

# BISTRÔA

*Um Clássico Português*



Como Chef do restaurante Bistrôa, dou a conhecer a minha cozinha, dedicada à gastronomia Portuguesa apresentada de forma cuidada e original, com ingredientes frescos e de qualidade de fornecedores locais, respeitando sempre os sabores, tradições e memórias do norte ao sul do país.

As Bistrôa restaurant's Chef, I introduce my kitchen, dedicated to portuguese gastronomy, carefully and originally presented, with fresh and high quality ingredients from local farmers, always respecting the flavours, traditions and memories from north to south of the country.

Chef Rui Borges

---

---

## ENTRADAS

## STARTERS

---

---

**Prato de presunto Ibérico - DOP Espanha 26€**  
Smoked ham

**Tártaro de novilho com ovo de codorniz e parmesão crocante 11,50€**  
Veal tartar with quail egg and crunchy parmesan

**Ovo a baixa temperatura, molho de queijo e foie gras 11€**  
Slow cooked egg, cheese dressing and foie gras

**Vieiras com puré de abacate e crumble de amêndoa 16€**  
Scallop shell with mashed avocado and almond crumble

**Creme de espargos brancos com azeitona e croutons de queijo 8€**  
Cream of white asparagus with olives and cheese croutons

**Salada de camarão com romã, frutos secos e molho de iogurte 12,50€**  
Shrimp salad with pomegranate, dried fruits and yogurt dressing

---

---

## MASSA/RISOTTO

## PASTA/RISOTTO

---

---

**Risoto de cogumelos e espargos com redução balsâmica 13€**  
Mushroom and asparagus risotto with balsamic reduction

**Tagliatelle com salmão fumado e molho de queijo 13€**  
Tagliatelle with smoked salmon and cheese dressing

**Trigo sarraceno com falso tataki de atum 9,50€**  
Buckwheat with fake tuna tataki

**Puré de batata doce com legumes baby e cogumelos 11,50€**  
Mashed sweet potato with baby vegetables and mushrooms

---

---

## PRATO PRINCIPAL

## MAIN DISH

---

---

---

---

### PEIXE

### FISH

---

---

**Lombo de bacalhau, puré de espargos e vinagrete de grão 22€**

Cod fish loin, asparagus puree and chickpeas vinaigrette

**Pregado com ameijoas à bulhão pato 24,50€**

Turbot with clams bulhão pato style

**Garoupa com guisado de favas e hortelã 19,50€**

Grouper with broad beans stew and mint

**Tentáculo de polvo, puré de batata doce e acelgas 16€**

Octopus, mashed sweet potato and chard

**Salmão, risoto de lima e aioli de iogurte 14,50€**

Salmon, lime risotto and yogurt aioli

---

---

### CARNE

### MEAT

---

---

**Lombo de novilho maturado, foie gras e batata rosti 32€**

Aged veal sirloin steak, foie gras and rosti potato

**Rabo de boi, puré de chervia e legumes baby 21,50€**

Oxx tail, parsnip puree and baby vegetables

**Cachaço de porco preto com laranja e couve portuguesa 14,50€**

Black pig cheeks with orange and portuguese cabbage

**Chambão de borrego, batata doce e texturas de legumes 18,50€**

Lamb jarret, sweet potatoes and vegetables textures

**Peito de frango envolto em sementes de sésamo, milho frito e molho de coco 14,50€**

Chicken breast with sesame seeds, fried corn and coconut sauce

---

---

## SOBREMESAS

## DESSERTS

---

---

**Mil folhas de pastel de nata com gelado de canela 7,50€**

Puff pastry custard with cinnamon ice cream

**Cheesecake de castanhas e molho de ruibarbo 7€**

Chestnut cheesecake and rhubarb sauce

**Pudim abade de priscos 5,50€**

Abade de priscos pudding

**Tarte de chocolate Bistrôa 7,50€**

Bistrôa chocolate pie

**Prato de frutas laminadas 5,50€**

Sliced fruit

# Alta Pavina



Alta Pavina é a melhor e maior vinha (cultivada em 1985) da variedade de uva Pinot Noir em Espanha, que manifesta um estilo único e personalidade no Pago de la Pavina.

Os nossos vinhos são o resultado da combinação do trabalho manual e da tradição com as mais modernas técnicas de vinificação, envelhecimento e engarrafamento.

Ousado, Imaginativo, Legado, Intemporal, Excelente, Nobre. Estas são as qualidades que nos diferenciam, que separam o medíocre do excepcional e elevam o sublime acima do mundano. Estes são os valores que nos moldaram em quem somos.

Alta Pavina is the best and largest vineyard (1985) of Pinot Noir grape variety in Spain, which manifests a unique style and personality on Pago de la Pavina.

Our wines are the result of combining handwork and tradition with the most modern vinification, ageing and bottling techniques.

Bold, Imaginative, Legacy, Timeless, Outstanding, Noble. These are the qualities that set us apart, that separate the mediocre from the exceptional and elevate the sublime above the mundane. These are the values that have shaped us into who we are.

## VINHOS DA FAMÍLIA

## FAMILY WINES

### VINHOS TINTOS

### RED WINE

	By the glass	Bottle
<b>Alta Pavina Citius</b> - Pinot Noir		<b>39€</b>
<b>Pago de la Pavina</b> - Cabernet Sauvignon		<b>24,50€</b>
<b>Pavina</b> - Tempranillo Pinot Noir	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>

### VINHOS BRANCOS

### WHITE WINE

	By the glass	Bottle
<b>Pavina</b>	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>

### VINHOS ROSÉS

### ROSÉ WINE

	By the glass	Bottle
<b>Pavina</b> - Pinot Noir	<b>5,50€</b>	<b>18€</b>

## VINHOS BRANCOS

## WHITE WINE

	By the glass	Bottle
Beyra Chardonnay - DOP Douro	8,50€	42€
Diálogo - DOP Douro		32€
Fiuza 3 Castas - DOP Alentejo		25€
Bridão Clássico - DOP Tejo	6€	18,50€
Quinta da Bacalhoa - DOP Alentejo		80€
Quinta do Carmo - DOP Alentejo		47€

## REGIÃO DOS VERDES

	By the glass	Bottle
Quinta do Azevedo	6€	14,50€
Alvarinho Deu La Deu		18,50€

## VINHOS ROSÉS

	By the glass	Bottle
Castello D'Alba - Rosé DOP		26,50€
Fiuza Rosé - DOP Alentejo	7€	22,50€

## VINHOS TINTOS

## RED WINE

	By the glass	Bottle
Beyra Reserva		55€
Castello d'alba Vinhas Velhas - DOP Douro		47€
Castello d'alba Reserva	8,50€	24,50€
Dialogo - DOP Douro		33€
Bridão Classico - DOP Tejo	6€	22,50€
Esporão Reserva - DOP Alentejo		70€
Coudel Mor Reserva - DOP Tejo		41,50€

## ESPUMANTES E CHAMPANHES

	By the glass	Bottle
Espumante Nacional	8€	25€
Piper Brut		140€
Piper Rosé		185€