

Burios

BUGIO

Situado à beira-mar, com vistas deslumbrantes, o BUGIO é um lugar onde o tempo abranda.

Onde o aroma a mar se mistura com o perfume do azeite e do manjeriço fresco. Prestamos homenagem à cozinha do Mediterrâneo — inspirados pelos sabores do Sul de Itália, da Grécia, do Algarve e de Ibiza — com peixes e mariscos acabados de pescar, massas frescas, carnes suculentas na grelha e legumes maduros ao sol, tudo confeccionado com fogo, paixão e um fio generoso de azeite virgem extra.

Nestled by the sea with stunning views, BUGIO is a place where time seems to slow down. The aromas of the ocean blends harmoniously with the fragrance of olive oil and fresh basil.

We celebrate Mediterranean cuisine, drawing inspiration from the flavors of Southern Italy, Greece, the Algarve, and Ibiza. Our menu features freshly caught fish and seafood, handmade pasta, succulent grilled meats, and sun-ripened vegetables, all crafted with passion, fire, and a generous drizzle of extra virgin olive oil.

ALERGÉNEOS ALLERGENS

						
Mostarda Mustard	Ovos Eggs	Aipo Celery	Vegetariano Vegetarian	Moluscos Molluscs	Sésamo Sesame	Amendoim Peanut
						
Crustáceos Crustaceans	Glúten Gluten	Sulfitos Sulphites	Frutos Casca Rija Nuts	Soja Soy	Peixe Fish	Lacticínios Dairy Products



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

€ - Não aceitamos pagamentos em numerário

Preços em €, IVA incluído.

ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the client.

€ - We do not accept cash payments

Prices in €, VAT included.

THIS ESTABLISHMENT HAVE COMPLAINTS BOOK

COUVERT

PARA IR ENTRANDO NO RITMO.
AZEITE, PÃO NO PONTO E TUDO COMEÇA A SABER MELHOR.
GETTING INTO THE GROOVE.
OLIVE OIL, AND WARM BREAD MAKE EVERYTHING TASTE EVEN BETTER.

**PÃO, MIX DE AZEITONAS ITALIANAS,
AZEITE EXTRA VIRGEM, VINAGRE BALSÂMICO - 1PAX**

BREAD, ITALIAN OLIVE MIX, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
BALSAMIC VINEGAR - 1PAX



3,00€

ANTES DO MERGULHO

BEFORE THE DIVE

PEQUENOS PRATOS. GRANDES COMEÇOS. MAR, TERRA
E ALMA MEDITERRÂNICA EM DOSES PERFEITAS PARA PICAR.
SMALL PLATES. BIG BEGINNINGS. SEA, LAND, AND MEDITERRANEAN FLAVORS
COME TOGETHER IN PERFECT BITES TO SHARE.

OSTRAS AO NATURAL - 6UND

FRESH OYSTERS - 6PCS

 

18,00€

CARPACCIO DE POLVO, MOLHO DE PIMENTOS

OCTOPUS CARPACCIO, PEPPER SAUCE

 

18,00€

CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, PARMESÃO, PESTO

BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN, PESTO

 

17,00€

VIEIRAS GRELHADAS, SALICORNIA - 4UND

GRILLED SCALLOPS, SALICORNIA

 

19,00€

BURRATA, TOMATE CHERRY, MORANGOS

BURRATA, CHERRY TOMATO, MACERATED STRAWBERRIES

 

16,00€

**TRIO DE DIPS - TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI,
FLAT BREAD**

TRIO OF DIPS – TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, FLAT BREAD

  

14,00€

GAMBAS AL AJILLO

AL AJILLO PRAWNS

 

19,00€

ESPARGOS GRELHADOS, STRACCIATELLA, PESTO

GRILLED ASPARAGUS, BURRATA, PESTO

 

15,00€

VERDES, SALADAS E VEGETAIS

GREENS, SALADS & VEGETABLES

CORES, FRESCURA E LEVEZA PARA DIAS DE SOL,
MAR E BONS ENCONTROS.

SUNNY DAYS ARE ALL ABOUT BRIGHT COLORS, FRESH GREENS,
AND FEELING CAREFREE. THERE'S NOTHING LIKE THAT SEA BREEZE
WHILE HANGING OUT WITH GOOD FRIENDS.

SALADA DE ABACATE, MANGA, TOMATE, DRESSING CÍTRICO	14,00€
AVOCADO, MANGO, TOMATO SALAD, CITRUS DRESSING	
	

SALADA GREGA, QUEIJO FETA	15,00€
GREEK SALAD, FETA CHEESE	
	

SALADA NIÇOISE, ATUM BRASEADO	19,00€
NIÇOISE SALAD, SEARED TUNA	
	

COURGETTE GRATINADA	17,00€
GRATINATED COURGETTE	
	

GRÃO A GRÃO PASTA & RIZZO

GRAIN BY GRAIN – PASTA & RIZZO

CONFORTO E SABOR. MASSAS ARTESANAIS, RISOTTOS CREMOSOS
E ARROZES CHEIOS DE ALMA MEDITERRÂNICA.

COMFORT AND FLAVOR COME TOGETHER IN OUR HANDMADE PASTA,
CREAMY RISOTTO, AND DELIGHTFUL MEDITERRANEAN RICE DISHES.

