

◇ TABERNA ◇

Este estabelecimento taberneiro dispõe, de momento, de 110 lugares à mesa. O ritmo é sempre acelerado, mas lembre-se: para tudo o que precisar, chame um dos nossos taberneiros de serviço.

Couvert (V) (S) 3 €

PÃO, BROA DE MILHO, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DOS AÇORES

Charcutaria e Queijos

→ SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA)	10 €
→ SELECÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESES	12 €
→ TÁBUA MISTA PORCO PRETO (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOMBO)	15 €
→ QUEIJO SERRA DA ESTRELA (50 G)	5 €
→ QUEIJO OVELHA RESERVA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	6,5 €
→ QUEIJO AZEITÃO 250 G (UN.)	11 €
→ QUEIJO AZEITÃO PEQUENO	6 €
→ QUEIJO ILHA SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G)	3,5 €
→ QUEIJO ILHA SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G)	4,5 €
→ QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	4,5 €
→ QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 50 MESES DE CURA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G)	9 €
→ QUEIJO ILHA SÃO MIGUEL (50G)	4 €
→ QUEIJO CAPRINO DE ODEMIRA VINTAGE (50 G)	6,5 €
→ QUEIJO NISA (UN.)	5 €
→ QUEIJO ÉVORA (UN.)	5 €
→ QUEIJO DE CABRA «GUILHERME» (50 G)	4 €
→ QUEIJO DE CABRA BEIRA BAIXA (50 G)	5 €
→ QUEIJO DE CABRA MEIA CURA VILA DE MELGAÇO (50 G)	6,5 €
→ QUEIJO CAMEMBERT COM VINHO ALVARINHO (50 G)	8 €
→ QUEIJO TERRINCHO TRÁS-OS-MONTES (50 G)	4,5 €
→ QUEIJO IDANHA-A-NOVA (50 G)	3,5 €
→ PRESUNTO PORCO PRETO (50 G)	10 €
→ PRESUNTO BÍSARO (50 G)	8,5 €
→ PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G)	7 €
→ PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO BOLOTA 40 MESES DOP (50 G)	15 €
→ CHOURIÇO DE PORCO PRETO (100 G)	5,5 €
→ CHOURIÇO DE PORCO PRETO COM VINHO (100 G)	6 €
→ LINGUIÇA DE PORCO PRETO (100 G)	6 €
→ COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	8,5 €
→ PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	11,5 €
→ LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G)	12 €
→ PAIO PORCO PRETO DE BARRANCOS (50G)	7 €
→ PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G)	7,5 €

Taberna de outros lugares

→ PHỞ (S)	10,5 €
SOPA VIETNAMITA, COM CALDO DE VITELA, MASSA DE ARROZ E ERVAS	
→ RAMEN DE PORCO (S)	10 €
SOPA JAPONESA, COM CALDO DE GALINHA DO CAMPO, CACHAÇO DE PORCO ASSADO, MASSA DE TRIGO, GRELOS E OVO	
→ TACOS AL PASTOR	8 €
CARNE DE PORCO, MOLHO DE MALAGUETA CHIPOTLE, ANANÁS E TORTILHA DE MILHO	
→ "CORNETTO" DE ATUM (S)	7 €
TEMAKI DE TÁRTARO DE ATUM COM SOJA PICANTE	
→ CEVICHE CLÁSSICO (S)	11,5 €
PEIXE DO DIA, "LECHE DE TIGRE", BATATA-DOCE, CEBOLA ROXA E MILHO FRITO	
→ CEVICHE NIKKEI (S)	9,75 €
ATUM, "LECHE DE TIGRE" NIKKEI E ALGA NORI	
→ MOQUECA DE CAMARÃO (S) (S)	9 €
CAMARÃO COM LEITE DE CÓCO, ARROZ, CAJU E COENTROS	

HAPPY HOUR

Todos os dias, das 15h00 às 18h00
Durante a Happy Hour está disponível um Menu Happy Hour preparado especialmente pelo chef José Avillez (um menu irresistível - peça para o ver!) e é feita a oferta de 20% em toda a carta da Taberna e de bebidas.

