


## COUVERT

Olive condite	2 €
Cestino di pane	3 €
Cestino di pane tostato	4 €
Burro alle erbe e aglio	2 €
Prosciutto iberico di maiale nero	14 €
Formaggio di pecora cremoso	7 €
Formaggio di pecora stagionato	6 €
Tagliere misto di formaggi e prosciutto serrano	18 €

## ANTIPASTI

**OSTRICHE DEL MARE PORTOGHESE**  1 UNI 3€ / 3 UNI 8€

**INSALATA DI GAMBERI, AVOCADO E MANGO**   13 €  
Avocado, mango, pomodorini, aglio, peperoncino, e vinaigrette al mango.

**INSALATA DI BACCALÀ CON OLIVE**    
**DELL'ALENTEJO E POMODORO** 14 €  
Scaglie di baccalà, lattuga, pomodorini, olive marinate e olio d'oliva.

**VONGOLE ALLA "BULHÃO PATO"**   18 €  
Vongole saltate con olio d'oliva, aglio, vino bianco, coriandolo e succo di limone.

**COZZE ALLA PORTOGHESE**   12 €  
Cozze saltate con olio d'oliva, aglio, vino bianco e soffritto di peperoni.

**GAMBERI ALL'AGLIO**    12 €  
Gamberi saltati con olio d'oliva, aglio, vino bianco, piri-piri, burro e prezzemolo.


**TARTARE DI GRANCHIO E AVOCADO**  15 €  
Polpa di granchio, mango, pomodoro, crema di avocado, scorza di lime e spezie togarashi.

**TONNO "PICA-PAU"**  12 €  
Cubetti di tonno con sesamo saltati in olio d'oliva e salsa ponzu.

**ZUPPA DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI**    9 €  
Frutti di mare saltati con olio d'oliva e aglio, bisque Baixamar e crostini fatti in casa.

## SPECIALITÀ DELLA CASA

Le cose migliori che la nostra casa ha da offrire.

**RISO AI FRUTTI DI MARE**  **CON GAMBERO TIGRE** 1 PAX 28 € / 2 PAX 52 €

Riso tradizionale ai frutti di mare con gamberi, vongole, cozze e cuore di mare.

**RISOTTO DI ARAGOSTA**   31 €  
Aragosta arrosto con risotto ai gamberi e bisque.

**FRANCESINHA BAIXAMAR CON**      
**GAMBERI E BACON** 20 €

Pane, formaggio, uovo, bacon, salsiccia, gamberi e la nostra salsa fatta in casa.

**IL NOSTRO RISO CON POLPO E GAMBERI**   22 €  
Riso cremoso con polpo, gamberi, pomodoro e peperoni.

**MARISCADA BAIXAMAR**    1 PAX 52€ / 2 PAX 99€  
Aragosta o astice, gambero tigre, vongole, cozze, gamberi e ostriche.

**MISTO DI PESCE FRESCO E FRUTTI**    
**DI MARE DELLA NOSTRA COSTA** 1 PAX 44€ / 2 PAX 82€  
Pesce del giorno, aragosta, gambero tigre, bivalvi alla Bulhão Pato, verdure e patate.


**TAGLIERE TERRA E MARE** 1 PAX 39€ / 2 PAX 74€  
Entrecôte Black Angus, aragosta arrosto, gambero tigre, patatine fritte e maionese all'aglio.

**GAMBERO TIGRE ALLA GRIGLIA** 89 € / KG  
Gambero servito con salsa al burro e limone.

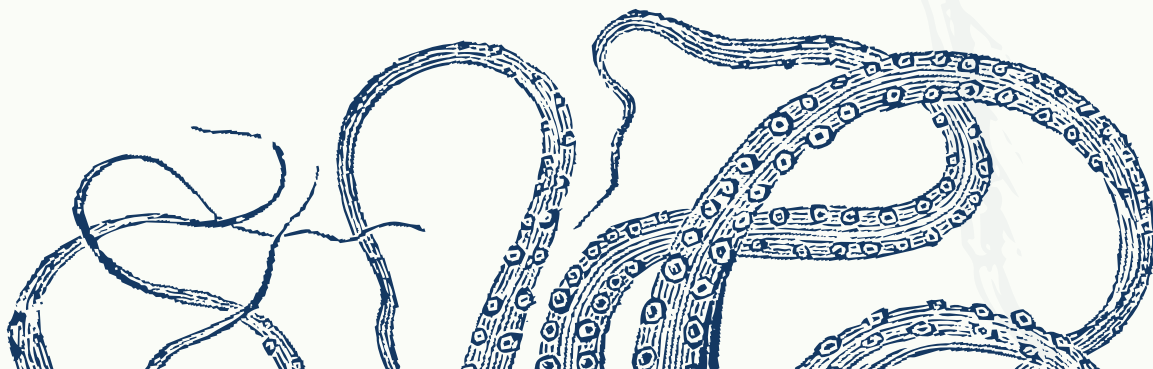
**ASTICE ARROSTO CON RISO AI FRUTTI**   
**DI MARE PER 2 PERSONE** 72 €  
Astice arrosto servita con riso ai frutti di mare della nostra costa.

