

## COUVERT

Olives marinées  
Panier de pain  
Panier de pain grillé  
Beurre aux herbes et à l'ail  
Jambon ibérique de porc noir  
Fromage de brebis crémeux  
Fromage de brebis affiné  
Planche de fromages et jambon serrano

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

## ENTRÉES

**HŪÎTRES DE LA MER PORTUGAISE** 🐚 1 PIÈ. 3€ / 3 PIÈ. 8€

**SALADE DE CREVETTES, AVOCAT ET MANGUE** 🥑🍷 13 €

Avocat, mangue, tomates cerises, ail, piment, et vinaigrette à la mangue.

**SALADE DE MORUE AUX OLIVES DE L'ALENTEJO ET TOMATE** 🍷🍷 14 €

Effiloché de morue, salade, tomates cerises, olives marinées et huile d'olive.

**PALOURDES À LA "BULHÃO PATO"** 🍷🍷 18 €

Palourdes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, coriandre et jus de citron.

**MOULES À LA PORTUGAISE** 🍷🍷 12 €

Moules sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc et compotée de poivrons.

**CREVETTES À L'AIL** 🍷🍷 12 €

Crevettes sautées à l'huile d'olive, ail, vin blanc, piri-iri, beurre et persil.

**TARTARE DE CRABE ET AVOCAT** 🍷 15 €

Chair de crabe, mangue, tomate, purée d'avocat, zeste de citron vert et épices togarashi.

**THON "PICA-PAU"** 🌿 12 €

Dés de thon au sésame sautés à l'huile d'olive et sauce ponzu.

**SOUPE DE FRUITS DE MER AUX CROÛTONS** 🍷🍷 9 €

Fruits de mer sautés à l'huile d'olive et à l'ail, bisque Baixamar et croûtons maison.

## SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Les meilleurs atouts de notre maison.

**RIZ AUX FRUITS DE MER AVEC CREVETTE GÉANTE** 🍷 1 PAX 28 € / 2 PAX 52 €

Riz traditionnel aux fruits de mer avec crevettes, palourdes, moules et coques

**RISOTTO DE HOMARD** 🍷🍷 31 €

Homard rôti avec risotto de crevettes et bisque.

**FRANCESINHA BAIXAMAR AVEC CREVETTES ET BACON** 🍷🍷🌿 20 €

Pain, fromage, œuf, bacon, saucisse, crevettes et notre sauce maison

**NOTRE RIZ AU POULPE ET CREVETTES** 🍷🍷 22 €

Riz onctueux avec poulpe, crevettes, tomate et poivrons.

**PLATEAU DE FRUITS DE MER BAIXAMAR** 🍷🍷🍷 1 PAX 52€ / 2 PAX 99€

Homard ou langouste, crevette géante, palourdes, moules, crevettes et huîtres.

**ASSORTIMENT DE POISSON FRAIS ET FRUITS DE MER DE NOTRE CÔTE** 🍷🍷 1 PAX 44€ / 2 PAX 82€

Poisson du jour, homard, crevette géante, coquillages "Bulhão Pato", légumes et pommes de terre.

**PLANCHE TERRE ET MER** 1 PAX 39€ / 2 PAX 74€

Entrecôte Black Angus, homard rôti, crevette géante, frites et mayonnaise à l'ail.

**CREVETTE GÉANTE GRILLE** 89 € / KG

Crevette servie avec sauce beurre et citron.

**LANGOUSTE RÔTIE AVEC RIZ AUX FRUITS DE MER POUR 2 PERSONNES** 🍷 72 €

Langouste rôtie servi avec du riz aux fruits de mer de notre côte.

## DE LA MER

**POULPE BAIXAMAR** 20 €

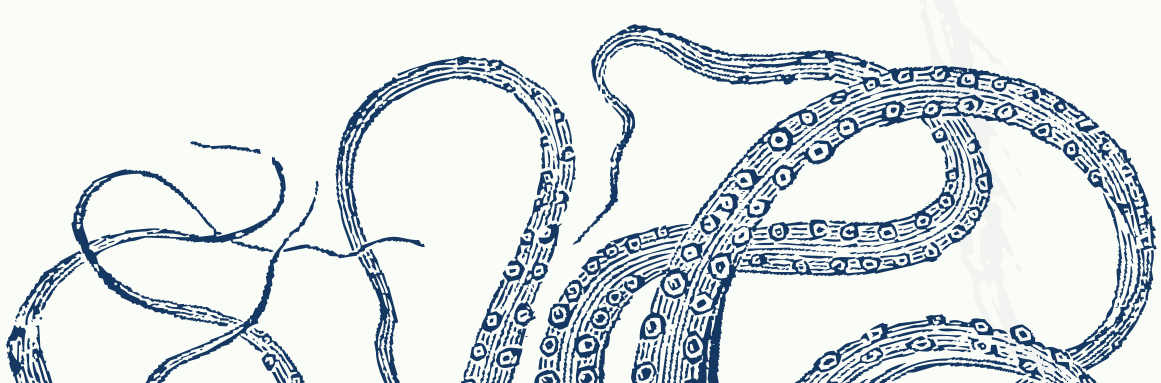
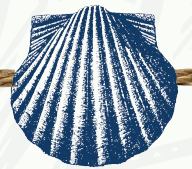
Poulpe de notre côte, purée de patates douces d'Almodôvar, vinaigrette de poivrons, tomate et olive déshydratée.

**MORUE DU CHEF** 🍷🍷 20 €

Dos de morue confit, purée de pois chiches, épinards sautés, œuf dur et huile de persil.

**NOTRE POULPE À LA LAGAREIRO** 22 €

Poulpe rôti, pommes de terre, épinards, oignon caramélisé, huile à l'ail et coriandre.



## NOTRE MORUE À LA LAGAREIRO 🍷

Dos de morue rôti, pommes de terre, épinards, oignon caramélisé, huile à l'ail et coriandre.

22 €

## LINGUINI NERO AUX FRUITS DE MER DE NOTRE CÔTE 🍷 🍷 🌿

Linguini nero sautés à l'huile d'olive, ail, vin blanc, fruits de mer et bisque Baixamar.

18 €

## FILET DE BAR FRAIS AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES 🍷

Bar avec pommes de terre et légumes sautés à l'huile d'olive, ail et thym.

19 €

## STEAK DE THON DE L'ATLANTIQUE 🍷

Avec pommes de terre écrasées et légumes sautés à l'huile d'olive, ail et thym.

19 €

## SAUMON AVEC RIZ NOIR, BROCOLI ET SAUCE AU SAFRAN 🍷 🍷

Filet de saumon avec riz noir, gingembre, coco, citronnelle et sauce au safran.

21 €

## DE LA TERRE

### JOUES DE PORC AVEC PATATE DOUCE 🍷 🍷

Joues de porc confites au vin rouge et romarin, purée de patates douces d'Almodôvar et chorizo croustillant.

18 €

### MAGRET DE CANARD AVEC RISOTTO DU CHEF 🍷 🍷

Magret de canard cuit à basse température avec thym et orange, risotto du chef.

19 €

### RISOTTO DE QUEUE DE BŒUF 🍷 🍷 🍷

Risotto de queue de bœuf rôtie et mijotée au vin rouge, céleri et chou croustillant.

22 €

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS 🍷 🍷 🍷

250g d'entrecôte Black Angus avec frites et sauce à la bière ou aux champignons.

24 €



## SUGGESTION VÉGÉTARIENNE

### TOFU GRILLÉ AVEC PATATE DOUCE ET LÉGUMES DE SAISON 🍷

Tofu avec purée de patates douces d'Almodôvar et légumes sautés à l'huile d'olive à l'ail et au thym.

14 €

### RISOTTO DU CHEF 🍷 🍷

Risotto aux légumes de saison.

14 €

## ENFANTS

### STEAK DE POULET

Blanc de poulet avec riz basmati et salade.

8 €

### SPAGHETTI BOLOGNAISE 🍷 🍷

Spaghetti avec sauce bolognaise et fromage râpé

8 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites	4 €
Pommes de terre écrasées	3 €
Légumes sautés 🍷	4 €
Riz	4 €
Salade verte	3 €

## DESSERTS

<b>FARÓFIAS (ÎLES FLOTTANTES PORTUGAISES)</b> 🍷 🍷	5 €
Avec sauce citron et cannelle.	
<b>LE PIRE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE LA BAIXA DE LISBONNE</b> 🍷 🍷	6 €
Gâteau au chocolat sans gluten, fruits rouges et glace à la vanille.	
<b>CHEESECAKE BASQUE BAIXAMAR</b> 🌿 🍷	5 €
Avec une sauce différente selon la saison.	
<b>PASTEL DE NATA AVEC SA GLACE</b> 🌿 🍷 🍷	5 €
Tartelette portugaise avec glace au pastel de nata.	
<b>PUDDING AU VIN DE PORTO</b> 🍷 🍷	5 €
Avec cannelle et orange.	
<b>PETIT GÂTEAU AU CARMEL SALÉ</b> 🌿 🍷 🍷	6 €
Avec glace aux fruits rouges.	
<b>DESSERT DU MOIS</b>	5 €
Suggestion du chef.	

Depuis plus de 200 ans, la Rua dos Bacalhoeiros est réputée pour son lien avec la vente de morue. À cet endroit, il y avait autrefois plusieurs entrepôts de salaison, et c'est ici que nous avons décidé d'ouvrir la Cervejaria **Baixamar**. Dans la tradition des célèbres restaurants de fruits de mer du Portugal, nous offrons à nos visiteurs les meilleurs arômes et saveurs de notre côte. Chaque jour, nous recevons le meilleur poisson et les meilleurs fruits de mer de la criée de Peniche, une zone aux eaux claires et profondes. Grâce au savoir-faire de nos chefs, vous vivrez une expérience unique. Ici, les saveurs de la mer occupent le devant de la scène, accompagnées d'une grande variété de bières et d'une carte des vins d'exception. Vous serez surpris. Des saveurs inattendues dans un lieu inattendu.

Le nom **Baixamar** désigne le moment où la marée vient de descendre, le moment idéal pour récolter les fruits de mer sur les rochers, notamment les pouces-pieds, les moules et les crabes. De plus, nous sommes situés dans le quartier de la « Baixa » à Lisbonne et nous vous apportons la mer jusqu'à vous, nous ne pouvions donc être que **Baixamar**...