

# Bugs

# 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



Lactínicos  
Dairy Products



#### € - NÃO ACEITAMOS PAGAMENTOS EM NUMERÁRIO

Artigos sujeitos a disponibilidade. 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

Subject to availability. 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.

## PARA COMEÇAR

### TO START

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



**PRESUNTO IBÉRICO, QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO** 16  
IBERIAN HAM, SOFT SHEEP CHEESE  


---

## SALADAS & VEGETAIS

### SALADS & VEGETABLES

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

**SALADA DE ABACATE, MANGA, TOMATE, DRESSING CÍTRICO** 15  
AVOCADO SALAD, MANGO, TOMATO SALAD, CITRUS DRESSING  


**BURRATA, TOMATE CHERRY, MORANGOS** 16  
BURRATA, CHERRY TOMATO, STRAWBERRIES  


**SALADA NIÇOISE, ATUM BRASEADO** 19  
NIÇOISE SALAD, SEARED TUNA  


---

---

# ANTES DO MERGULHO

## BEFORE THE DIVE

PEQUENOS PRATOS. GRANDES COMEÇOS. MAR, TERRA E ALMA MEDITERRÂNICA.  
SMALL PLATES. BIG BEGINNINGS. SEA, LAND, AND MEDITERRANEAN FLAVORS TOGETHER.

<b>TRIO DE DIPS</b> <b>TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, PINSA ROMANA</b> TRIO OF DIPS – TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, PINSA ROMANA 	<b>14</b>
<b>OSTRAS AO NATURAL 3UN / 6UN</b> FRESH OYSTERS 	<b>9 / 18</b>
<b>CARPACCIO DE POLVO, MOLHO DE PIMENTOS</b> OCTOPUS CARPACCIO, PEPPER SAUCE 	<b>19</b>
<b>CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, PARMESÃO, PESTO</b> BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN, PESTO 	<b>18</b>
<b>ANCHOVAS DEL CANTÁBRICO</b> <b>TOMATE, CORAÇÃO DE BURRATA, AZEITE VIRGEM EXTRA</b> CANTABRIAN ANCHOVIES, TOMATO, BURRATA CREAM, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 	<b>15</b>
<b>VIEIRAS GRELHADAS, SALICÓRNIA 4UN</b> GRILLED SCALLOPS, SALICORNIA 	<b>19</b>
<b>VIEIRAS GRATINADAS, TRUFA FRESCA 4UN</b> SCALLOPS AU GRATIN, FRESH TRUFFLE 	<b>22</b>
<b>AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 200G</b> "BULHÃO PATO" CLAMS 	<b>20</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> AL AJILLO PRAWNS 	<b>19</b>
<b>ESPARGOS GRELHADOS, CREME DE BURRATA, PESTO</b> GRILLED ASPARAGUS, BURRATA CREAM, PESTO 	<b>15</b>

---


# 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.

<b>MASSA À BUGIO – PEIXE E MARISCO 2 PAX</b>	<b>58</b>
BUGIO - FISH AND SEAFOOD STEW	
	
<b>LULA GRELHADA</b>	<b>26</b>
<b>CREME CÍTRICO DE BURRATA</b>	
GRILLED SQUID, BURRATA CITRIC CREAM	
	
<b>LOMBO DE ATUM BRASEADO ALL´ACQUA PAZZA</b>	<b>25</b>
ALL´ACQUA PAZZA SEARED TUNA LOIN	
	
<b>LOMBO DE ROBALO GRELHADO</b>	<b>26</b>
<b>SALADA FRESCA</b>	
GRILLED SEA BASS LOIN, FRESH SALAD	
	
<b>ROBALO, BEURRE BLANC</b>	<b>24</b>
SEA BASS, BEURRE BLANC	
	
<b>CAMARÃO TIGRE GRELHADO 2UN</b>	<b>36</b>
GRILLED TIGER SHRIMP	
	

---

# 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.

<b>LINGUINE COM TRUFA FRESCA</b> LINGUINE WITH FRESH TRUFFLE 	<b>22</b>
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE</b> LINGUINE ALLE VONGOLE 	<b>23</b>
<b>RAVIOLI DE RICOTTA E LIMÃO</b> RICOTTA & LEMON RAVIOLI 	<b>20</b>
<b>PAPPARDELLE, RAGÙ DE NOVILHO</b> PAPPARDELLE PASTA, BEEF RAGÙ 	<b>23</b>
<b>ARROZ NEGRO, CARABINEIROS 2UN</b> BLACK RICE, SCARLET PRAWNS 	<b>36</b>
<b>RISOTTO ALLA MILANEZE, LULA RECHEADA</b> RISOTTO ALLA MILANEZE, STUFFED SQUID 	<b>29</b>
<b>RISOTTO DI MARE</b> SEAFOOD RISOTTO 	<b>25</b>
<b>RISOTTO, COGUMELOS</b> MUSHROOM RISOTTO 	<b>22</b>

---

# 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.**  
SUCULENT CUTS, LIVE FIRE, AND WORLDLY FLAVORS — FOR THOSE WHO APPRECIATE MEAT WITH STORY AND CHARACTER.