## DAL MARE

**POLPO BAIXAMAR** 20 €  
Polpo della nostra costa, purea di patate dolci di Almodôvar, vinaigrette di peperoni, pomodoro e oliva disidratata.

**BACCALÀ DELLO CHEF**   20 €  
Lombo di baccalà confit, purè di ceci, spinaci saltati, uovo sodo e olio al prezzemolo.

**IL NOSTRO POLPO ALLA LAGAREIRO**  22 €  
Polpo arrosto, patate, spinaci, cipolla caramellata, olio all'aglio e coriandolo.



## IL NOSTRO BACCALÀ ALLA LAGAREIRO 🍷

Lombo di baccalà arrosto, patate, spinaci, cipolla caramellata, olio all'aglio e coriandolo.

22 €

## LINGUINI NERO CON FRUTTI DI MARE DELLA NOSTRA COSTA 🍷 🌿

Linguini nero saltati con olio d'oliva, aglio, vino bianco, frutti di mare e bisque Baixamar.

18 €

## FILETTO DI BRANZINO FRESCO CON PATATE E VERDURE 🍷

Branzino con patate e verdure saltate in olio d'oliva, aglio e timo.

19 €

## BISTECCA DI TONNO DELL'ATLANTICO 🍷

Con patate schiacciate e verdure saltate in olio d'oliva, aglio e timo.

19 €

## SALMONE CON RISO NERO, BROCCOLI E SALSA ALLO ZAFFERANO 🍷 🍷

Filetto di salmone con riso nero, zenzero, cocco, citronella e salsa allo zafferano.

21 €

## DALLA TERRA

### GUANCE DI MAIALE CON PATATA DOLCE 🍷 🍷

Guance di maiale confit con vino rosso e rosmarino, purea di patate dolci di Almodôvar e chorizo croccante.

18 €

### MAGRET D'ANATRA CON RISOTTO DELLO CHEF 🍷 🍷

Magret d'anatra cotto a bassa temperatura con timo e arancia, risotto dello chef.

19 €

### RISOTTO DI CODA DI BUE 🍷 🍷

Risotto con coda di bue arrosto e stufata nel vino rosso, sedano e cavolo croccante.

22 €

### ENTRECÔTE BLACK ANGUS 🍷 🍷 🌿

250 g di entrecôte Black Angus con patatine fritte e salsa alla birra o ai funghi.

24 €

## CONTORNI

Patatine fritte	4 €
Patate schiacciate	3 €
Verdure saltate 🍷	4 €
Riso	4 €
Insalata verde	3 €

## DOLCI

**FARÓFIAS (ISOLE GALLEGGIANTI PORTOGHESI) 🍷 🍷** 5 €  
Con salsa al limone e cannella.

**LA PEGGIOR TORTA AL CIOCCOLATO DELLA BAIXA DI LISBONA** 🍷 🍷 6 €  
Torta al cioccolato senza glutine con frutti rossi e gelato alla vaniglia.

**CHEESECAKE BASCA BAIXAMAR** 🌿 🍷 5 €  
Con salsa diversa a seconda della stagione.

**PASTEL DE NATA CON IL SUO GELATO** 🍷 🍷 🍷 5 €  
Dolce portoghese con gelato al pastel de nata.

**BUDINO AL VINO PORTO** 🍷 🍷 5 €  
Con cannella e arancia.

**PETIT GATEAU AL CARMELLO SALATO** 🌿 🍷 🍷 6 €  
Con gelato ai frutti rossi.

**DOLCE DEL MESE** 5 €  
Suggerimento dello chef.



## SUGGERIMENTO VEGETARIANO

**TOFU ALLA GRIGLIA CON PATATA DOLCE E VERDURE DI STAGIONE** 🍷 14 €

Tofu con purea di patate dolci di Almodôvar e verdure saltate con olio all'aglio e timo.

**RISOTTO DELLO CHEF** 🍷 🍷 14 €

Risotto con verdure di stagione.

## BAMBINI

**BISTECCA DI POLLO** 8 €  
Petto di pollo con riso basmati e insalata

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** 🌿 🍷 8 €  
Spaghetti con ragù alla bolognese e formaggio grattugiato.

Da oltre 200 anni, la Rua dos Bacalhoeiros è nota per il suo legume con la vendita del baccalà. In questo luogo sorgevano diversi magazzini di salatura, ed è proprio qui che abbiamo deciso di aprire la Cervejaria **Baixamar**. Seguendo la tradizione delle famose trattorie di pesce del Portogallo, offriamo ai nostri ospiti i migliori profumi e sapori della nostra costa. Ogni giorno ci arrivano il pesce e i frutti di mare migliori dal mercato ittico di Peniche, una zona dalle acque limpide e profonde. Grazie alla maestria dei nostri chef vivrete un'esperienza unica. Qui i sapori del mare sono i protagonisti, accompagnati da una grande varietà di birre e da una carta dei vini d'eccezione. Rimarrete sorpresi. Sapori inaspettati in un luogo inaspettato.

Il nome **Baixamar** indica il momento in cui la marea ha appena finito di ritirarsi, il momento migliore per raccogliere i frutti di mare dagli scogli, in particolare le capesante, le cozze e i granchi. Inoltre, ci troviamo nella "baixa" di Lisbona e portiamo il mare da voi, non potevamo che chiamarci **Baixamar**...