

SANTA BICA

COMER . BEBER . DORMIR

SUGESTÕES DO CHEF

TÁRTARO DE ATUM | 10,9
Para petiscar, fresco e leve

BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS | 11,9
Para petiscar, estufadas lentamente
com redução de vinho do Porto

ESCABECHE DE PATO | 10,9
Para petiscar, desfiado e marinado

BIFE DO LOMBO SANTA BICA | 27
Molho à Portuguesa com ovo estrelado

BACALHAU À LAGAREIRO | 20
Lombo de bacalhau em azeite e alho

LOMBO DE ATUM BRASEADO | 18
Batatinha nova, chalotas e espargos

**RISOTTO DE COGUMELOS
PORTOBELLO** | 16



Começar

PÃO E BROA | 2,5

COUVERT | 5
Pão e broa
Azeitonas marinadas
Manteiga de alho
Manteiga de chouriço

QUEIJO | 7,5

CROQUETE DE VITELA | 2,2
Com mostarda



Mar

LOMBO DE ATUM BRASEADO | 18
Batata salteada e espargos

CHOCO SANTA BICA | 18
Gambas e batata nova salteada

BACALHAU À LAGAREIRO | 20

POLVO À LAGAREIRO | 20

GAMBAS SANTA BICA | 18
Arroz e pimentos padrón

ARROZ DO MAR | 18

Terra

BIFE NA TÁBUA
VAZIA | 18 **LOMBO** | 27

BIFE DIJON
VAZIA | 18 **LOMBO** | 27

BIFE SANTA BICA
VAZIA | 18 **LOMBO** | 27
Acompanham com batatas fritas

Vegetariano

**RISOTTO DE COGUMELOS
PORTOBELLO** | 16

HAMBÚRGER VEGETARIANO | 14
Batatas fritas e salada

Partilhar

GAMBAS "AL AJILLO" | 10,9

PICA-PAU DO LOMBO | 18

ESCABECHE DE PATO | 10,9

BOCHECHAS DE PORCO | 11,9
Estufadas ao vinho do Porto

TÁRTARO DE ATUM | 10,9

ATUM FRESCO MARINADO | 11,9
Com torradas de azeite e alho

OVOS ROTOS | 10,9

TORRICADO DE CAMARÃO | 10,9

PIMENTOS PADRÓN | 6

ESPARGOS EM VINAGRETE | 7,5

CHOCO FRITO | 10,9
Com maionese de alho

CASCAS DE BATATA | 4,5
Com maionese verde

**COGUMELO PORTOBELLO
RECHEADO** | 9,5

OVOS COM ESPARGOS | 8,9

**SALADA PORTUGUESA
DE SARDINHAS** | 11,9

SALADA DE POLVO | 11,9

**COCKTAIL DE ABACATE
E CAMARÃO** | 10,9

PICA-PAU DA VAZIA | 11,9

CHOURIÇO ASSADO | 8

Sobremesas Caseiras

MOUSSE DE CHOCOLATE | 5

PUDIM ABADE DE PRISCOS | 6

PECADO DA BICA | 6

BOLO DE CHOCOLATE | 6

**CHEESECAKE DE
MARACUJÁ** | 5

SANTA BICA

EAT . DRINK . SLEEP

CHEF'S SUGGESTIONS

TUNA TARTARUS | 10,9
For snacking, fresh and light

STEWED PORK CHEEK IN PORT WINE | 11,9
For snacking, slowly stewed with
a Port wine reduction

DUCK "ESCABECHE" | 10,9
Traditional Portuguese

TENDERLOIN STEAK "SANTA BICA" | 27
Portuguese sauce with fried egg

GRILLED CODFISH | 20
Cod loin confit in olive oil and garlic

SEARED TUNA LOIN | 18
New potatoes, shallots, and asparagus

**PORTOBELLO MUSHROOM
RISOTTO** | 16



Starters

**BREAD AND
CORNBREAD** | 2,5

COUVERT | 5
Bread and cornbread
Seasoned olives
Garlic butter
Chorizo butter

CURED CHEESE | 7,5

VEAL CROQUETE | 2,2
With mustard



Sharing

PRAWNS "AL AJILLO" | 10,9

FRIED SLICED TENDERLOIN | 18

DUCK "ESCABECHE" | 10,9

STEWED PORK CHEEK | 11,9
Slowly stewed with a Port wine

TUNA TARTARUS | 10,9

MARINATED FRESH TUNA | 11,9
With olive oil and garlic toasts

EGGS "ROTOS" | 10,9

SHRIMP "TORRICADO" | 10,9

PADRÓN PEPPERS | 6

ASPARAGUS VINAGRETTE | 7,5

Fish

SEARED TUNA LOIN | 18
New potatoes, shallots, and asparagus

CUTTLEFISH "SANTA BICA" | 18
Prawns and sautéed new potatoes

GRILLED CODFISH | 20
With olive oil

GRILLED OCTOPUS | 20
With olive oil

PRAWNS "SANTA BICA" | 18
Rice and padrón peppers

SEA RICE | 18

FRIED CUTTLEFISH | 10,9
With garlic mayonnaise

FRIED POTATO PEEL | 4,5
With green mayonnaise

**STUFFED PORTOBELLO
MUSHROOM** | 9,5

EGGS WITH ASPARAGUS | 8,9

**PORTUGUESE SARDINE
SALAD** | 11,9

OCTOPUS SALAD | 11,9

**AVOCADO AND SHRIMP
COCKTAIL** | 10,9

FRIED SLICED SURLOIN | 11,9

ROASTED CHORIZO | 8

Meat

STEAK ON THE BOARD
SIRLOIN | 18 **TENDERLOIN** | 27

STEAK DIJON
SIRLOIN | 18 **TENDERLOIN** | 27

STEAK "SANTA BICA"
SIRLOIN | 18 **TENDERLOIN** | 27
Served with french fries

Vegetarian

**PORTOBELLO MUSHROOM
RISOTTO** | 16

VEGETARIAN BURGER | 14
French fries and salad

Homemade Desserts

CHOCOLATE MOUSSE | 5

**"ABADE DE PRISCOS"
PUDDING** | 6

BICA SIN | 6

CHOCOLATE CAKE | 6

**PASSION FRUIT
CHEESECAKE** | 5