

# ◊ PÁTEO ◊

## COUYERT (POR PESSOA) 3,6 €

PÃO DE AZEITONAS, BROA DE MILHO, PÃO ALENTEJANO, AZEITONAS GALEGAS MARINADAS, MANTEIGA DOS AÇORES E MANTEIGA FUMADA.

## A GRANDE MARISCADA DO BAIRRO

130 € / 2 PESSOAS

GAMBAS COZIDAS, LAGOSTA NACIONAL, AMÊIJOAS À BULHÃO PATO, GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA, CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO E ARROZ BRANCO.

NA MELHOR COMPANHIA:

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 85 €

## ➔ MARISCOS E ENTRADAS ◀

CAMARÃO TIGRE NAS BRASAS COM MOLHO DO BAIRRO 21,5 €

GAMBA DA COSTA COM FLOR DE SAL 14,25 € (150 G APROX.)

GAMBA COZIDA 150 G 10,5 €

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA 19,5 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 24,5 € (250 G APROX.)

LAGOSTA NACIONAL 125 € / KG

LAVAGANTE AZUL NAS BRASAS COM MOLHO DO BAIRRO 115 € / KG

CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO 110 € / KG

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE E CEBOLINHO 12 €

BERINGELA ASSADA COM TOMATE CEREJA  
CONFITADO E MANJERICÃO 8 €

## ➔ SUGESTÕES DE CHARCUTARIA ◀

PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 10 €

PRESUNTO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 15 €

TÁBUA MISTA DE PORCO PRETO  
(COPITA, PAIOLA E LOMBO) (80 G) 15 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESES 12 €

## ➔ QUEIJOS E CHARCUTARIA ◀

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA (50 G) 5 €

QUEIJO DE OVELHA RESERVA - AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 6,5 €

QUEIJO DE AZEITÃO 250 G (UN.) 11 €

QUEIJO DE AZEITÃO PEQUENO (UN.) 6 €

QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G) 3,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G) 4,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL - AFINAÇÃO MANTEIGARIA  
SILVA (50 G) 4,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL 50 MESES DE CURA

AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 9 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO MIGUEL (50 G) 4 €

QUEIJO CAPRINO DE ODEMIRA VINTAGE (50 G) 6,5 €

QUEIJO DE NISA (UN.) 5 €

QUEIJO DE ÉVORA (UN.) 5 €

QUEIJO DE CABRA "GUILHERME" (50 G) 4 €

QUEIJO DE CABRA DA BEIRA BAIXA (50 G) 5 €

QUEIJO DE CABRA MEIA CURA DA VILA DE MELGAÇO (50 G) 6,5 €

QUEIJO CAMEMBERT COM VINHO ALVARINHO (50 G) 8 €

QUEIJO TERRINCHO TRÁS-OS-MONTES (50 G) 4,5 €

QUEIJO IDANHA-A-NOVA (50 G) 3,5 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA) 10 €

PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G) 7 €

PRESUNTO BÍSARO (50 G) 8,5 €

COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 8,5 €

PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 11,5 €

LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 12 €

PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G) 7,5 €

## ➔ SOPAS ◀

SOPA RICA DE PEIXE E MARISCO 12,5 €

CREME AVELUDADO DE PEIXE E MARISCO COM EMULSÃO DE ALHO E AÇAFRÃO.

CREME DE LEGUMES DE ÉPOCA 4,5 €

UMA SOPA GENEROSA E RECONFORTANTE PREPARADA  
COM OS LEGUMES MAIS FRESCOS.

## ➔ PRATOS VEGETARIANOS ◀

LEGUMES SALTEADOS 17,5 €

LEGUMES VARIADOS, SALTEADOS NO PONTO,  
COM UM PISO FRESCO DE MANJERICÃO.

CARIL VERDE DE GRÃO E LEGUMES 19,5 €

CARIL VERDE DE LEGUMES CROCANTES E GRÃO  
SERVIDO COM ARROZ BRANCO.

## ➔ SALADAS ◀

SALADA DE FRANGO GRELHADO 14,5 €

MISTURA DE ALFACES, FATIAS DE PEITO DE FRANGO GRELHADO,  
CEBOLA ROXA, BACON, CORAÇÃO DE ALFACE, TOMATE,  
ABACATE EM GOMOS E VINAGRETA DE IOGURTE.

SALADA DE LEGUMES COM QUINOA 14,5 €

QUINOA, CORAÇÃO DE ALFACE GRELHADO, TOMATE ASSADO,  
AMÊNDOA TOSTADA, ABÓBORA ASSADA  
PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO.