LINGUINE COM TRUFA LINGUINE WITH TRUFFLE 	19,00€
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE ALLE VONGOLE 	23,00€
RAVIOLI DE RICOTTA E LIMÃO RICOTTA & LEMON RAVIOLI 	19,00€
PENNE ALLA ARRABBIATA PENNE ALLA ARRABBIATA 	18,00€
PAPPARDELLE, RAGÙ DE NOVILHO PAPPARDELLE, BEEF RAGÙ 	23,00€
ARROZ NEGRO, CARABINEIRO BLACK RICE, SCARLET PRAWN 	32,00€
RISOTTO, COGUMELOS MUSHROOM RISOTTO 	22,00€
RISOTTO, FRUTOS DO MAR SEAFOOD RISOTTO 	25,00€

PEIXE

FISH

O MAR NO PONTO. PEIXE QUE VEM DO SAL E DO FOGO.
SERVIDO COM RESPEITO, COM VISTA PARA ONDE TUDO COMEÇOU.
THE SEA IS AT ITS BEST: SALT, FIRE, AND FRESHNESS—SERVED WITH REVERENCE
AND OFFERING THE FINEST VIEW OF THE OCEAN.

ATUM, MOLHO TONNATO TUNA, TONNATO SAUCE 	26,00€
ROBALO, BEURRE BLANC SEA BASS, BEURRE BLANC 	24,00€
CAMARÃO TIGRE GRELHADO - 2UND (APROX. 300GR) GRILLED TIGER SHRIMP 	36,00€

BIG PLATES – A PARTILHAR

BIG PLATES – TO SHARE

FEITOS PARA PARTILHAR, SABOREAR E BRINDAR.
PRATOS PENSADOS PARA O CENTRO DA MESA — ONDE TODOS PROVAM,
TODOS SERVEM, TODOS SORRIEM.
PORQUE NO BUGIO, COMER BEM É ESTAR EM BOA COMPANHIA.
IT'S ALL ABOUT SHARING, ENJOYING, AND RAISING A TOAST. PLATES BELONG
IN THE MIDDLE OF THE TABLE, WHERE EVERYONE DIGS IN, SERVES UP,
AND HAS A GOOD TIME.
AT BUGIO, EATING WELL MEANS BEING AROUND GOOD FRIENDS.

CATAPLANA DE MARISCO - 2/3 PAX SEAFOOD CATAPLANA 	69,00€
LULAS RECHEADAS - 3/4 PAX STUFFED SQUID 	72,00€
PEIXE AO SAL, BATATAS A MURRO SALT-BAKED FISH, SMASHED POTATOES 	SOB-CONSULTA ON REQUEST
BISTECCA ALLA FIORENTINA - 3/4 PAX (T-BONE) 1KG BISTECCA ALLA FIORENTINA (T-BONE)	85,00€

CARNES DO MUNDO

MEATS OF THE WORLD

GRELHA, ALMA E GARFO.
CORTES SUCULENTOS, LUME VIVO, SABORES DO MUNDO.
PARA OS QUE GOSTAM DE CARNE COM HISTÓRIA E ATITUDE.
SUCCULENT CUTS, LIVE FIRE, AND WORLDLY FLAVORS — FOR THOSE WHO APPRECIATE MEAT WITH STORY AND CHARACTER.

PICANHA 250GR PICANHA	32,00€
TAGLIATA (VAZIA) 250Gr TAGLIATA (SIRLOIN) 	29,00€
BIFE À PORTUGUESA (LOMBO) 200GR PORTUGUESE-STYLE LOIN STEAK 	30,00€

ESCOLHA O SEU MOLHO

CHOOSE YOUR SAUCE

MOLHO GORGONZOLA
GORGONZOLA SAUCE

4,00€

MOLHO À CAFÉ
PORTUGUESE COFFEE SAUCE

4,00€

MOLHO CERVEJEIRA
BEER HOUSE SAUCE

4,00€

ACOMPANHAMENTOS

SIDES

CLÁSSICOS QUE FAZEM O PRATO BRILHAR AINDA MAIS.
THE CLASSICS THAT MAKE THE DISH SHINE BRIGHTER.

BATATA FRITA FRENCH FRIES	5,00€
BATATA CHIPS CHIPS	5,00€
SALADA VERDE GREEN SALAD 	5,00€
RISOTTO ALLA MILANESE RISOTTO ALLA MILANESE 	7,00€
LEGUMES SALTEADOS SAUTÉED VEGETABLES 	6,00€
ARROZ DE COENTROS CORIANDER RICE 	4,00€
ARROZ BRANCO PLAIN RICE 	4,00€

SOBREMESAS

DESSERTS

DE COLHER OU À MÃO, PARA ACABAR COM LEVEZA
OU PURA GULODICE.

ENJOY DESSERT IN YOUR STYLE—WHETHER YOU PREFER SOMETHING LIGHT
OR A BIG TREAT, SAVOR EVERY BITE!

GELADOS ICE CREAM 	 4,50€ /  6,00€ /  7,50€
PETIT GÂTEAU DE CARAMELO, GELADO DE AVELÃ CARAMEL PETIT GÂTEAU, HAZELNUT ICE CREAM 	7,50€
BAKLAVA, PISTACHIO BAKLAVA, PISTACHIO 	8,50€
BOLO DE LIMÃO, BOLA DE GELADO DE CITRONELA LEMON CAKE, SCOOP OF ICE CREAM 	7,00€
TIRAMISÙ TIRAMISÙ 	7,00€
MOUSSE DE CHOCOLATE, FLOR DE SAL, COOKIE CHOCOLATE MOUSSE, FLEUR DE SEL, COOKIE 	6,50€
FRUTAS FRESCAS FRESH FRUIT	6,00€
MIX SOBREMESAS DESSERT MIX 	28,00€