Mariscos

→ CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO (S)	110 € / KG
→ GAMBAS COZIDAS COM MOLHO COCKTAIL DO BAIRRO (150 G) (S)	10,5 €
→ AMEIJOAS À BULHÃO PATO (120 G) (S)	12,5 €
→ GAMBAS AL AJILLO (100 G) (S)	10 €

Petiscos e Salgados

→ AZEITONAS EXPLOSIVAS XL (2 UN.) (V)	2,75 €
→ PORTUGUESINHAS (2 UN.) (S)	5 €
MINI EMPADAS DE COZIDO À PORTUGUESA	
→ CROQUETES DE NOVILHO COM MOSTARDA E PICKLES (2 UN.) (S)	4,5 €
→ ALFACINHA DE BACALHAU CROCANTE, MAIONESE DE ALHO E MOLHO DE TOMATE PICANTE (S)	6 €

Sopas

→ GASPACHO DE CEREJA COM REQUEIJÃO, PRESUNTO E MANJERICÃO	8 €
---	-----

Saladas

→ SALADA DE FRANGO GRELHADO COM ALFACE, BACON, TOMATE, ABACATE E VINAGRETA DE IOGURTE	14,5 €
→ SALADA DE LEGUMES (V) (S)	14,5 €
COM QUINOA, ALFACE, TOMATE, ABÓBORA, AMÊNDOAS, PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO	
→ SALADA NIÇOISE (S)	14,5 €
COM TATAKI DE ATUM, EMULSÃO DE ALHO, OVO, TOMATE, FEIJÃO VERDE REDONDO, BATATA E CROUTONS	

Em Bolo do Caco

{ PARA ACOMPANHAR: GIN PLYMOUTH & TÓNICA }	12 €
→ PREGO DO LOMBO À CASA COM MANTEIGA DE MOSTARDA E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (S)	12 €
→ BIFANA DE ATUM COM LEGUMES AVINAGRADOS E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (S)	11 €
→ HAMBÚRGUER VEGAN COM TOMATE, ALFACE, PICKLES, CREME DE ABACATE E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (S)	8 €

Pequenos Pratos e Grelhados

→ POLVO COM ALHO, MOLHO DE KIMCHI E BATATA-DOCE (S)	13 €
→ BACALHAU LASCADO COM BROA E OVO ESTRELADO (S)	11 €
→ CARIL VERDE DE GRÃO E LEGUMES COM ARROZ (V)	9 €
→ PICANHA MATURADA COM CREME DE ALHO FUMADO E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA	14,95 €
→ NACO DE ATUM COM PISO DE ERVAS E MILHOS NAS BRASAS	16,8 €
→ PLUMA DE PORCO PRETO COM FAROFA E MAIONESE DE ALHO PICANTE E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (S)	14,95 €

Sobremesas

→ CARAMELO SALGADO (V) (S)	8 €
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS	6 €
→ PUDIM DE AZEITE E MEL COM RASPAS DE LIMÃO (V)	5 €
AGUARDENTE MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR	6 €
→ BOLO DE CHOCOLATE DA TABERNA (V) (S)	5 €
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV	4,5 €
→ PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ (V) (S)	5 €
VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS	8,5 €
→ FRUTA DA ÉPOCA (V)	4 €
→ FRUTA TROPICAL (V)	5,5 €
ABACAXI, MANGA OU PAPAIA	

BAIRRODOAVILLEZ.PT - @BAIRRODOAVILLEZ

(S) CONTÉM GLÚTEN (S) CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM (S) CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS (V) VEGETARIANO
A TABERNA NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNICOS.

