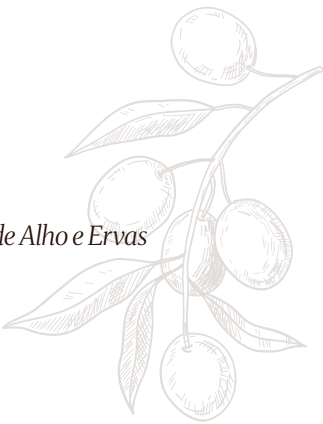


COUVERT

Pão • Broa de Milho • Azeitonas Marinadas • Manteiga de Alho e Ervas
3€ por pessoa



PARA PARTILHAR

CROQUETES DE NOVILHO   <i>com Emulsão de Mostarda (2 un.)</i>	6€
PIMENTOS PADRÓN VEG   <i>Pimentos Salteados, Temperados com Flôr de Sal e Azeite</i>	8,5€
SALADA CÉSAR DA CASA    <i>Alface Iceberg, Tomate Cherry, Frango Grelhado, Frutos Secos, Lascas de Parmesão, Croutons e Molho César da casa</i>	15,5€
COGUMELO PORTOBELLO GRELHADO VEG   <i>Grelhado com Creme de Alho, Ervas e Tostas crocantes</i>	10€
GAMBAS AO ALINHO  <i>Gambas Salteadas com Alho e Malgeta</i>	17,5€
PICA-PAU DE NOVILHO <i>Pickles Caseiros e Azeitonas</i>	16,5€
TÁBUA DE QUEIJOS E PRESUNTO   	22,5€

BIFES CLÁSSICOS PORTUGUESES

BITOQUE CASA TRADIÇÃO  <i>Molho de Café, Ovo Estrelado, Batata Frita e Arroz</i>	18,5€
BIFE MARRARE 	24,5€
BIFE À CERVEJEIRA 	24,5€
BIFE À PORTUGUESA 	24,5€
BIFE TRÊS PIMENTAS 	24,5€
BIFE À PORTUGUESA  <i>com Presunto e Ovo</i>	26,5€

Bifes incluem 2 acompanhamentos à escolha

NA GRELHA



HAMBÚRGUER CASA TRADIÇÃO  	
<i>Cheddar, Bacon, Cornichons, Alface, Tomate e Batata Frita</i>	16,9€
FRANGO CHURRASCO	
<i>(1/2 Frango, inclui dois acompanhamentos à escolha)</i>	18,9€
SECRETOS DE PORCO PRETO	
<i>(inclui dois acompanhamentos à escolha)</i>	21,9€
PICANHA GRELHADA	
<i>(Inclui dois acompanhamentos à escolha)</i>	25,9€
COSTELA DE NOVILHO (2 PAX)	
<i>Costela de Novilho cozinhada durante 12 horas a baixa temperatura, e grelhada no carvão (Dois acompanhamentos à escolha)</i>	34,9€
BACALHAU ASSADO NA BRASA 	
<i>Batata a Murro e Migas</i>	26,5€
ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS E QUEIJO DA ILHA VEG 	
<i>Arroz Carolino Cremoso, Cogumelos Grelhados, Queijo da Ilha DOP e Ervas Frescas</i>	17,5€

ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA	4,5€
ARROZ BRANCO	3,5€
FEIJÃO PRETO	4€
MIGAS DE COUVE E FEIJÃO 	4€
SALADA MISTA	5€
LEGUMES DA ÉPOCA	5€

SOBREMESAS

TARTE DE QUEIJO BASCA À PORTUGUESA  	8€
<i>with Seasonal Fruit</i>	
MOUSSE DE CHOCOLATE 	6,5€
PUDIM DE VINHO DO PORTO 	4€
DOCE DA CASA  	4€



GLUTÉN



FRUTOS SECOS



LACTOSE

COUVERT

Bread • Corn Bread • Marinated Olives • Garlic & Herb Butter
3€ per person



TO SHARE

BEEF CROQUETTES

with Mustard Emulsion (2 un.)

| 6€

PADRÓN PEPPERS | VEG

Sautéed Padrón Peppers seasoned with sea salt flakes and Olive Oil.

| 8,5€

HOUSE CAESAR SALAD

Iceberg lettuce, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken, Nunts, Parmesan Shavings, Croutons, and the house Caesar dressing

| 15,5€

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM | VEG

Grilled with Garlic Cream, Herbs and Crispy Toasts

| 10€

GARLIC SHRIMP

Sautéed Shrimp with Garlic, Chili Pepper, and Broth

| 17,5€

PORTUGUESE BEEF “PICA-PAU”

with homemade Pickles and Olives

| 16,5€

CHEESE AND CURED HAM BOARD

| 22,5€

CLASSIC PORTUGUESE STEAKS

CASA TRADIÇÃO BITOQUE

Steak with Coffee Sauce, Fried Egg, French fries, and Rice

| 18,5€

“MARRARE” STEAK

| 24,5€

“CERVEJEIRA” STEAK

| 24,5€

THREE-PEPPER STEAK

| 24,5€

PORTUGUESE STEAK

with Cured Ham and Egg

| 26,5€

All steaks include a choice of two side dishes



GLUTEN



NUTS



LACTOSE

FROM THE GRILL

CASA TRADIÇÃO BURGUER

Cheddar Cheese, Bacon, Cornichons, Lettuce, Tomato, and French fries.

