

## **PARA LOCAIS e VIAJANTES**

**O Chef Francisco Siva assina uma ementa sazonal confeccionada 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 Francisco Silva have cooked 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 thirty 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** **45,00€**

Sabores de Portugal | **Flavours of Portugal**

Risotto | **Risotto**

Surf or Turf | **Surf or Turf**

Sugar Daddy | **Sugar Daddy**

**MENU DESCOBERTAS | DISCOVERY MENU** **75,00€**

Ceviche By Boho | **Ceviche by Boho**

Nonya Laksa | **Nonya Laksa**

Risotto | **Risotto**

Surf | **Surf**

Turf | **Turf**

Sugar Daddy | **Sugar Daddy**

**MENU de VINHOS | WINES MENU**

**4 VINHOS | 4 WINES** **20,00€**

**6 VINHOS | 6 WINES** **30,00€**

## MENU À LA CARTE

**Serviço de Pão, Manteigas, Tapenade & Hummus (por pessoa)** 3,00€  
**Bread, Butter, Tapenade & hummus Service (per person)**

## ENTRADAS | STARTERS

**Ceviche by BOHO** peixe fresco, algas wakame, leite de tigre 15,00€  
**Ceviche by BOHO** fresh fish, wakame seaweed, tiger milk

**Sabores de Portugal, Polvo e Grão de Bico** 12,50€  
**Flavors of Portugal, Octopus and Chickpeas**

**Tartare de ...** 12,50€  
**Tartare of ...**

**Nonya Laksa, camarão, abóbora amarela, chilly** 12,50€  
**Nonya Laksa, shrimp, yellow pumpkin & chilly**

**Gaspacho Português Revisitado** 10,50€  
**Portuguese Gaspacho Revisited**

**Risoto da Estação, Espargos e Cogumelos Shimegi** 12,50€  
**Season Risoto, Asparagus & Shimegi Mushrooms**

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

<b>“Maresias”</b> peixe do dia, puré da estação e legumes baby <b>“Sea Breeze”</b> catch of the Day, season puree and baby vegetables	<b>22,50€</b>
<b>“Tataki”</b> de Atúm, Açorda Portuguesa, Caramelo de Mizzo <b>“Tuna Tataki”</b> , Portuguese Panada, Mizzo Caramel Sauce	<b>22,50€</b>
<b>“Pintada”</b> milho doce e creme de caril <b>“Guineafowl”</b> sweet corn and curry cream	<b>20,50€</b>
<b>“Barriga de Leitão”</b> batata doce e choucroute de couve portuguesa <b>“Suckling Pig”</b> sweet potato and portuguese cabbage choucroute	<b>23,50€</b>
<b>Mr.” Beef”</b> , Entrecôte, Cogumelos Shimegi, Batatas Steak house <b>Mr. “Beef”</b> , Beef Entrecôt, shimegi mushrooms, Steak House Potatoes	<b>22,50€</b>

## **SOBREMESAS | DESSERTS**

**"Nêmesis" | "Nemesis" (Chocolate) 7,50€**

**O tradicional Leite Creme | Traditional Portuguese Milk Cream 7,50€**

**Le "Tatin" de abacaxi | The Pineapple tart tatin 7,50€**

**"Bagus" | "Bagus" 7,50€**

**"Encharcada" Alentejana | "Encharcada" from Alentejo 8,50€**