

Bugs
O'io

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



€ - NÃO ACEITAMOS PAGAMENTOS EM NUMERÁRIO

Preços em €, IVA incluído.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado caso não tenha sido solicitado ou consumido pelo cliente.

€ - WE DO NOT ACCEPT CASH PAYMENTS

Prices in €, VAT included.

This establishment has a complaints book available.

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

ANTES DO MERGULHO

BEFORE THE DIVE

PEQUENOS PRATOS. GRANDES COMEÇOS. MAR, TERRA
E ALMA MEDITERRÂNICA.

SMALL PLATES. BIG BEGINNINGS. SEA, LAND, AND MEDITERRANEAN FLAVORS
COME TOGETHER.

TRIO DE DIPS - TIROKAFTERI, BABA GANOUSH,
TZATZIKI, FLAT BREAD 14

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



OSTRAS AO NATURAL (6UN) 18

FRESH OYSTERS



CARPACCIO DE POLVO, MOLHO DE PIMENTOS 19

OCTOPUS CARPACCIO, PEPPER SAUCE



CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, PARMESÃO, PESTO 18

BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN, PESTO



ANCHOVAS DEL CANTÁBRICO, TOMATE, STRACCIATELLA,
AZEITE VIRGEM EXTRA 15

CANTABRIAN ANCHOVIES, TOMATO, STRACCIATELLA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL.



VIEIRAS GRELHADAS, SALICORNIA (4UN) 19

GRILLED SCALLOPS, SALICORNIA



VIEIRAS GRATINADAS, TRUFA (4UN) 22

SCALLOPS AU GRATIN, TRUFFLE



AMÊIJOAS À BULHÃO PATO (200G) 20

"BULHÃO PATO" CLAMS



GAMBAS AL AJILLO 19

AL AJILLO PRAWNS



ESPARGOS GRELHADOS, STRACCIATELLA, PESTO 15

GRILLED ASPARAGUS, BURRATA, PESTO



SALADAS & VEGETAIS

SALADS & VEGETABLES

FRESCURA E LEVEZA PARA DIAS DE SOL E DE MAR.
FRESHNESS AND LIGHTNESS FOR SUNNY DAYS BY THE SEA.

SALADA GREGA, QUEIJO FETA GREEK SALAD, FETA CHEESE 	15
SALADA DE ABACATE, MANGA, TOMATE, DRESSING CÍTRICO AVOCADO SALAD, MANGO, TOMATO SALAD, CITRUS DRESSING 	15
BURRATA, TOMATE CHERRY, MORANGOS BURRATA, CHERRY TOMATO, MACERATED STRAWBERRIES 	16
SALADA NIÇOISE, ATUM BRASEADO NIÇOISE SALAD, SEARED TUNA 	19

MAR
SEA

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.

MASSA À BUGIO – PEIXE E MARISCO (2PAX) BUGIO - FISH AND SEAFOOD STEW 	58
LULA GRELHADA, STRACCIATELLA GRILLED SQUID, STRACCIATELLA 	26
ATUM, MOLHO TONNATO TUNA, TONNATO SAUCE 	26
ROBALO, BEURRE BLANC SEA BASS, BEURRE BLANC 	24
CAMARÃO TIGRE GRELHADO (2UN) GRILLED TIGER SHRIMP 	36

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 	22
LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE ALLE VONGOLE 	23
RAVIOLI DE RICOTTA E LIMÃO RICOTTA & LEMON RAVIOLI 	20
PAPPARDELLE, RAGÙ DE NOVILHO PAPPARDELLE PASTA, BEEF RAGÙ 	23
ARROZ NEGRO, CARABINEIROS (2UN) BLACK RICE, SCARLET PRAWN 	36
RISOTTO ALLA MILANEZE, LULA RECHEADA RISOTTO ALLA MILANEZE, STUFFED SQUID 	29
RISOTTO DO MAR SEAFOOD RISOTTO 	25
RISOTTO, COGUMELOS MUSHROOM RISOTTO 	22

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
BLACK ANGUS FLANK STEAK 250GR BLACK ANGUS FLANK STEAK	34
T-BONE (BISTECCA ALLA FIORENTINA) 1KG T-BONE	80
VAZIA (TAGLIATA) 250GR SIRLOIN (TAGLIATA) 	29
BIFE DO LOMBO À PORTUGUESA 200GR PORTUGUESE-STYLE LOIN STEAK 	30
LOMBO DE NOVILHO GRELHADO 200GR GRILLED LOIN STEAK	28
PERNIL A BAIXA TEMPERATURA, CASTANHAS E BATATA DOCE SLOW-COOKED PORK SHOULDER, CHESTNUTS, AND SWEET POTATO	32

ESCOLHA O SEU MOLHO

CHOOSE YOUR SAUCE

MOLHO GORGONZOLA
GORGONZOLA SAUCE

3

MOLHO CERVEJEIRA
BEER HOUSE SAUCE

3

MOLHO CHIMICHURRI
CHIMICHURRI SAUCE

3

ACOMPANHAMENTOS

SIDES

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

BATATA DUPLA FRITURA DOUBLE-FRIED FRENCH FRIES	5.5
BATATA DOCE ASSADA ROASTED SWEET POTATO	5.5
SALADA VERDE GREEN SALAD 	4.5
LEGUMES SALTEADOS SAUTÉED VEGETABLES 	5.5
RISOTTO ALLA MILANESE RISOTTO ALLA MILANESE 	7.5
ARROZ DE COENTROS CORIANDER RICE 	4.5
ARROZ BRANCO PLAIN RICE 	4.5

COUVERT

SELEÇÃO DE PÃO MASSA MÃE, GRESSINOS, DIP, AZEITE VIRGEM EXTRA, MANTEIGA AROMATIZADA SOURFOUGH BREAD SELECTIONS, GRISSINIS, DIP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, COMPOUND BUTTER 	3.5 / P.P
--	-----------

MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

SEGUNDA A SEXTA . 12:30 - 15:00 EXCEPTO FERIADOS
MONDAY TO FRIDAY . 12:30AM - 15:00PM EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

COUVERT, ENTRADA, PRINCIPAL, BEBIDA E CAFÉ 28
COUVERT, STARTER, MAIN, DRINK AND A COFFEE

ENTRADAS

STARTERS

CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, PARMESÃO, PESTO
BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN, PESTO 🍴 🍷

VIEIRAS GRELHADAS, SALICORNIA (3UN)
GRILLED SCALLOPS, SALICORNIA 🍷 🌿

TRIO DE DIPS - TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, FLAT BREAD
TRIO OF DIPS – TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, FLAT BREAD 🍴 🌿 🍷

ESPARGOS GRELHADOS, STRACCIATELLA, PESTO
GRILLED ASPARAGUS, BURRATA, PESTO 🍴 🍷

PRINCIPAL

MAIN COURSE

SALADA NIÇOISE, ATUM BRASEADO
NIÇOISE SALAD, SEARED TUNA 🍴 🍷 🌿 🍷

RAVIOLI DE RICOTTA E LIMÃO
RICOTTA & LEMON RAVIOLI 🍴 🌿

RISOTTO, COGUMELOS
MUSHROOM RISOTTO 🍴

ROBALO, BEURRE BLANC
SEA BASS, BEURRE BLANC 🍴 🍷 🌿 🍷

TAGLIATA (VAZIA) 200GR
TAGLIATA (SIRLOIN) 🍴 🍷

*UM REFRIGERANTE, CERVEJA OU COPO DE VINHO ESCOLHA DO SOMMELIER
*A SOFT DRINK, BEER OR GLASS OF WINE CHOICE OF SOMMELIER

SOBREMESAS

DESSERTS

PARA ACABAR COM LEVEZA OU PURA GULODICE.

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

PETIT GÂTEAU DE CARAMELO, GELADO DE AVELÃ CARAMEL PETIT GÂTEAU, HAZELNUT ICE CREAM    	8.5
PASTEL DE NATA À COLHER SPOONABLE CUSTARD TART    	7.5
LEMON CAKE, GELADO CITRONELLA LEMON CAKE, CITRONELLA ICE CREAM   	7
TIRAMISU TIRAMISU    	7.5
MOUSSE DE CHOCOLATE, FLOR DE SAL, COOKIE CHOCOLATE MOUSSE, FLEUR DE SEL, COOKIE    	7
SELEÇÃO DE SOBREMESAS MOUSSE DE CHOCOLATE FLOR DE SAL, LEMON CAKE, TIRAMISÙ, PETIT GÂTEAU DE CARAMELO, DUAS BOLAS DE GELADO DE AVELÃ E CITRONELLA MIX DESSERT CHOCOLATE MOUSSE FLEUR DE SEL, LEMON CAKE, TIRAMISÙ, CARAMEL PETIT GÂTEAU, TWO SCOOPS OF HAZELNUT AND CITRONELLA ICE CREAM     	26
-	
GELADO ICE CREAM   	 4.5 /   6 /     7.5
-	
FRUTAS FRESCAS FRESH FRUIT	7

Bugio