



boas-vindas

A Cozinha mais caseira de Lisboa.

A Bica dos Cavalos situasse 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 gastronômica única, onde cada prato reflete a alma da cozinha portuguesa, aprimorada com o toque especial da Bica dos Cavalos.

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	☉	SALGADOS CASEIROS	☉
CREME DE LEGUMES	2,90€	TRIO DE CROQUETES	6,50€
SOPA DE PEIXE	7,90€	<i>Feito com enchidos portugueses e porco preto.</i>	
		PASTEL DE BACALHAU	2,20€

ENTRADAS		☉	
GAMBAS À GUILLO	13,50€	PRESUNTO PATA NEGRA	16,00€
<i>Com nosso azeite especial e gambas ao alho.</i>		<i>100% bolota, vindo diretamente do Alentejo.</i>	
AMÊIJOAS À BULHÃO DE PATO	24,50€	QUEIJO DE AZEITÃO	14,50€
<i>Feita como manda a tradição portuguesa.</i>		<i>Servido com tostas, bolachas crocantes e o doce de abóbora da casa.</i>	
MEXILHÃO À PORTUGUESA	14,00€	COGUMELOS SALTEADOS	7,90€
		<i>Com presunto e tomilho.</i>	
CAMARÃO DA NOSSA COSTA (100g)	12,00€	TORRICADA DE SARDINHA	5,50€
		<i>Broa de milho, lombo de sardinha e salada de pimentos.</i>	

PEIXES E MARISCO

SARDINHA ASSADA	12,00€	BIFE DE ATUM À BICA DOS CAVALOS	24,00€
<i>Servida com salada de pimentos.</i>		<i>Com tomate cherry e cogumelos.</i>	
SALMÃO GRELHADO ☉	16,00€		
CAMARÃO TIGRE GRELHADO	38,00€	MASSADA DE PEIXE E CAMARÃO	23,50€
<i>Com arroz do chef e manteiga de ervas</i>			

GAROUPA ☉ 25,00€ **ROBALO ☉ 59,00€ Kg**

BACALHAU

À LAGAREIRO (450g)	31,00€
<i>Grelhado na brasa com azeite e alho, servido com batata a murro.</i>	
COZIDO (450g)	31,00€
GOURMET (500g)	41,00€
<i>Bacalhau com 12 meses de cura amarela, grelhado na brasa com azeite e alho, servido com batata a murro.</i>	

POLVO

À LAGAREIRO	26,00€
<i>Polvo fresco do algarve grelhado com azeite e alho, servido com batata a murro.</i>	
COZIDO	26,00€

CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO

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

65,00€ 👤👤

ARROZ DE LAVAGANTE

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

92,00€ 👤👤

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 30,00€ **VAZIA 24,00€**

BIFE DA ALCATRA À CASEIRA ☉ 18,00€ **COSTELETAS DE BORREGO ☉ 23,50€**
Servido com molho à caseira.

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

MOLHOS

PIMENTA VERDE

COGUMELOS 2,50€ uni

TOMAHAWK ☉ 65,00€ 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 ☉ 19,00€ **CACHAÇO ☉ 18,00€** **SECRETOS ☉ 21,00€**

MISTA DE PORCO PRETO 59,00€ 👤👤

Servida com cachaço, costeletas, secretos, chouriço caseiro de porco preto e feijões à caseira.

VEGETARIANOS

RISOTTO PORTUGUÊS DE COGUMELOS 16,00€ **ALHO FRANCÊS À BRÁS 13,00€**
Com cogumelos, parmesão e uma bolacha de parmesão.

Legenda: ☉ - sem acompanhamento

DIAS ESPECIAIS

À terça e quarta temos dois pratos especiais que refletem 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 excecional, devido a isto são os confeccionamos nestes dias.

AS TERÇAS DA CHANFANA

CHANFANA À MODA DA SERRA

👤 - 20,00€ 👤👤 - 39,00€

Temperado 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 ☉ **SALADAS** ☉

FEIJÕES 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€

SALADA MISTA 3,90€

SALADA DE TOMATE 4,10€

SALADA DE PIMENTOS MISTOS 4,50€

SALADA BICA DOS CAVALOS 8,00€

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 5,90€ **MOUSSE 3 CHOCOLATES 5,50€**

PUDIM ABADE PRISCOS 5,90€ **TARTE QUEIJADA DE SINTRA 5,50€**

BOLO RANÇOSO 6,00€ **MISTA DE FRUTA TROPICAL 8,20€**

Papaia, manga e ananás.

CHEESECAKE DE PASTEL DE NATA 7,50€ **TARTELETE DE FRUTAS DA ÉPOCA 8,40€**

O Cheesecake mais lisboeta que existe.

A L F A M A , L I S B O A .

Largo do Chafariz de Dentro.