LOTAÇÃO: 110 LUGARES ◇ IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO TEM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.
GRUPO JOSÉ AVILLEZ, S. A. ◇ NIF 509 311 865 ◇ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA

◇ TABERNA ◇

*This tavern has 110 seats, the pace is always quick, but remember:
if you need anything, call one of our tavern keepers.*

Bread Service (V) (G) 3 €

BREAD, CORNBREAD, MARINATED OLIVES, AND BUTTER FROM THE AZORES

☞ Charcuterie and Cheeses

→ PORTUGUESE CHEESE SELECTION (GOAT, COW, SHEEP)	10 €
→ PORTUGUESE CHEESE AND CHARCUTERIE SELECTION	12 €
→ SLICED IBERIAN PORK MIXED PLATTER (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOIN)	15 €
→ SERRA DA ESTRELA CHEESE (50 G)	5 €
→ RESERVE SHEEP CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	6,5 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO 250 G (UN.)	11 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO PEQUENO	6 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 4 MONTHS (50 G)	3,5 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 24 MONTHS (50 G)	4,5 €
→ HANDCRAFTED SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	4,5 €
→ SÃO JORGE ISLAND CHEESE AGED FOR 50 MONTHS - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	9 €
→ SÃO MIGUEL ISLAND (AZORES) CHEESE (50G)	4 €
→ VINTAGE GOAT CHEESE FROM ODEMIRA (50 G)	6,5 €
→ CHEESE FROM NISA (UN.)	5 €
→ CHEESE FROM ÉVORA (UN.)	5 €
→ "GULHERME" GOAT CHEESE (50 G)	4 €
→ GOAT CHEESE FROM BEIRA BAIXA (50 G)	5 €
→ HALF MATURATION GOAT CHEESE FROM MELGAÇO (50 G)	6,5 €
→ CAMEMBERT WITH ALVARINHO WINE (50 G)	8 €
→ TERRINCHO CHEESE, FROM TRÁS-OS-MONTES (50 G)	4,5 €
→ CHEESE FROM IDANHA-A-NOVA (50 G)	3,5 €
→ IBERIAN PORK DRY CURED HAM (50 G)	10 €
→ "BÍSARO" (PORTUGUESE PORK BREED) DRY-CURED HAM (50 G)	8,5 €
→ SERRANO GRAN RESERVA DRY-CURED HAM (50 G)	7 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK DRY-CURED HAM, AGED FOR 40 MONTHS PDO (50 G)	15 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO (100 G)	5,5 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO WITH WINE (100 G)	6 €
→ IBERIAN PORK LINGUIÇA CURED SAUSAGE (100 G)	6 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK COPITA (50 G)	8,5 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK PAIOLA (50 G)	11,5 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN (50 G)	12 €
→ IBERIAN PORK PAIO SAUSAGE FROM BARRANCOS (50G)	7 €
→ CURED PORK NECK PAIO SAUSAGE FROM FUNDÃO (50 G)	7,5 €

☞ Our favorite tavern dishes from around the world ☞

→ PHỞ (G)	10,5 €
Vietnamese soup, with veal broth, rice noodles and herbs	
→ PORK RAMEN (G)	10 €
Japanese soup with free-range chicken broth, roasted pork neck, wheat noodles, rapini and egg	
→ TACOS AL PASTOR	8 €
Pork with chipotle chilies sauce, pineapple and corn tortilla	
→ TUNA "CORNETTO" (G)	7 €
Tuna tartar temaki cone with spicy soy	
→ CLASSIC CEVICHE (G)	11,5 €
Fish, "leche de tigre", sweet potato, red onion and fried corn	
→ NIKKEI CEVICHE (G)	9,75 €
Tuna, nikkei "leche de tigre", red shiso and nori seaweed	
→ SHRIMP MOQUECA (G) (G)	9 €
Shrimp with coconut milk, rice, cashew and coriander	

☞ HAPPY HOUR ☞

Every day, from 15h00 to 18h00
During our Happy Hour, we have a Happy Hour Menu specially prepared by chef José Avillez (an irresistible menu, just take a look!) and offer 20% off Taberna's dishes and drinks.

