



Celebre Momentos Inesquecíveis no Barbacoa

No Barbacoa, a sua experiência vai além de uma refeição.

Seja para uma festa privada, um evento corporativo ou qualquer celebração especial, temos o espaço e a expertise para tornar o seu momento verdadeiramente memorável.

Eventos à Sua Medida

Oferecemos menus pré-definidos com a qualidade que nos caracterizam, mas a sua visão é a nossa prioridade.

Podemos personalizar cada detalhe: desde o menu de comidas e a seleção de vinhos, até aos mais criativos cocktails, tudo pensado para superar as suas expectativas.

Espaços Exclusivos

Procura um ambiente mais íntimo? Existe a possibilidade de reservar o restaurante em exclusivo para o seu evento, ou uma área reservada que se ajuste perfeitamente às suas necessidades.

A nossa equipa está pronta para o ajudar a planear cada pormenor, garantindo que o seu evento no Barbacoa seja um sucesso retumbante. Para discutir as suas necessidades e começar a planear a sua experiência personalizada, entre em contacto com o nosso *manager* **Ângelo** hoje mesmo.



Bebidas & Cocktails



Copo Espumante 10
Kir Royale 12
Aperol Spritz 12



Margarita 12
Spicy Margarita 13



Mai-Tai 12



Caipirinha 10



Mojito Clássico 11
Mojito Maracujá 12



Cosmopolitan 13



Piña Colada 12

Martini



Martini de Pepino e Hortelã 12
Expresso Martini 13
PornStar Martini 14

Gin Tónico



Gordon's 10
Gordon's Pink 12
Bombay Sapphire 12
Tanqueray 12
Bulldog 14
Hendrick's 16
Gin Mare 18

Mocktails

Sem álcool



Sunrise 9



Blue Sky 9



Fire Ball 9



Mojito Frutos Vermelhos 10

Preços em € EURO / IVA incluído à taxa legal em vigor.

BARBACOA

STEAK HOUSE - PORTUGUÊS

Alergénios: Consulte o nosso menu de alergénios ou peça ajuda ao chefe de sala.
Nenhum prato, produto alimentício ou bebida, incluindo taxa de serviço, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou utilizado por ele.

Os pesos apresentados neste menu reflectem o peso aproximado de cada dose no seu ponto menos passado.

Este estabelecimento possui um livro de reclamações.

Preços em € EURO / IVA incluído à taxa legal em vigor.

v4.02072025jr

Grill

Camarão Tigre 3 uni
c/ Manteiga Togarashi 29.50

Filete de Robalo 200g
26.50

Barbacoa Burger 180g
Angus & Black Pork 19.60
com cebola caramelizada, queijo da serra e molho de jalapeños e tomate seco

Peito de Frango 200g
do Campo 19.50

Franguito Barbacoa 550g
inteiro, no osso 18.90

Assada lentamente
Barriga de Porco ★ 250g
Marinada Especial 19.80

Costeletas de Borrego 320g
Nova Zelândia 36.80

Costeletas de Porco Preto Maturado 400g
Portugal 38.50

Maminha 220g
Argentina 19.50

Vazia 220g
Uruguay 24.50

Bife do Lombo 220g
América do Sul 36.80

Entrecôte 220g
Argentina 29.60



Picanha
Argentina

220g 500g
24.50 48.60

Vazia Premium Black Angus USA

220g 500g
37.80 72.60

Para Partilhar 500g aprox.

Posta de Pregado  58.60
com Gremolata

Mediterrânico 64.80
Franguito Barbacoa,
Borrego e Vazia Angus

Barrocal 49.90
Franguito, Maminha
e Barriga de Porco

Chateaubriand 78.50
Lombo Novilho Fatiado,
molho Bearnaise

Molhos Chimichurri Pimenta Cogumelos

Acompanhamentos

| | | | |
|------------------------|------|---------------------|------|
| Batata Frita | 3.80 | Maçaroca Milho | 4.80 |
| Batata Gratinada | 4.50 | Arroz Basmati | 3.80 |
| Esparregado Gratinado | 4.60 | Legumes Assados | 5.80 |
| Salada Mista | 4.50 | Cogumelos Salteados | 5.60 |
| Maionese de Alho Negro | 3.80 | Salada Montanheira | 5.60 |

Bem-vindo ao Barbacoa,
onde a paixão pela carne e pelo fogo
encontra os sabores vibrantes do Algarve.

O Chef Vitor Veloso,
convida-o a uma viagem gastronómica onde a tradição e a
inovação se unem à frescura da nossa região.

No coração da nossa cozinha,
um forno a carvão de alta temperatura
é onde cada corte de carne atinge a perfeição,
intensificando sabores e preservando a suculência.

Comece a sua experiência com as nossas entradas frescas,
um reflexo da abundância costeira.
Diariamente os mercados de Olhão e Quarteira
trazem-nos o peixe mais fresco do dia
e a delicada gamba da costa.

Desfrute desta experiência única
no nosso jardim exuberante, entre árvores maduras,
ou na nossa elegante sala de jantar.

Em ambos os ambientes,
o nosso *manager* Ângelo e a sua equipa
terão o prazer de o receber e cuidar da sua visita.

Bom Appetite

 **Vegetariano** 18.50
Beringela grelhada
com puré de cenoura e gengibre,
couve fermentada e molho Hoisin

Tagliatelle 24.50
com Camarão Tigre
com chalotas, limão e salsa

Entradas

Pão Tradicional, Manteiga dos Açores e Azeitonas Temperadas para 2 6.80

Queijinho Amanteigado Monte da Vinha e suas tostas 14.80

Pastéis de Massa Tenra com Camarão com Miso e Alho Francês 8.60

Croquetes de Pato com Maionese de Laranja 8.50

Fígados de Frango do Campo salteados com Maçã, Figo seco e Chouriço de Porco Preto 10.50

 **Clássica Salada César** com Frango. Versão **Vegetariana** disponível. 12.60

Espetadinha de Polvo e Ananás 12.80
Azeite de Paprica-Limão e Amêndoa torrada

Ceviche de Peixe do Dia e Gamba da Costa 15.60

Camarão Tigre ao alho e limão 22.90

Carpaccio de Novilho 12.60
lascas de queijo São Jorge, maionese de Alho Negro e Beterraba

Para Partilhar

Tábua Serrana 24.80
Enchidos de Porco Preto, Queijo Amanteigado e tostinhas
Croquetes de Pato com maionese de laranja

Travessa do Mar 26.50
Salada de Polvo, Pastéis de massa tenra com Camarão e Ceviche de Peixe do dia e Gamba da Costa