SALADA NIÇOISE 14,5 €

ALFACES, TATAKI DE ATUM, MAIONESE DE ANCHOVAS E ALHO, TOMATE,  
OVO COZIDO, FEIJÃO VERDE REDONDO, BATATA E CROÛTONS.

## ➔ PRATOS DE PEIXE ◀

ROBALO GRELHADO 31,5 €

TRANCHE DE ROBALO MUITO FRESCO,  
SERVIDO COM LEGUMES SALTEADOS E MANJERICÃO.

CARABINEIRO GRANDE GRELHADO 39,5 €

CARABINEIRO GRELHADO NAS BRASAS, SERVIDO COM O NOSSO MOLHO  
DO BAIRRO E ACOMPANHADO COM ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS.

AÇORDA DE CAMARÃO 27 €

UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:

GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

ARROZ DE LAVAGANTE E CAMARÃO 35,5 €

ARROZ MALANDRINHO COM LAVAGANTE, CAMARÃO, COENTROS,  
MALAGUETA, LIMA E MANJERICÃO.

LOMBINHOS DE BACALHAU COM BROA 29 €

BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE BROA E CHOURIÇO,  
EMULSÃO DE CEBOLADA E BATATAS A MURRO.

BACALHAU À BRÁS COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 26 €

UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO: BACALHAU DESFIADO  
ENVOLVIDO EM CEBOLA COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA  
E AZEITONA EXPLOSIVA.

CAMARÃO SALTEADO 28 €

COM ARROZ NEGRO E MAIONESE DE ALHO E KIMCHI.

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO COM ARROZ BRANCO 26 €

O MELHOR PEIXE E CAMARÃO NUM CLÁSSICO INCONTORNÁVEL  
DA GASTRONOMIA BRASILEIRA.

## ➔ PRATOS DE CARNE ◀

BIFE DO LOMBO 30 €

O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS,  
SERVIDO COM BATATAS FRITAS E MOLHO DA CASA.

PICANHA MATURADA 26,5 €

SERVIDA COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO E FAROFA.

PLUMA DE PORCO ALENTEJANO 25 €

SERVIDA COM BATATA FRITA E SALADA DE TOMATE E COENTROS.

FRANGO "PIRI-PIRI" 16,5 €

SERVIDO COM BATATA FRITA, SALADA DE ALFACE E CEBOLA E CREME DE ABACATE.

## ➔ SOBREMESAS ◀

MIL-FOLHAS DE PASTEL DE NATA 8 €

MOSCATEL DE SETÚBAL BACALHÔA SUPERIOR - COPO 5 €

PAVLOVA DO BAIRRO 9,5 €

VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV - COPO 4,5 €

AVELÃ<sup>3</sup> 8 €

VINHO DA MADEIRA BARBEITO BOAL 5 ANOS - COPO 7 €

BOLO DE CHOCOLATE DO BAIRRO 8 €

VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - COPO 6 €  
OU AGUARDENTE MACIEIRA XO - COPO 13 €

"MARACUJÁ" COM SORVETE DE COCO 10 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - COPO 5,5 €

QUEIJO DA SERRA DOP 9 €

VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS - COPO 8,5 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES 12 €

VINHO DA MADEIRA BLANDY'S HARVEST MALMSEY 2012 - COPO 8,5 €

FRUTA DA ÉPOCA 6 €

FRUTA TROPICAL (ABACAXI, MANGA OU PAPAIA) 7 €

## ➔ BAIRRODOAVILLEZ.PT ◀

CONTÉM GLÚTEN CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS VEGETARIANO

O PÁTEO NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNIOS.

LOTAÇÃO: 120 LUGARES ◊ IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO TEM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.  
GRUPO JOSÉ ÁVILLES, S. A. ◊ NIF 509 311 865 ◊ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA

# ◇ PÁTEO ◇

## BREAD SERVICE (PER PERSON) 3,6 €

OLIVE BREAD, CORNBREAD, BREAD FROM ALENTEJO, MARINATED GALEGA OLIVES, AZOREAN BUTTER AND SMOKED BUTTER.

## BAIRRO'S SEAFOOD FEAST

130 € / 2 PEOPLE

BOILED PRAWNS, PORTUGUESE LOBSTER, BULHÃO PATO CLAMS, PRAWNS WITH GARLIC AND CHILIES, GIANT RED SHRIMP WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE AND WHITE RICE.

