

## BIOKO

RESTAURANTE


PARA COMEÇAR

## HUMMUS

CREME DE GRÃO DE BICO GUARNECIDA COM AZEITE DE OLIVEIRA VIRGEM EXTRA E ROMÂ DO AL-ANDALUS

### 7.500 XOF

## GAMBAS AL AJILLO

TAPA ESPANHOLA DE PEQUENOS CAMARÕES FRITOS EM AZEITE DE OLIVEIRA COM ALHO.

## $8.500 \times O F$

## TACOS BIOKO

RECHEADOS DE PEIXE BRANCO FRESCO MARINADOS COM LEITE DE COCO E LIMÃO, SALADA DE REPOLHO, CENOURA E CEBOLA ROXA.

### 7.500 XOF

## TIMBAL DE CAMARÃO E PAPAIA

CAMARÕES DA FOZ DO GEBA, PAPAIA FRESCA, ALFACE E ROMÃ


SOPAS

## SOPA DE BACALHAU

INSPIRADA NA COZINHA TRADICIONAL PORTUGUESA, COROADA COM OVO ESCALFADOE CROUTONS DE PÃO TORRADO.

### 7.500 XOF

## GAZPACHO

REINTERPRETAÇÃO DO PRATO TÍPICO ESPANHOL. CREME FRIA DE TOMATE E LEGUMES GRELHADOS, GUARNECIDA COM AZEITE DE OLIVEIRA E VINAGRE DE VINHO, ACOMPANHADA DE CROUTONS DE PÃO TORRADO E UMA SELEÇÃO DE LEGUMES PICADOS.
$6.000 \times O F$

## SOPA DO DIA

SELEÇÃO DA MELHOR SOPA DO DIA.
5.000 XOF


## OPÇÕES VERDES

## SALADA CÉSAR

BIFE DE FRANGO GRELHADO SOBRE CAMA DE ALFACE BANHADA COM MOLHO CESAR E ACOMPANHADA DE QUEIJO RALADO E CROUTONS DE PÃO.

### 7.500 XOF

## SALADA DE PÊRA E ROQUEFORT

SOFISTICADA SALADA DE PERA E ROQUEFORT ADOCICADA COM VINAGRETTE DE MEL E FINALIZADA COM CASTANHA DE CAJÚ.
$8.000 \times 0 \mathrm{~F}$
SALADA DE FONIO

SALADA DE FONIO COM LEGUMES FRESCAS E MOLHO DE VINAGRETE.
$7.500 \times O F$

# MASSA <br> <br> LASANHA DE BAGRE FUMADO 

 <br> <br> LASANHA DE BAGRE FUMADO}

ESPECIALIDADE DA CHEF, LASANHA DE PEIXE FUMADO COM AROMAS DE MADEIRA

## $8.000 \times 0 F$

## SELEÇÃO DE MASSAS E MOLHOS

ESCOLHA UMA MASSA

FETTUCCINE DE OVO OU ESPINAFRES, NHOQUIS DE BATATA, HÉLICES DE LENTILHA OU GRÃO-DE-BICO, TAGLIATELLE, PENNE, SPAGHETTI

ESCOLHA UM MOLHO

CARBONARA, BOLONHESA, MATRICIANA, ESPECIALIDADE DE CARBONARA DE CAMARÃO

### 9.000 XOF


AMERICAN PIZZA

## À BOLOGNESA

MOLHO DE TOMATE A BASE DE CARNE MOÍDA, TIRAS DE PIMENTA VERDE, BAICON E MOZZARELLA.

### 9.500 XOF

## CREAM CHICKEN

FRANGO, CREME DE QUEIJO, CEBOLA CARAMELIZADA E COGUMELOS.

### 9.500 XOF

## FRUTOS DO MAR

TOMATE FRESCO E QUEIJO, AZEITONAS PRETAS, PEDAÇOS DE ATUM, CAMARÕES E MEXILHÕES.

### 9.500 XOF

## MEDITERRÂNICA

EXCLUSIVA MASSA INTEGRAL, MOLHO DE TOMATE, COGUMELO, AZEITONA PRETA, ABOBRINHA AO ALHO,

CEBOLA FRESCA EM RODELAS E MOZZARELLA.


ARROZ

## RISOTTO DE OSTRA

SUMPTUOSO RISOTTO DE OSTRAS DE QUINHAMEL

### 10.000 XOF

## ARROZ PRETO COM CAMARÃO

ARROZ NEGRO SALTEADO COM CAMARÕES E LEGUMES COROADO COM UM CAMARÃO TIGRE.

### 12.000 XOF

## POKE BOWL VEGANO

SELEÇÃO DE LEGUMES COZIDOS À VAPOR, ARROZ E COGUMELOS SALTEADOS FINALIZADO COM VINAGRETE DE MEL DA GUINÉ

## $8.000 \times O F$



## DA TERRA

## BIFE À PORTUGUESA

> ESPECIALIDADE PORTUGUESA DE CARNE DE RES IMPORTADA COM PRESUNTO, BATATAS FRITAS E MOLHO DE MANTEIGAE ALHO.

### 16.500 XOF

## FILET MIGNON

EXCLUSIVO FILET MIGNON DE IMPORTAÇÃO BANHADO COM UM DOS NOSSOS CINCO MOLHOS A ESCOLHA E ACOMPANHADO DE PURÉ DE BATATA E TOMATE CONFITADO.

- ROQUEFORT, CINCO PIMENTAS, MOSTARDA, COGUMELOS, REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO.


### 17.000 XOF

## LOMBO DE PORCO COM LARANJA E TAMARINDO

LOMBO DE PORCO COM MOLHO DE LARANJA E TAMARINDO ACOMPANHADO DE PURÉ DE CENOURA E LEGUMES.
12.000 XOF


## DO MAR <br> ARPÃO DO MAR

EXCLUSIVA ESPETADA XXL DE PRODUTOS DO MAR LEVITANDO SOB ARROZ REFOGADO E FATIAS FRITAS DE BATATA DOCE.
13.500 XOF

## CATAPLANA DE PEIXE

ESPECIALIDADE PORTUGUESA COM PEIXE E MARISCOS.
16.000 XOF

## CAMARÕES TEMPERADOS

CAMARÕES TEMPERADOS COM CÍTRICOS E CUSCUZ MARROQUINO FRIO.

### 15.000 XOF

## GAROUPA COM LEGUMES GRELHADAS

GAROUPA GRELHADA ACOMPANHADA DE UMA SELEÇÃO DE LEGUMES.
12.000 XOF

PARA PARTILHAR

## MARISCADA

EXCLUSIVA E ELEGANTE COMPOSIÇÃO DA MELHOR SELEÇÃO DE MARISCOS E CRUSTÁCEOS

### 85.000 XOF

## CHURRASCO DE CARNE, PEIXE OU MISTA

TÁBUA COM A MELHOR SELEÇÃO DE CARNES DE IMPORTAÇÃO OU PEIXES FRESCOS ACOMPANHADA DE LEGUMES GRELHADAS
65.000 XOF


## DA NOSSA TERRA

## PEIXE INTEIRO GRELHADO

PEIXE DO DIA GRELHADO TRADICIONALMENTE ACOMPANHADO COM TRIO DE SALADA, ARROZE BATATA FRITA
10.000 XOF

## CAFRIELA

FRANGOCOM TOQUES DE LIMÃO E CEBOLA ACOMPANHADA DE ARROZ E TRIO DE CENOURA, REPOLHO E BETERRABA

## $8.000 \times 0 F$

## SIGÁ DE CAMARÃO

PRATO TRADICIONAL COM CAMARÃO, ÓLEO DE PALMA E QUIABOS ACOMPANHADO DE ARROZ, DJAGATUE PIRIPIRI
9.500 XOF

HAMBÚRGUERES

A CAVALO<br>HAMBÚRGUER BOVINO, OVO FRITO, BACON, QUEIJO EDAM COM TOQUES DE ROQUEFORT, CEBOLA, TOMATE SECO E ALFACE.

### 9.000 XOF

## AMERICAN RUSTIC

HAMBÚRGUER DE PORCO COBERTO COM UMA FINA CAPA DE MOLHO BBQ COM BACON CROCANTE, AROS de cebola frita, queijo, alface e tomate fresco.

## $8.500 \times O F$

## O MAR

HAMBÚRGUER DE LULA EMPANADA, CAMARÕES AO ALHO E PIMENTA ROSA, QUEIJO MOZZARELLA, REPOLHO ROXO E ALFACE.

