

PARA LOCAIS e VIAJANTES

O Chef Carlos Sousa confecciona uma ementa sazonal desenhada exclusivamente com produtos da estação.

Valorizar o produto local e português, e porque de uma fusão se trata, associá-lo aos seculares paladares da sempre surpreendente cozinha asiática, eis a nossa sugestão.

As nossas “trincas” cozinham-se todas de raiz, pelo que precisam de algum tempo, inspiradas que são por referências que nos recordam Portugal, esta terra à beira-mar plantada e esses mares há muito navegados, cujos sabores tanto gostamos e saudamos.

No Boho Bistrô sentamos trinta de cada vez.

Sem física grandeza portanto, mas com uma imensa vontade de parar um pouco do seu tempo na busca de uma experiência para mais tarde recordar.

Gratos por cá vos ter, desejamos a todos Bom Apetite!

For LOCALS and TRAVELLERS

Chef Carlos Sousa run's up a menu using exclusively seasonal products.

Our proposal is to value local Portuguese products and, because it's all about fusion, to relate them to the age-old flavours of the always surprising Asian cuisine.

All our “bites” are cooked from scratch and, therefore, they take their time. They draw inspiration from references that remind us of Portugal, this land planted by the sea, and of long-sailed seas, whose flavours we welcome and enjoy tasting.

At Boho Bistrô we can sit at a time.

What we lack in size we make up for in our wish to put time on hold and lead you on an experience to remember.

We're grateful to have you all here and wish you Bon Appétit!

MENUS DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENUS

Os dois Menus de Degustação que aqui se apresentam contam uma narrativa em vários capítulos. Cada qual com um itinerário próprio cuja viagem se deseja única e memorável.

The two Tasting Menus presented here tell a narrative in several chapters. Each one with its own itinerary whose journey is desired unique and memorable.

MENU BOHO | BOHO MENU

60,00€

Serviço de Pão e Degustação de azeite Português | Bread Service & Tasting of Portuguese olive oil

Ceviche By Boho | Ceviche By Boho

Risotto | Risotto

Surf or Turf | Surf or Turf

Sugar Daddy | Sugar Daddy

MENU DESCOBERTAS | DISCOVERY MENU

90,00€

Serviço de Pão e Degustação de azeite Português | Bread Service & Tasting of Portuguese olive oil

“Floresta” Veado, legumes de Outono, pickles de cogumelos | “Forest” Deer, Outumn vegetables, mushrooms pickles

Nonya Laksa | Nonya Laksa

Risotto | Risotto

Surf | Surf

Turf | Turf

Sugar Daddy | Sugar Daddy

MENU VÍNICO | WINE MENU 5 VINHOS | 5 WINES

25,00€

MENU À LA CARTE

Serviço de Pão, Manteigas, Tapenade & Hummus (por pessoa) Bread, Butter, Tapenade & hummus Service (per person)	4,50€
--	-------

Degustação de Azeites de Portugal Tasting of Olive Oils from Portugal	9,00€
---	-------

ENTRADAS | STARTERS

Ceviche by BOHO peixe fresco, algas wakame, leite de tigre Ceviche by BOHO fresh fish, wakame seaweed, tiger milk	17,50€
--	--------

Sabores de Portugal, Polvo e Grão de Bico Flavors of Portugal, Octopus and Chickpeas	14,50€
---	--------

The Chef Tartare... The Chef Tartare...	17,50€
--	--------

Nonya Laksa, camarão, abóbora amarela, chilly Nonya Laksa, shrimp, yellow pumpkin & chilly	16,50€
---	--------

Gaspacho de Morango, queijo azul, quinoa Strawberries, Blue Cheese, Quinoa	14,50€
---	--------

Risoto da Estação Season Risoto	14,50€
------------------------------------	--------

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

“Maresias” peixe do dia, funcho, champanhe, laranja **26,00€**

“Sea Breeze” catch of the Day, fennel, champagne, orange

Tataki by Boho, atúm da lota, açorda portuguesa, mizzo vermelho **26,00€**

Tataki by Boho, fresh tuna, portuguese panada, red mizzo

It’s All About Thai Curry, Pintada, milho doce, caril thai **26,50€**

It’s All About Thai Curry, Guineafowl, sweet corn and Thai Curry

“Barriga de Leitão”, batata doce, choucroute de couve portuguesa, maçã verde **26,50€**

“Suckling Pig” , sweet potato, portuguese cabbage choucroute, green apple

Mr.” Beef”, Entrecôte, Cogumelos Shimegi, batata nova **26,00€**

Mr. “Beef”, Beef Entrecôt, shimegi mushrooms, young potato

SOBREMESAS | DESSERTS

“Némesis” | “*Nemesis*”

9,50€

Chocolate Amargo, cacau, frutos silvestres, nata

Bitter chocolate, cocoa, berries, cream

I Love Cheese |

11,50€

Queijo de Cabra, chocolate branco, coentros, pistacio

Goat cheese, white chocolate, coriander, pistachio

Conventual | *Monastic*

10,00€

Fios de ovos, avelã e amêndoa, tamarilho

Eggs, hazelnuts and almonds, tamarind