☞ Seafood

→ GIANT RED SHRIMP WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE (G)	110 € / KG
→ BOILED PRAWNS WITH BAIRRO'S COCKTAIL SAUCE (150 G) (G)	10,5 €
→ BULHÃO PATO CLAMS (120 G) (G)	12,5 €
→ AL AJILLO PRAWNS (100 G) (G)	10 €

☞ Snacks and Appetizers

→ XL EXPLODING OLIVES (2 UN.) (V)	2,75 €
→ PORTUGUESINHAS (2 UN.) (G)	5 €
Portuguese "cozido" mini pie	
→ BEEF CROQUETTES WITH MUSTARD AND PICKLES (2 UN.) (G)	4,5 €
→ "ALFACINHA" WITH CRISPY COD, GARLIC MAYONNAISE AND SPICY TOMATO SAUCE (G)	6 €

☞ Soups

→ CHERRY GAZPACHO WITH COTTAGE CHEESE, DRY CURED HAM AND BASIL	8 €
--	-----

☞ Salads

→ GRILLED CHICKEN SALAD WITH LETTUCE, BACON, TOMATO, AVOCADO AND YOGURT VINAIGRETTE	14,5 €
→ VEGETABLE SALAD (V) (G)	14,5 €
With quinoa, lettuce, tomato, pumpkin, almonds, parmesan and lemon vinaigrette	
→ NIÇOISE SALAD (G)	14,5 €
With tuna tataki, garlic emulsion, egg, tomato, green beans, potato and croutons	

☞ Made with Bolo do Caco Bread

{ TO COMPLEMENT: GIN PLYMOUTH & TONIC }	12 €
→ TABERNA'S BEEFSTEAK SANDWICH WITH MUSTARD BUTTER AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	12 €
→ TUNA STEAK SANDWICH, VINEGARY VEGETABLES AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	11 €
→ VEGAN HAMBURGUER WITH TOMATO, LETTUCE, PICKLES, AVOCADO AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	8 €

☞ Small and Grilled Dishes

→ OCTOPUS WITH GARLIC, KIMCHI SAUCE AND SWEET POTATO (G)	13 €
→ FLAKED CODFISH WITH CORNBREAD AND FRIED EGG (G)	11 €
→ CHICKPEAS AND VEGETABLES IN GREEN CURRY WITH RICE (V)	9 €
→ MATURED RUMP CAP, SMOKED GARLIC CREAM AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE	14,95 €
→ TUNA STEAK, HERBS SAUCE, AND PORTUGUESE POLENTA	16,8 €
→ IBERIAN PORK PLUME STEAK WITH FAROFA, SPICY GARLIC MAYONNAISE AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	14,95 €

☞ Desserts

→ SALTED CARAMEL (V) (G)	8 €
Carcavelos wine villa oeiros	6 €
→ OLIVE OIL AND HONEY PUDDING WITH LEMON ZEST (V)	5 €
Macieira coleção d'autor portuguese brandy	6 €
→ TABERNA'S CHOCOLATE CAKE (V) (G)	5 €
Port wine quinta nova lbv	4,5 €
→ "PASTEL DE NATA" WITH COFFEE ICE-CREAM (V) (G)	5 €
Port wine graham's tawny 20 years	8,5 €
→ SEASONAL FRUIT (V)	4 €
→ TROPICAL FRUIT (V)	5,5 €
Pineapple, mango or papaya	

☞ BAIRRODOAVILLES.PT - @BAIRRODOAVILLES ☞

(G) CONTAINS GLUTEN (G) CONTAINS NUTS AND PEANUTS (G) CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS (V) VEGETARIAN
TABERNA DOES NOT GUARANTEE THAT CROSS-CONTACT WITH POTENTIAL ALLERGENS HASN'T OCCURRED.

SEATING CAPACITY: 110 SEATS ◇ ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE. THIS RESTAURANT HAS A COMPLAINTS BOOK.
GRUPO JOSÉ AVILLES S.A. ◇ NIF 509 311 865 ◇ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA