEL ROXO	8 €
XOCOBOMB PORTO 20Y OLD TAWNY	14 €

Sobremesas - Gelados - Na Hora (Menu Sobremesas)

SORVETE DE FRAMBOESA, FRUTOS VERMELHOS, CHANTILLY, COULIS FRAMBOESA, MERENGUE	10 €
SORVETE MARACUJÁ, MANGA, CHANTILLY, COULIS MANGA, MARACUJÁ	10 €
GELADO CAMELO, GELADO CHOCOLATE, CHANTILLY, TOFFEE, ARROZ TUFADO DE CHOCOLATE	10 €

Bebidas - Cerveja

CORUJA AMERICAN AMBER 33CL	
CORUJA IPA INDIA PALE 33CL	
SUPER BOCK SEM ALCOOL GARRAFA 33CL	

(Bebidas) - Chá Kusmi - Preto

ENGLISH BREAKFAST BIOLÓGICO	4 €
EARL GREY BIOLÓGICO	4 €
FRUTOS VERMELHOS BIOLÓGICO	4 €

(Bebidas) - Chá Kusmi - Verde

GENGIBRE E LIMÃO BIOLÓGICO	4 €
JASMIM BIOLÓGICO	4 €
MENTA NANAH DE MARROCOS BIOLÓGICO	4 €

Sandes (Pela Tarde)

SANDE FRANGO, TOMATE, RÚCULA E SEU PESTO	10 €
SANDE SALMÃO, MAIONESE DE CHALOTA E FUNCHO	10 €
SANDE QUEIJO FRESCO, TOMATE, RÚCULA E PESTO	9 €

Leves Vegetarianos

OVOS OVOS MEXIDOS COM CAMARÃO	14 €
OVOS OVOS MEXIDOS COM SALSA E CEBOLA	12 €
OVOS OVOS MEXIDOS COM ESPARGOS VERDES	14 €

Em pão

PREGUINHOS DE ALCATRA 2 UN	10 €
SANDE DE ABACATE	10 €
SANDE DE PRESUNTO	10 €

BBGourmet Maiorca Menu



Menu

ADICIONE SUMO LARANJA NATURAL (25CL)	4 €
ADICIONE DOCE ARTESANAL BB (30G)	2 €
ADICIONE MANTEIGA (10G)	1 €
ADICIONE VERRINE CHIA COM FRUTOS VERMELHOS	5 €

Fish

ROBALO GRELHADO	19 €
SEA BASS	
BACALHAU À BRÁS	18 €
GRILLED SALMON	

Cocktails

CONTINENTAL	11 €
SINGAPORE SLING	10 €
MOSCOW MULE	9 €
PORTO TÓNICO	7 €

Vegetarianos

ESTUFADO DE FEIJÃO BRANCO, ESPARGOS SALTEADOS E OVO POCÊ	14 €
BERINGELA, MOLHO AGRIDOCE DE CHILI E ARROZ BASMATI	14 €
MASSA COM COGUMELOS E ESPINAFRE	14 €
MASSA COM CHERRY, MOLHO DE TOMATE E PARMESÃO	14 €

Natural

PEQ.REBENTOS O PRINCIPE E O BANDIDO 2020 (75CL)	28 €
FREY É BRANCO 018 (75CL)	45 €
FREY TINTO 017 (75CL)	37 €

ANTÓNIO MADEIRA VINHAS VELHAS (75CL)	38 €
--------------------------------------	------

Cerveja

SUPER BOCK COPO (50CL)	5 €
CERVEJA ARTESANAL 1927 MUNICH DUNKEL (33CL)	4 €
CERVEJA ARTESANAL 1927 BAVARIA WEISS (33CL)	4 €
CERVEJA ARTESANAL 1927 BENGAL AMBER IPA (33CL)	4 €

Cafetaria - Salgados

BOLA CARNE FATIA	3 €
SNACK	2 €
BOLINHO BACALHAU	2 €
CROQUETE CARNE	2 €

Cafetaria - Bebidas

1/2 DE LEITE DUPLA • CAPUCCINO • MOCHA	3 €
MILK SHAKE (45CL)	6 €
LIMONADA NATURAL (25CL)	3 €
SUMO FRUTA NATURAL (25CL)	3 €

Sobremesas - Semi-Frios

CHEESE CAKE FRUTOS VERMELHOS E FRUTOS VERMELHOS	9 €
TROPIK COM SORVETE DE LIMÃO	9 €
IPANEMA COM SORVETE DE MARACUJÁ	7 €
PUMPKIN COM GELADO DE BAUNILHA	7 €

Sandes • Tostas

*CARCACINHA QUEIJO FIAMBRE Q&F	2 €
--------------------------------	-----

BBGourmet Maiorca Menu



TOSTA TORRADA MANTEIGA	3 €
CROISSANT FRANCÊS QUEIJO FIAMBRE MISTO	3 €
CROISSANT FRANCÊS COM MANTEIGA	2 €

Sopas & Para picar

CROQUETE DE VITELA 2 UN	4 €
BOLINHOS DE BACALHAU 2 UN	4 €
PASTEL (ESCOLHA RECHEIO) 2 UN	4 €
FOLHADINHOS QUEIJO CABRA	9 €

Sopas

SOPA DO DIA (1 UN)	3 €
CALDO DE FRANGO COM COGUMELOS	4 €
CREME DE TOMATE COM SCONES DE MANJERICÃO	3 €
MINI CALDO VERDE COM SCONES DE ENCHIDOS	3 €
CALDO VERDE COM SCONES DE ENCHIDOS	4 €

Sangría

SANGRIA ESPUMANTE (1,5LT)	18 €
SANGRIA BRANCA (1,5LT)	17 €
SANGRIA TINTA (1,5LT)	17 €
SANGRIA ROSÉ (1,5LT)	17 €
POMEGRANATE WATERMELON	6 €

Guarnições

ESPARREGADO DE ESPINAFRE	5 €
MIGAS DE GRELOS	5 €
LEGUMES DO DIA	4 €
SALADA DE ALFACES E CHERRY	4 €
EMBALAGEM TAKE AWAY (UN)	1 €

Carnes

BIFE BURGER 150GR	15 €
BIFE DE ALCATRA COM BATATA FRITA 140G	19 €
PORCO CORADO	15 €
PANADINHOS DE FRANGO CROCANTES	13 €
ALMÔNDegas DE VITELA	15 €
CABRITO NO FORNO 2 PAX	42 €

Viennoiserie

NATA • SCONE	1 €
BOLO ARROZ • NATA • SCONE	1 €
JESUITA • PALMIER • PÃO DE DEUS	2 €
CROISSANT FRANCÊS • YAMI • PÃO DE DEUS	2 €
NAPOLITANA • FOLHADO DINAMARQUÊS	2 €
BRIOCHE MAÇÃ-CANELA • TARTE FINA MAÇÃ	2 €

Cozidos - Grelhados

LOMBO BACALHAU GRELHADO E OVO COZIDO	19 €
ESPETADAS DE SALMÃO GRELHADAS	18 €
BIFE ALCATRA GRELHADO	19 €
ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS	
LOMBO BACALHAU CONFITADO E OVO COZIDO	19 €
TRANCHE DE CORVINA GRELHADA	17 €

Peixes

FEIJOADA DE POLVO	15 €
PEIXE ESPADA GRELHADO COM RISOTTO DE ESPINAFRE	18 €
SHRIMP AÇORDA	17 €

BBGourmet Maiorca Menu



LULAS EM CARIL	17 €
OCTOPUS RICE	15 €
POLVO COM BATATA A MURRO	19 €
ESPETADAS DE SALMÃO COM GENGIBRE E LIMA	17 €

Sobremesas - Tarteletes

FRAMBOESA E SORVETE DE FRAMBOESA	7 €
FRUTA FRESCA E SORVETE DE MARACUJÁ	7 €
LIMÃO MERENGADA E SORVETE DE LIMÃO	7 €
MAÇÃ CRUMBLE E GELADO DE CARAMELO	7 €
MARACUJÁ E SORVETE DE MARACUJÁ	7 €
PICADA DE ABELHA E GELADO DE BAUNILHA	7 €
CHOCOLATE CRUMBLE E SORVETE FRAMBOESA	7 €