<b>PICANHA 250G</b> PICANHA	<b>32</b>
<b>BLACK ANGUS FLANK STEAK 250G</b> BLACK ANGUS FLANK STEAK	<b>34</b>
<b>T-BONE GRELHADO 1KG</b> GRILLED T-BONE	<b>80</b>
<b>VAZIA GRAIN FED GRELHADA 250G</b> GRILLED GRAIN FED SIRLOIN 	<b>29</b>
<b>BIFE DO LOMBO À PORTUGUESA 200G</b> PORTUGUESE-STYLE LOIN STEAK 	<b>30</b>
<b>LOMBO DE NOVILHO GRELHADO 200G</b> GRILLED LOIN STEAK	<b>28</b>
<b>PERNIL A BAIXA TEMPERATURA CASTANHAS E BATATA DOCE</b> SLOW-COOKED PORK SHOULDER, CHESTNUTS, AND SWEET POTATO	<b>32</b>

## COMPLEMENTO

### ADD ON

<b>MOLHO CERVEJEIRA</b> BEER HOUSE SAUCE 	<b>3</b>
--	----------

---

# ACOMPANHAMENTOS

## SIDES

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

<b>BATATA DUPLA FRITURA</b> DOUBLE-FRIED FRENCH FRIES	5.5
<b>BATATA DOCE ASSADA</b> ROASTED SWEET POTATO	5.5
<b>SALADA VERDE</b> GREEN SALAD 	4.5
<b>LEGUMES SALTEADOS</b> SAUTÉED VEGETABLES 	5.5
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> RISOTTO ALLA MILANESE 	7.5
<b>ARROZ DE COENTROS</b> CORIANDER RICE 	4.5
<b>ARROZ AROMATIZADO</b> <b>SULTANAS, AMÊNDOA TORRADA</b> AROMATIC RICE, GOLDEN RAISINS, TOASTED ALMONDS 	5.5

---

# MENU EXECUTIVO

## EXECUTIVE MENU

TERÇA A SEXTA | 12:30 - 15:00 EXCEPTO FERIADOS  
TUESDAY TO FRIDAY | 12:30AM - 15:00PM EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

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

28

---

### ENTRADAS

STARTERS

**CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA, PARMESÃO, PESTO**

BEEF CARPACCIO, ROCKET, PARMESAN, PESTO 🍴 🍷

**VEIRAS GRELHADAS, SALICÓRNIA 3UN**

GRILLED SCALLOPS, SALICORNIA 🍴 🌿

**TRIO DE DIPS - TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, PINSA ROMANA**

TRIO OF DIPS – TIROKAFTERI, BABA GANOUSH, TZATZIKI, PINSA ROMANA 🍴 🌿 🍷

**ESPARGOS GRELHADOS, CREME DE BURRATA, PESTO**

GRILLED ASPARAGUS, BURRATA CREAM, 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 🍴 🍷 🌿

**VAZIA GRAIN FED GRELHADA 200G**

GRILLED GRAIN FED SIRLOIN 🍴 🍷

\*UM REFRIGERANTE, ÁGUA, CERVEJA OU COPO DE VINHO ESCOLHA DO SOMMELIER  
\*A SOFT DRINK, WATER, 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!

<p><b>PETIT GÂTEAU DE CARAMELO, GELADO DE AVELÃ</b>            CARAMEL PETIT GÂTEAU, HAZELNUT ICE CREAM</p> <p></p>	<b>8.5</b>
<p><b>PASTEL DE NATA À COLHER</b>            SPOONABLE CUSTARD TART</p> <p></p>	<b>7.5</b>
<p><b>TIRAMISU</b>            TIRAMISU</p> <p></p>	<b>7.5</b>
<p><b>MOUSSE DE CHOCOLATE, FLOR DE SAL, COOKIE</b>            CHOCOLATE MOUSSE, FLEUR DE SEL, COOKIE</p> <p></p>	<b>7</b>
<p><b>MORANGOS MACERADOS            GELADO DE BAUNILHA, COOKIE SPECULOOS</b>            MACERATED STRAWBERRIES, VANILLA ICE CREAM, SPECULOOS COOKIE</p> <p></p>	<b>7.5</b>
<p><b>SELEÇÃO DE SOBREMESAS</b>            MOUSSE DE CHOCOLATE FLOR DE SAL   TIRAMISU            PETIT GÂTEAU DE CARAMELO, GELADO DE AVELÃ            MORANGOS MACERADOS, GELADO DE BAUNILHA, COOKIE SPECULOOS            MIX DESSERT            CHOCOLATE MOUSSE FLEUR DE SEL   TIRAMISU            CARAMEL PETIT GÂTEAU, HAZELNUT ICE CREAM            MACERATED STRAWBERRIES, VANILLA ICE CREAM, SPECULOOS COOKIE</p> <p></p>	<b>26</b>
-	
<p><b>GELADO</b>            ICE CREAM</p> <p></p>	<p> 4.5     6      7.5</p>
-	
<p><b>FRUTAS FRESCAS</b>            FRESH FRUIT</p>	<b>7</b>