| 16,9€

GRILLED CHICKEN

(1/2 Chicken, includes a choice of two side dishes)

| 18,9€

IBERIAN BLACK PORK "SECRETOS DE PORCO"

(Includes a choice of two side dishes)

| 21,9€

GRILLED PICANHA STEAK

(Includes a choice of two side dishes)

| 25,9€

12-HOUR BEEF RIB STEAK (2 PAX)

Slow-cooked for 12 hours at low temperature and finished on the charcoal grill (Includes a choice of two side dishes)

| 34,9€

GRILLED CODFISH

Crushed Potatoes and Migas

| 26,5€

CREAMY MUSHROOM AND ISLANDS CHEESE RICE | VEG

Creamy Carolino rice with grilled mushrooms, Island Cheese, and Fresh Herbs

| 17,5€

SIDES

FRENCH FRIES

| 4,5€

WHITE RICE

| 3,5€

BLACK BEANS

| 4€

CABBAGE AND BEAN "MIGAS"

| 4€

MIXED SALAD

| 5€

SEASONAL VEGETABLES

| 5€

DESSERTS

PORTUGUESE BASQUE CHEESECAKE

with Seasonal Fruit

| 8€

CHOCOLATE MOUSE

| 6,5€

PORT WINE PUDIM

| 7€

HOUSE DESSERT

| 6€



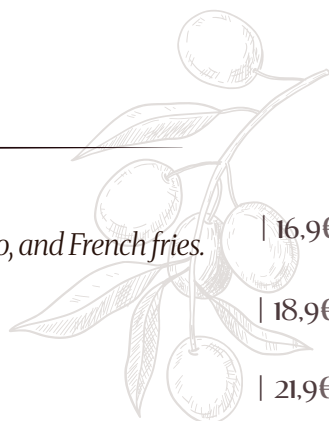
GLUTEN



NUTS



LACTOSE



COUVERT

Pain • Pain de Maïs • Beurre à L'Ail et aux Herbes • Olives Marinées

3€ par personne



À PARTAGER

CROQUETTES DE BŒUF

à l'émulsion de moutarde (2 un.)

| 6€

PIMENTS PADRÓN | VEG

Piments Padrón Sautés assaisonnés avec Fleur de Sel et Huile D'Olive

| 8,5€

SALADE CÉSAR MAISON

Laitue Iceberg, Tomates Cerises, Poulet Grillé, Fruits Secs, Copeaux de Parmesan, Croûtons et Sauce César Maison

| 15,5€

CHAMPIGNON PORTOBELLO GRILLÉ | VEG

avec Crème à L'Ail et aux Herbes et Toasts Croustillants

| 10€

CREVETTES À L'AIL

Crevettes sautées à l'ail et au piment, servies dans un bouillon

| 17,5€

PICA-PAU DE BŒUF

Morceaux de Bœuf à la Portugaise servis avec Pickles Maison Et Olives.

| 16,5€

PLATEAU DE FROMAGES ET JAMBON

| 22,5€

BIFS CLASSIQUES PORTUGAIS

BITOQUE CASA TRADIÇÃO

Bœuf, Sauce au Café, Œuf au Plat, Frites et Riz

| 18,5€

BIFTECK "MARRARE"

| 24,5€

BIFTECK "CERVEJEIRA"

| 24,5€

BIFTECK TROIS POIVRES

| 24,5€

BIFTECK À LA PORTUGAISE

avec Jambon e Œuf

| 26,5€

Tous les Biftecks comprennent deux accompagnements au choix



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE

GRILLADES

BURGER CASA TRADIÇÃO

Pain Burger, Cheddar, Bacon, Cornichons, Laitue, Tomate et Frites

| 16,9€

POULET GRILLÉ AU CHARBON

(Demi-poulet, comprend deux accompagnements au choix)

| 18,9€

SECRETOS DE PORC IBÉRIQUE

(Comprend deux accompagnements au choix)

| 21,9€

PICANHA GRILLÉE

(Comprend deux accompagnements au choix)

| 25,9€

CÔTE DE BŒUF CUITE 12 HEURES (2 PAX)

Cuite lentement pendant 12 Heures à basse température, puis terminée au Grill au Charbon (Comprend deux accompagnements au choix)

| 34,9€

MORUE GRILLÉ

Avec Pomme de Terre écrasées et "Migas"

| 26,5€

RIZ CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE DE L'ÎLE | VEG

Riz Carolino Crémeux, Champignons Grillés, Fromage de l'Île et Herbes Fraîches

| 17,5€

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

| 4,5€

RIZ BLANC

| 3,5€

HARICOTS NOIRS

| 4€

"MIGAS" AU CHOU ET AUX HARICOTS 

| 4€

SALADE MIXTE

| 5€

LÉGUMES DE SAISON

| 5€

DESSERTS

CHEESECAKE BASQUE À LA PORTUGAISE

avec confiture de saison

| 8€

MOUSSE AU CHOCOLAT

| 6,5€

PUDDING AU VIN DE PORTO

| 7€

DESSERT MAISON

| 6€



GLUTEN



FRUITS SECS



LACTOSE