(Bebidas) -Outras

LIMONADA 25CL	3 €
ÁGUA DAS PEDRAS SABORES 25CL	
ÁGUA TÓNICA 25CL	
ÁGUA VITALIS 75CL	
ICED TEA 33CL	
SUMMERSBY FRUTOS VERMELHOS 33CL	
SUMMERSBY MAÇÃ 33CL	

Especiais Em Pão - Burgers

BURGER SALMÃO MEDITERRÂNICO (80G)	11 €
BURGER FRANGO CÉSAR (150G)	14 €
BURGER FRANGO CHURRASCO (150G)	14 €

BURGER VITELA BB (150G)	14 €
BURGER VITELA WESTERN (150G)	14 €
BURGER QUINOA E GRÃO (110G)	11 €
ADICIONAL OVO ESTRELADO	3 €

Dessert



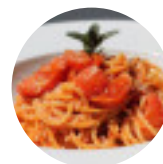
GRILLED SWORDFISH	18 €
TIRAMISU	5 €
CHOCOLATE MOUSSE	5 €
MILK CRÈME BRULÉE	7 €
SLICED FRUIT	6 €
SORBET	
ICE CREAM	
CHOCOLATE MOUSSE	

Carne



BIFES BIFE DE ALCATRA 140G	19 €
COSTELA NOVILHO COM RISOTO PARMESÃO	23 €
CABRITO NO FORNO, BATATA ASSADA E ESPINAFRE (2 PAX)	42 €
PEITO FRANGO EM CARIL	16 €
PANADO DE PERÚ	15 €
COSTELA NOVILHO	20 €
CABRITO NO FORNO, BATATA MISTA E ESPINAFRE (2 PAX)	42 €
PEITO FRANGO	15 €

Leves



(V) COUSCOUS COM LEGUMES SALTEADOS	14 €
(V) MASSA COM COGUMELOS E ESPINAFRES	14 €

BBGourmet Maiorca Menu



MASSA DE COGUMELOS STROGONOFF (V)	14 €
MASSA DE TOMATE CHERRY (V)	14 €
SALADA DE COUSCOUS E LEGUMES (V)	13 €
SALADA DE RÚCULA, CHERRY E QUEIJO CABRA (V)	13 €
SALADA DE FRANGO CÉSAR	14 €
SALADA DE SALMÃO CURADO	15 €

No pão



BURGER DE QUINOA E GRÃO	11 €
BURGER DE VITELA BB	11 €
BURGER DE FRANGO CÉSAR	11 €
BURGER DE SALMÃO NÓRDICO 75	11 €
SANDE DE ATUM PROVENÇAL	10 €
SANDE DE FRANGO	10 €
SANDE DE SALMÃO	10 €
SANDE DE TOMATE, QUEIJO FRESCO E RÚCULA (V)	10 €

Branco

MORPHOSIS 2019 (75CL)	20 €
CONTACTO 2021 (75CL)	22 €
CONTRASTE 2019 (75CL)	22 €
RIBEIRO SANTO AUTOMÁTICO 2021 (75CL)	23 €
D. BERTA RESERVA VINHAS VELHAS 2018 (75CL)	28 €
PEQUENOS REBENTOS O CAMINHO 2020 (75CL)	29 €
XXVI TALHAS MESTRE DANIEL 2018 (75CL)	32 €
QUINTA DO JAVALI PGE 2020 (75CL)	50 €

Aperitivo • Digestivo (6cl)

PORTO THE SENIOR TAWNY	5 €
PORTO 10Y OLD TAWNY	6 €
PORTO 20Y OLD TAWNY	10 €
JEREZ PEDRO XIMENES VOS 20Y	14 €
MOSCATEL 10Y	6 €
MADEIRA BOAL 10Y	6 €
WHISKY 15Y	8 €
GLENROTHES SELECTION WHISKY	10 €

These Types Of Dishes Are Being Served



BREAD
FISH
DESSERTS
TURKEY
SOUP
BURGER
PASTA
PANINI

Chocolate

DUO DE MOUSSES DE CHOCOLATE 70% E 53% (6-2)	9 €
BOLO BB, GELADO DE CHOCOLATE	9 €
FOLHADISSIMO PRALINÉ, SORVETE DE LIMÃO	9 €
VARIAÇÕES DE CHOCOLATE, GELADO DE CARAMELO	9 €
TENTAÇÃO XOCO-FRAMBOESA, SORVETE DE FRAMBOESA	9 €
FOLHADISSIMO PRALINÉ	20 €
VARIAÇÕES DE CHOCOLATE	20 €
MOUSSE DE CHOCOLATE DUO 70% E 53	7 €

BBGourmet Maiorca Menu



LARANJINHA E GELEADO DE CHOCOLATE 7 €

Para Picar

QUEIJO DE OVELHA ALENTEJO NO FORNO COM OREGÃOS 10 €

CAMARÕES PICANTES COM GENGIBRE E CHILLI 10 €

CARPACCIO DE SALMÃO, MAÇÃ VERDE E FUNCHO 10 €

BOLINHOS DE BACALHAU COM MAIONESE DE AZEITONA 8 €

FOLHADINHOS QUEIJO CABRA, COMPOTA TOMATE PICANTE 9 €

TAQUINHOS DE ALHEIRA COM OVO DE CODORNA 9 €

BIFANINHAS NA CAÇAROLA 8 €

CROQUETES DE VITELA COM MAIONESE DE ALHO 8 €

SARDINHAS NA NOSSA CONSERVA DE TOMATE 7 €

Carne - Bifes

ALHEIRA GRELHADA, GRELOS SALTEADOS E BATATA A MURRO 15 €

ARROZ DE PATO GRATINADO 15 €

ARROZ DE FRANGO DO CAMPO NO FORNO 15 €

NACO DE VITELA, MOLHO STROGONOFF E PURÉ DE BATATA 18 €

LEITÃO CROCANTE COM PURÉ TRUFADO 17 €

MASSA BOLONHESA GRATINADA 14 €

NACO DE PORCO, MOLHO MOSTARDA, BATATA A MURRO 15 €

NACO DE PORCO, MIGAS DE GRELOS E FEIJÃO FRADE 15 €

PANADO DE PERÚ, BATATA MISTA NO FORNO E ESPINAFRE 16 €

Cafetaria - Individuais

BANOFFY 5 €

BOLO CHOCOLATE BB 5 €

CHEESE CAKE FV 5 €

FOLHADISSIMO 5 €

LUA MEL 5 €

ROCHA 4 €

VARIAÇÕES 5 €

LARANJINHA 4 €

XOCOBOMB 4 €

Ingredients Used



TOFU

CHOCOLATE

SHRIMP

PORK MEAT

POTATOES

SEAFOOD

TOMATO

BROCCOLI

SALMON

Pão & Viennoiserie +

PÃO DE SEMENTES MASSA MÃE 480G 4 €

PÃO DE ÁGUA MASSA MÃE 480G 4 €

BICO DE PATO 2 UN 2 €

CROISSANT BRIOCHE 2 UN 3 €

CROISSANT FOLHADO 2 UN 4 €

NAPOLITANA 2 UN 5 €

SCONES 2 UN 3 €

NATA 2 UN 3 €

GLORINHA 2 UN 2 €

BBGourmet Maiorca Menu



Vinhos Sobremesa

PORTO RUBY (6CL)	5 €
PORTO THE SENIOR TAWNY (6CL)	5 €
PORTO 10Y OLD TAWNY (6CL)	6 €
PORTO 20Y OLD TAWNY (6CL)	10 €
PORTO NIEPOORT VINTAGE 2000 (31,5CL)	73 €
JEREZ PEDRO XIMENES VOS 20Y (6CL)	14 €
MOSCATEL ROXO (6CL)	5 €
MOSCATEL 10Y (6CL)	6 €
MADEIRA BOAL 10Y (6CL)	6 €
LATE HARVEST (6CL)	5 €

Bebidas



LEITE COM CHOCOLATE	3 €
MILK SHAKE (45CL) CHANTILLY	6 €
CHÁS KUSM	4 €
NEW WHISKEY	5 €
SUMO DE LARANJA NATURAL 25CL	4 €
ÁGUA NATURAL VITALIS 50CL	2 €
ÁGUA CASTELLO LIMÃO 25CL	2 €
COCA-COLA CLÁSSICA 33CL	2 €
VINHO BRANCO SELEÇÃO BBGOURMET 75CL	10 €
VINHO ROSÉ SELEÇÃO BBGOURMET 75CL	10 €
ESPUMANTE SELEÇÃO BBGOURMET 75CL	10 €
COCA-COLA 33CL	

Sobremesas

TARTELETE DE AMÊNDOA LARANJA	4 €
TARTELETE DE FRUTA FRESCA	4 €

TARTELETE DE LIMÃO MERENGADA	4 €
TARTELETE DE MAÇÃ CRUMBLE	4 €
VERRINE MOUSSE CHOCOLATE	7 €
VERRINE PRALINÉ	7 €
VERRINE SALADA DE FRUTA	6 €
FATIA BOLO DE CHOCOLATE BB	5 €
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS UN	5 €
LUA DE MEL UN	5 €
FATIA VARIAÇÕES DE CHOCOLATE	5 €
CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS	20 €

Tinto

ALTANO BIO 2020 (75CL)	19 €
MORPHOSIS 2017 (75CL)	23 €
RIBEIRO SANTO RESERVA 2018 (75CL)	23 €
CEDRO DO NOVAL 2019 (75CL)	25 €
PEQUENOS REBENTOS ATLÂNTICO 2020 (75CL)	26 €
P+S POST SCRIPTUM 2019 (75CL)	29 €
XXVI TALHAS MESTRE DANIEL 2020 (75CL)	32 €
QUINTA DO JAVALI RESERVA 2016 (75CL)	35 €
QT JAVALI CLOS FONTE SANTO CAP CER 2019 (75CL)	37 €
REDOMA 2018 (75CL)	40 €
REYNOLDS GRANDE RESERVA 2013 (75CL)	40 €
QUINTA DA LEDA 2018 (75CL)	57 €
CHARME 2019 (75CL)	74 €
CHRYSEIA 2019 (75CL)	76 €
TURRIS 2016 (75CL)	137 €

BBGourmet Maiorca Menu



Peixe - Camarão

RISOTTO DE CAMARÃO COM
COENTROS 18 €

MASSA PICANTE, CAMARÃO,
ABACAXI, GENGIBRE E CHILLI 17 €

CARIL DE CAMARÃO COM
BASMATI 17 €

AÇORDA DE CAMARÃO COM OVO
POCHÊ 17 €

POLVO COM BATATA A MURRO E
GRELOS SALTEADOS 19 €

ARROZ DE POLVO, COMPOTA DE
PIMENTO 15 €

LULAS EM SUAVE CARIL DE
LEGUMES 17 €

BACALHAU À BRÁS COM
ESPINAFRE FRESCO 18 €

BACALHAU COM NATAS
GRATINADO 15 €

TACO DE BACALHAU COM BROA 19 €

ROBALO GRELHADO COM
CALDOSO DE GRELOS 19 €

ROBALO GRELHADO, PURÉ
BATATA DOCE E FEIJÃO VERDE 19 €

PEIXE ESPADA GRELHADO COM
RISOTTO ESPINAFRE 18 €

ESPETADAS DE SALMÃO, MOLHO
DE GENGIBRE E LIMA 18 €

CORVINA GRELHADA, MOLHO DE
CAMARÃO 17 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

BBGourmet Maiorca Menu



BBGourmet Maiorca

Boavista, Rua Antonio Cardoso
301, RIO BOM, Portugal

Opening Hours:

Monday 08:00 -00:30
Tuesday 08:00 -00:30
Wednesday 08:00 -00:30
Thursday 08:00 -00:30
Friday 08:00 -00:00
Saturday 08:00 -00:00
Sunday 08:30 -00:30

Made with [Menu](#)

