

# boas-vindas

## A Cozinha mais caseira de Lisboa.

A Bica dos Cavalos situa-se na Torre da Bica dos Cavalos, um local com mais de 700 anos de história, no Largo do Chafariz de Dentro, em Alfama. Nesta cozinha, cada prato é uma homenagem às raízes portuguesas. Utilizamos apenas ingredientes de alta qualidade, muitos deles provenientes das nossas origens, respeitando os sabores e as técnicas que definem a nossa herança. Mais do que cozinhar, criamos. Cada detalhe, desde as entradas até às sobremesas, é meticulosamente preparado aqui, garantindo que tudo o que servimos é caseiro, autêntico e com personalidade. O nosso compromisso é oferecer-lhe uma experiência gastronómica única, onde cada prato reflete a alma da cozinha portuguesa, aprimorada com o toque especial da Bica dos Cavalos.

ALFAMA, LISBOA.  
Largo do Chafariz de Dentro.



### COUVERT 4,00€

Pão e broa; manteiga de azeite premium e de ervas; azeite aromatizado.

CESTO DE PÃO 3,00€

PÃO TORRADO C/ MANTEIGA 3,50€

MANTEIGA 1,50€

DEGUSTAÇÃO DE AZEITE 2,00€

### SOPAS

CREME DE LEGUMES 2,90€

SOPA DE PEIXE 7,90€  
Com garoupa.

### SALGADOS

TRIO DE CROQUETES 5,50€  
Feito com enchidos portugueses e porco preto.

PASTEL DE BACALHAU 1,90€



### ENTRADAS



GAMBAS À GUILLO 13,50€  
Com nosso azeite especial e gambas ao alho, acompanhadas com pão torrado.

AMÊIJOAS À BULHÃO DE PATO 24,50€  
Feita como manda a tradição portuguesa. Acompanhada com pão torrado.

MEXILHÃO À PORTUGUESA 14,00€

CAMARÃO DA NOSSA COSTA (100g) 12,00€

PRESUNTO IBÉRICO PATA NEGRA 16,00€  
100% bolota, vindo diretamente do Alentejo.

QUEIJO DE AZEITÃO 14,50€  
Servido com tostas, bolachas crocantes e o doce de abóbora da casa.

COGUMELOS SALTEADOS 7,90€  
Com presunto e tomilho.

TORRICADA DE SARDINHA 5,50€  
Broa de milho, lombo de sardinha e salada de pimentos.

### PEIXES E MARISCO

SARDINHA ASSADA 12,00€  
Servida com salada de pimentos.

SALMÃO GRELHADO 16,00€

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 38,00€  
Com arroz do chef e manteiga de ervas

BIFE DE ATUM À BICA DOS CAVALOS 22,00€  
Com tomate cherry e cogumelos.

MASSADA DE GAROUPA E CAMARÃO 23,50€

GAROUPA 25,00€

ROBALO 59,00€ Kg

### BACALHAU

À LAGAREIRO (450g) 31,00€  
Grelhado na brasa com azeite e alho, servido com batata a murro.

COZIDO (450g) 31,00€

GOURMET (500g) 41,00€  
Bacalhau com 12 meses de cura amarela, grelhado na brasa com azeite e alho, servido com batata a murro.

### POLVO

À LAGAREIRO 25,00€  
Polvo fresco do algarve grelhado com azeite e alho, servido com batata a murro.

COZIDO 25,00€

### CATAPLANA DE GAROUPA E LAVAGANTE

Com amêijoas, mexilhão e camarão de Moçambique. Os sabores e texturas do mar num só prato.

75,00€ 22

### ARROZ DE LAVAGANTE

Servido com Lavagante, camarão de Moçambique e um toque de lima.

92,00€ 22

### CARNE

As nossas vacas são criadas nos pastos Ribatejanos, de forma natural e livre. Alimentam-se apenas de ervas, palha e cereais, o que reflete numa carne diferenciada, tanto em sabor como em textura.

### BIFE À BICA DOS CAVALOS

Acompanhado pelo nosso molho especial, feito à base de cerveja e o toque do chef e batata frita.