## $8.000 \times O F$

## HAWAII YAKIMONO

[^0]
### 8.500 XOF



## COM DOCE A VIDA É MELHOR

## CHEESECAKE

# BOLO DE QUEIJO SUAVE COBERTO COM UMA DELICIOSA CALDA DE MARACUJÁ SOB CAMA DE BOLACHA. 

## $6.000 \times 0 F$

## PANNA COTA COM PINHA E CABACEIRA

A FUSÃO ENTRE A TÍPICA SOBREMESA ITALIANA E A DELICIOSA CALDA DE PINHA E CABACEIRA.

## $8.000 \times 0 F$

## MINI CAKE DE CHOCOLATE

BOLO DE CHOCOLATE COM PRALINÉ DE AMENDOIM E GELADO DE BAUNILHA ARTESAL.

## $7.000 \times O F$

## CRUMBLE DE FRUTAS VERMELHAS

A COMBINAÇÃO DE FRUTOS VERMELHOS CARAMELIZADO COM O CROCANTE AMANTEIGADO E GELADO DE BAUNILHA ARTESAL

### 8.000 XOF



PARA OS MAIS PEQUENOS

## MINI BURGUERS

MINI BURGUER DE CARNE DE VACA OU FRANGO COM QUEIJO E BATATAS FRITAS.

### 6.000 XOF

## FRANGO OU PEIXE

FILÉ DE PEIXE OU FRANGO, EMPANADO OU ASSADO ACOMPANHADO DE COM ARROZ, LEGUMES OU BATATAS FRITAS.

### 6.000 XOF

## PASTA PICCOLA

UM CLÁSICO PARA OS MAIS PEQUENOS, PENNE OU ESPAGUETE COM MOLHO A ESCOLHA DE MANTEIGA OU TOMATE.

## $6.000 \times 0 \mathrm{~F}$

## SOPA ABC

## DIVERTIRA SOPA DE LETRAS.

### 4.000 XOF



## MENU DE VINHOS

## VINHO TINTO

BORGES RESERVA
PORTUGAL D.O. DAO
25.000 XOF - 3,500 XOF

BORGES GRANDE RESERVA PORTUGAL D.O. DAO
78.500 XOF

PACHECA RESERVA PORTUGAL D.O. DOURO
27.000 XOF - 4,000 XOF

QUINTA DA BACALHOA
PORTUGAL D.O. P. SETÚBAL
$30.000 \times 0 F$

PERA MANCA
PORTUGAL D.O. ALENTEJO
73.000 XOF


MENU DE VINHOS VINHO BRANCO

BORGES RESERVA PORTUGAL D.O. DAO

### 25.000 XOF-3,500 XOF

FLOR DE CÔA RESERVA ESPECIAL PORTUGALD.O. DOURO
34.000 XOF

## VINHO VERDE

BORGES ALVARINHO
PORTUGAL D.O. VINHO VERDE
15.500 XOF

MENU DE VINHOS
VINHO ROXO

MOSCATELENCOSTAS DA ARAABIDA PORTUGALD.O. SETUBAL
17.000 XOF - 3,000 XOF

## VINHO DE PORTO

BORGES PORTO SOALHEIRA $10 A$ OLD TAWNY PORTUGALD.O. PORTO

## $47.000 \times 0 F$

BORGES PORTO RESERVA PORTUGAL D.O. PORTO


## MENU DE CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERR
FRANÇA D.O. CHAMPAGNE

## $500.000 \times 0 \mathrm{~F}$

## MOËT \& CHANDON IMPERIAL

FRANÇA D.O. CHAMPAGNE

## $109.000 \times O F$

MINI MOËT \& CHANDON IMPERIAL BRUT FRANÇA D.O. CHAMPAGNE

### 25.000 XOF

## CHAMPAGNE ROSÉ

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT FRANÇA D.O. CHAMPAGNE

### 109.000 XOF

MOËT \& CHANDON NECTAR IMPERIAL BRUT FRANÇA D.O. CHAMPAGNE


[^0]:    HAMBÚRGUER DE FRANGO REFOGADO AO MOLHO DE ESTILO JAPONÊS COM ABACAXI FLAMBADO, FINAS TIRA DE REPOLHO FRITO E QUEIJO MOZZARELLA, TUDO PRESENTADO EM UM ORIGINAL PÃO DE ARROZ.

