



## COUVERT



- Aceitunas aliñadas
- Cesta de pan
- Cesta de pan tostado
- Mantequilla de hierbas y ajo
- Jamón ibérico de cerdo negro
- Queso de oveja cremoso
- Queso de oveja curado
- Tabla mixta de quesos y jamón serrano

2 €  
3 €  
4 €  
2 €  
14 €  
7 €  
6 €  
18 €

## ENTRANTES

**OSTRAS DEL MAR PORTUGUÉS**  1 UNI 3 € / 3 UNI 8 €


**ENSALADA DE GAMBAS, AGUACATE Y MANGO**   13 €  
Aguacate, mango, tomate cherry, ajo, pimienta picante, y vinagreta de mango.

**ENSALADA DE BACALAO CON ACEITUNAS DEL ALENTEJO Y TOMATE**   14 €  
Lascas de bacalao, lechuga, tomate cherry, aceitunas marinadas y aceite de oliva.

**ALMEJAS AL ESTILO BULHÃO PATO**   18 €  
Almejas salteadas con aceite de oliva, ajo, vino blanco, cilantro y zumo de limón.

**MEJILLONES A LA PORTUGUESA**   12 €  
Mejillones salteados con aceite de oliva, ajo, vino blanco y sofrito de pimientos.

**GAMBAS AL AJILLO**   12 €  
Gambas salteadas con aceite de oliva, ajo, vino blanco, piri-piri, mantequilla y perejil.


**TARTAR DE BUEY DE MAR Y AGUACATE**  15 €  
Carne de buey de mar, mango, tomate, puré de aguacate, ralladura de lima y especias togarashi.

**ATÚN "PICA-PAU"**  12 €  
Dados de atún con sésamo salteados en aceite de oliva y salsa ponzu.

**SOPA DE MARISCO CON CROUTONS**   9 €  
Marisco salteado con aceite de oliva y ajo, bisque Baixamar y croutons caseros.





## ESPECIALIDADES DE LA CASA



Lo mejor que nuestra casa tiene para ofrecer.

**ARROZ DE MARISCO CON GAMBA TIGRE**  1 PAX 28 € / 2 PAX 52 €

Arroz tradicional de marisco con gambas, almejas, mejillones y berberechos.

**RISOTTO DE LANGOSTA**   31 €  
Langosta asada con risotto de gambas y bisque.

**FRANCESINHA BAIXAMAR CON GAMBAS Y BACON**     20 €  
Pan, queso, huevo, bacon, salchicha, gambas y nuestra salsa casera.

**NUESTRO ARROZ DE PULPO Y GAMBAS**   22 €  
Arroz caldoso con pulpo, gambas, tomate y pimientos.

**MARISCADA BAIXAMAR**    1 PAX 52 € / 2 PAX 99 €  
Langosta o bogavante, gamba tigre, almejas, mejillones, gambas y ostras.

**MIXTO DE PESCADO FRESCO Y MARISCO DE NUESTRA COSTA**   1 PAX 44 € / 2 PAX 82 €  
Pescado del día, langosta, gamba tigre, bivalvos al estilo Bulhão Pato, verduras y patatas.



**TABLA TIERRA Y MAR** 1 PAX 39 € / 2 PAX 74 €  
Entrecot Black Angus, langosta asada, gamba tigre, patatas fritas y mayonesa de ajo.


**GAMBA TIGRE A LA PARRILLA** 89 € / KG  
Servida con salsa de mantequilla y limón.

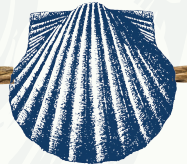
**BOGAVANTE ASADO CON ARROZ DE MARISCO PARA 2 PERSONAS**  72 €  
Bogavante asada servida con arroz con marisco de nuestra costa.

## DEL MAR

**PULPO BAIXAMAR** 20 €  
Pulpo de nuestra costa, puré de boniato de Almodôvar, vinagreta de pimientos, tomate y aceituna deshidratada.

**BACALAO DEL CHEF**   20 €  
Lomo de bacalao confitado, puré de garbanzos, espinacas salteadas, huevo cocido y aceite de perejil.

**NUESTRO PULPO AL ESTILO LAGAREIRO**  22 €  
Pulpo asado, patatas, espinacas, cebolla caramelizada, aceite de ajo y cilantro.



## NUESTRO BACALAO AL ESTILO LAGAREIRO 🍷

Lomo de bacalao asado, patatas, espinacas, cebolla caramelizada, aceite de ajo y cilantro.

22 €

## LINGUINI NERO CON MARISCO 🍷 DE NUESTRA COSTA

Linguini nero salteado con aceite de oliva, ajo, vino blanco, marisco y bisque Baixamar.

18 €

## FILETE DE LUBINA FRESCA CON PATATAS Y VERDURAS 🍷

Filete de lubina fresca con patatas y verduras.

19 €

## BISTEC DE ATÚN DEL ATLÁNTICO 🍷

Con patatas al golpe y verduras salteadas en aceite de oliva, ajo y tomillo.

19 €

## SALMÓN CON ARROZ NEGRO, BRÓCOLI 🍷 Y SALSA DE AZAFRÁN

Lomo de salmón con arroz negro, jengibre, coco, citronela y salsa de azafrán.

21 €

## DE LA TIERRA

### CARRILLERAS DE CERDO CON BONIATO 🍷

Carrilleras de cerdo confitadas con vino tinto y romero, puré de boniato de Almodôvar y chorizo crujiente.

18 €

### MAGRET DE PATO CON RISOTTO DEL CHEF 🍷

Magret de pato a baja temperatura con tomillo y naranja, risotto del chef.

19 €

### RISOTTO DE RABO DE BUEY 🍷

Risotto de rabo de buey asado y estofado en vino tinto, apio y crujiente de col.

22 €

### ENTRECOT BLACK ANGUS 🍷

250 g de entrecot Black Angus con patatas fritas y salsa de cerveza o de setas.

24 €



## SUGERENCIA VEGETARIANA

### TOFU A LA PARRILLA CON BONIATO Y VERDURAS DE TEMPORADA 🍷

Tofu con puré de boniato de Almodôvar y verduras salteadas con aceite de ajo y tomillo.

14 €

### RISOTTO DEL CHEF 🍷

Risotto con verduras de temporada.

14 €

## NIÑOS

### BISTEC DE POLLO

Pechuga de pollo con arroz basmati y ensalada.

8 €

### ESPAGUETIS A LA BOLONESA 🍷

Espaguetis con salsa boloñesa y queso rallado.

8 €

## GUARNICIONES

Patatas fritas 4 €

Patatas al golpe 3 €

Verduras salteadas 🍷 4 €

Arroz 4 €

Ensalada verde 3 €

## POSTRES

FARÓFIAS (ISLAS FLOTANTES PORTUGUESAS) 🍷 5 €  
Con salsa de limón y canela.

EL PEOR PASTEL DE CHOCOLATE 🍷 6 €  
DE LA BAIXA DE LISBOA  
Pastel de chocolate sin gluten con frutos rojos y helado de vainilla.

TARTA VASCA BAIXAMAR 🍷 5 €  
Con salsa diferente según la estación.

PASTEL DE NATA CON SU HELADO 🍷 5 €  
Pastel de nata portugués con helado de pastel de nata.

PUDIN DE VINO DE OPORTO 🍷 5 €  
Con canela y naranja.

PETIT GATEAU DE CAMELO SALADO 🍷 6 €  
Con helado de frutos rojos.

POSTRE DEL MES 5 €  
Sugerencia del chef

Desde hace más de 200 años, la calle Rua dos Bacalhoeiros es conocida por su relación con la venta de bacalao. En este lugar había varios almacenes de salazón, y fue aquí donde decidimos abrir la Cervejaria **Baixamar**. Siguiendo la tradición de las famosas marisquerías de Portugal, ofrecemos a quienes nos visitan los mejores aromas y sabores de nuestra costa. Cada día nos llegan los mejores pescados y mariscos de la lonja de Peniche, una zona de aguas limpias y profundas. Gracias a la maestría de nuestros chefs, vivirá una experiencia única. Aquí, los sabores del mar cobran protagonismo, acompañados de una gran variedad de cervezas y una carta de vinos excepcional. Te sorprenderás. Sabores insólitos en un lugar insólito.

El nombre **Baixamar** hace referencia al momento en que la marea acaba de bajar, el mejor momento para recolectar marisco de las rocas, concretamente percebes, mejillones y cangrejos. Además, estamos en la «baixa» de Lisboa y te traemos el mar hasta ti, solo podíamos llamarnos **Baixamar**...