LOMBO 32,00€

VAZIA 26,00€

### BIFE À PORTUGUESA

A tradicional receita portuguesa, com alho e presunto, servido com batatas fritas às rodelas.

LOMBO 31,00€

VAZIA 25,00€

FRANGO 16,00€

### BIFE GRELHADO

Grelhado na brasa pincelado com o nosso azeite.

LOMBO 29,00€

VAZIA 24,00€

BIFE DA ALCATRA À CASEIRA 18,00€  
Servido com molho à caseira.

COSTELETAS DE BORREGO 23,50€

TÁBUA DE CARNES MISTAS 39,00€  
Carne de vaca, porco e borrego, acompanhado com salsicha caseira.

### MOLHOS

PIMENTA VERDE

COGUMELOS 2,50€ uni

TOMAHAWK 60,00€ Kg

TOMAHAWK RESERVA 85,00€ Kg  
De origem Ribatejana com maior grau de infiltração e textura.

T-BONE 65,00€ Kg

### O NOSSO PORCO PRETO

O Nosso Porco Preto é originário do Alentejo, mais concretamente de Ourique. É criado livremente nos montados alentejanos, alimentado apenas a bolota.

Devido a isto, esta raça apresenta maior capacidade de infiltração de gordura intramuscular, o que dá à carne uma textura única, além de um paladar e aroma diferenciados.

COSTELETAS 18,00€

CACHAÇO 18,00€

SECRETOS 21,00€

MISTA DE PORCO PRETO 59,00€ 22  
Servida com cachaço, costeletas, secretos, chouriço caseiro de porco preto e feijões à caseira.



### VEGETARIANOS



RISOTTO PORTUGUÊS DE COGUMELOS 16,00€  
Com cogumelos, parmesão e uma bolacha de parmesão.

ALHO FRANCÊS À BRÁS 12,00€

Legenda: ⊙ - sem acompanhamento



### DIAS ESPECIAIS



À terça e quarta temos dois pratos especiais que refletir as nossas origens. Trazemos galos e cabra da nossa quinta para dar a conhecer a Lisboa os sabores tradicionais portugueses.

São produtos escassos e de uma qualidade excepcional, devido a isto só os confeccionamos nestes dias.

### AS TERÇAS DA CHANFANA

CHANFANA DO CHEF  
2 - 20,00€ 22 - 39,00€

Temperada de um dia para o outro com vinho tinto, alho, limão, louro e ervas. Depois é confeccionado lentamente a baixa temperatura durante várias horas. Servido com puré de batata e azeite.

### AS NOSSAS QUARTAS DO GALO

GALO CASEIRO À CHEF SILVA 17,50€

Galos criados na nossa quinta, alimentados apenas com Trigo, Cereais e Vegetais. O galo é feito no forno durante horas com batata assada, pimentos e tomate.

### ACOMPANHAMENTOS

FEIJOES À CASEIRA 4,00€  
Mix de feijões caseiros.

LEGUMES BRASEADOS 3,50€  
Com pimentos, alho, francês, cenoura e bimi.

BATATA FRITA 2,90€

BATATA A MURRO 2,50€

BATATA COZIDA 2,20€

### SALADAS

SALADA MISTA 3,90€

SALADA DE TOMATE 4,10€

SALADA DE PIMENTOS MISTOS 4,50€

SALADA BICA DOS CAVALOS 7,60€  
Com alface, tomate cherry, queijo de cabra, presunto, nozes e o nosso vinagrete.

### SOBREMESAS

Todas as Sobremesas são de fabrico próprio.

BROWNIE PORTUGUÊS DE CHOCOLATE 5,60€

PUDIM ABADE PRISCOS 5,60€

BOLO RANÇOSO 6,00€

CHEESECAKE DE PASTEL DE NATA 6,80€  
O Cheesecake mais lisboeta que existe.

MOUSSE 3 CHOCOLATES 5,20€

TARTE QUEIJADA DE SINTRA 5,20€

MISTA DE FRUTA TROPICAL 8,20€  
Papaia, manga e ananás.

TARTELETE DE FRUTAS DA ÉPOCA 8,40€

Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.