IN THE BEST OF COMPANY:

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 85 €

## ⇒ SEAFOOD AND APPETIZERS ⇐

GIANT TIGER PRAWN ON COALS WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE 21,5 €

COASTAL PRAWN WITH FLEUR DE SEL 14,25 € (150 G APPROX.)

BOILED PRAWNS 150 G 10,5 €

PRAWNS WITH GARLIC AND CHILI 19,5 € (250 G APPROX.)

BULHÃO PATO CLAMS 24,5 € (250 G APPROX.)

PORTUGUESE LOBSTER 125 € / KG

BLUE LOBSTER ON COALS WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE 115 € / KG

GIANT RED SHRIMP WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE 110 € / KG

TUNA TARTAR WITH SPICY MARINADE AND CHIVES 12 €

ROASTED AUBERGINE WITH CHERRY TOMATO CONFIT AND BASIL 8 €

## ⇒ CHARCUTERIE RECOMMENDATIONS ⇐

IBERIAN PORK DRY-CURED HAM (50 G) 10 €

ACORN-FED IBERIAN PORK DRY-CURED HAM (50 G) 15 €

SLICED IBERIAN PORK MIXED PLATTER (COPITA, PAIOLA, AND LOIN) (80 G) 15 €

PORTUGUESE CHEESE AND CHARCUTERIE SELECTION 12 €

## ⇒ CHEESE AND CHARCUTERIE ⇐

SERRA DA ESTRELA CHEESE (50 G) 5 €

RESERVE SHEEP CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G) 6,5 €

CHEESE FROM AZEITÃO 250 G (UN.) 11 €

CHEESE FROM AZEITÃO SMALL (UN.) 6 €

SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 4 MONTHS (50 G) 3,5 €

SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 24 MONTHS (50 G) 4,5 €

HANDCRAFTED SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE

REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G) 4,5 €

SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 50 MONTHS

REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G) 9 €

SÃO MIGUEL ISLAND (AZORES) CHEESE (50 G) 4 €

VINTAGE GOAT CHEESE FROM ODEMIRA (50 G) 6,5 €

CHEESE FROM NISA (UN.) 5 €

CHEESE FROM ÉVORA (UN.) 5 €

"GUILHERME" GOAT CHEESE (50 G) 4 €

GOAT CHEESE FROM BEIRA BAIXA (50 G) 5 €

HALF MATURATION GOAT CHEESE FROM MELGAÇO (50 G) 6,5 €

CAMEMBERT WITH ALVARINHO WINE (50 G) 8 €

TERRINHO CHEESE, FROM TRÁS-OS-MONTES (50 G) 4,5 €

CHEESE FROM IDANHA-A-NOVA (50 G) 3,5 €

PORTUGUESE CHEESE SELECTION (GOAT, COW, SHEEP) 10 €

"GRAN RESERVA" DRY-CURED HAM (50 G) 7 €

"BÍSARO" (PORTUGUESE PORK BREED) DRY-CURED HAM (50 G) 8,5 €

ACORN-FED IBERIAN PORK COPITA (50 G) 8,5 €

ACORN-FED IBERIAN PORK PAIOLA (50 G) 11,5 €

ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN (50 G) 12 €

CURED PORK NECK PAIO SAUSAGE FROM FUNDÃO (50 G) 7,5 €

## ⇒ SOUPS ⇐

RICH FISH AND SEAFOOD SOUP 12,5 €

VELVET FISH AND SEAFOOD SOUP, WITH GARLIC AND SAFFRON EMULSION.

SEASONAL VEGETABLES SOUP 4,5 €

SMOOTH AND COMFORTING SOUP PREPARED WITH THE FRESHEST VEGETABLES.

## ⇒ VEGETARIAN DISHES ⇐

SAUTÉED VEGETABLES 17,5 €

DIFFERENT VEGETABLES SAUTÉED TO PERFECTION ON A FRESH BASIL BED.

CHICKPEAS AND VEGETABLES IN GREEN CURRY 19,5 €

GREEN CURRY WITH CRUNCHY VEGETABLES AND CHICKPEAS, AND WHITE RICE.

## ⇒ SALADS ⇐

GRILLED CHICKEN SALAD 14,5 €

LETTUCE MIX, SLICES OF GRILLED CHICKEN BREAST, RED ONION, BACON, LETTUCE HEART, TOMATO, AVOCADO WEDGES AND YOGHURT VINAIGRETTE.

ROASTED AND GRILLED VEGETABLES WITH QUINOA SALAD 14,5 €

QUINOA, GRILLED LETTUCE HEART, ROASTED TOMATO, TOASTED ALMONDS, ROASTED PUMPKIN, PARMESAN AND LEMON VINAIGRETTE.

NIÇOISE SALAD 14,5 €

LETTUCE, TUNA TATAKI, ANCHOVIES AND GARLIC MAYONNAISE, TOMATO, BOILED EGG, GREEN BEANS, POTATOES AND CROÛTONS.

## ⇒ FISH DISHES ⇐

ROASTED SEABASS 31,5 €

VERY FRESH SEABASS TRANCHE SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES AND BASIL.

GRILLED GIANT RED SHRIMP 39,5 €

CHARCOAL-GRILLED GIANT RED SHRIMP SERVED WITH OUR BAIRRO SAUCE, WHITE RICE AND FRENCH FRIES.

SHRIMP AÇORDA 27 €

MUST-TRY PORTUGUESE DISH: SHRIMP, BREAD, GARLIC, CORIANDER, MALAGUETA CHILLI AND EGG YOLK.

LOBSTER AND SHRIMP RICE 35,5 €

BROTHY RICE WITH LOBSTER AND SHRIMP, CORIANDER, RED CHILLI PEPPER, LIME AND BASIL.

COD LOINS WITH CORNBREAD 29 €

OVEN-BAKED COD WITH CORNBREAD AND CHORIZO CRUST, "PUNCHED" POTATOES AND ONION EMULSION.

BRÁS-STYLE COD WITH "EXPLODING OLIVES" 26 €

TRADITIONAL DISH: FLAKED COD MIXED WITH ONION, SHOESTRING FRIES, EGGS, MINCED PARSLEY AND THE FAMOUS EXPLODING OLIVES.

SAUTÉED SHRIMP 28 €

WITH NERO RICE AND GARLIC AND KIMCHI MAYONNAISE.

FISH AND SHRIMP MOQUECA WITH RICE 26 €

THE BEST FISH AND SHRIMP IN AN UNAVOIDABLE CLASSIC OF BRAZILIAN GASTRONOMY.

## ⇒ MEAT DISHES ⇐

EYE FILLET STEAK 30 €

THE BEST STEAK GRILLED OVER COALS, SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOUSEMADE SAUCE.

MATURED RUMP CAP 26,5 €

SERVED WITH RICE, BLACK BEANS AND FAROFA.

ALENTEJO PORK PLUME STEAK 25 €

SERVED WITH FRENCH FRIES AND, TOMATO AND CORIANDER SALAD.

FRANGO "PIRI-PIRI" 16,5 €

SPICY CHICKEN SERVED WITH FRENCH FRIES, ONION AND LETTUCE SALAD, AND AVOCADO CREAM.

## ⇒ DESSERTS ⇐

PASTEL DE NATA MILLE-FEUILLE 8 €

SETÚBAL MUSCAT BACALHÔA SUPERIOR - GLASS 5 €

BAIRRO'S PAVLOVA 9,5 €

PORT WINE QUINTA NOVA LBV - GLASS 4,5 €

HAZELNUTS 8 €

MADEIRA WINE BARBEITO BOAL 5 YEARS - GLASS 7 €

BAIRRO'S CHOCOLATE CAKE 8 €

CARCAVELOS WINE VILLA OEIRAS - GLASS 6 €

OU PORTUGUESE BRANDY MACIEIRA XO - GLASS 13 €

"PASSION FRUIT" WITH COCONUT SORBET 10 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - GLASS 5,5 €

SERRA CHEESE PDO 9 €

PORT WINE GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS - GLASS 8,5 €

PORTUGUESE CHEESE SELECTION 12 €

MADEIRA WINE BLANDY'S HARVEST MALMSEY 2012 - GLASS 8,5 €

SEASONAL FRUIT 6 €

TROPICAL FRUIT (PINEAPPLE, MANGO OR PAPAYA) 7 €

## ⇒ BAIRRODOAVILLEZ.PT ⇐

CONTAINS GLUTEN CONTAINS NUTS AND PEANUTS CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS VEGETARIANO  
PÁTEO DOES NOT GUARANTEE THAT CROSS-CONTACT WITH POTENTIAL ALLERGENS HASN'T OCCURRED.

SEATING CAPACITY: 120 PEOPLE ♦ ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE. THIS RESTAURANT HAS A COMPLAINTS BOOK.  
GRUPO JOSÉ AVILLEZ, S. A. ♦ NIF 509 311 865 ♦ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA