

THE BOLD OCTOPUS

QUENCH YOUR THIRST

Watermelon Sugar High 15
Gordon's Gin, Basil, Watermelon Juice, Lime, Soda.

Summer Time Madness 15
Olmecca Tequila, Cucumber and Wasabi Cordial, Italicus, Orange Bitters.

Kiss of Life 15
Smirnoff Vodka, Cherry Tomato, Celery and Manjerone Cordial.

STARTERS

Couvert - Selection of freshly baked bread 6.50

Satay Skewers 14
Grilled marinated Chicken Thigh served with a Peanut sauce.

Ceviche 18.50
White Fish, Cucumber, Peppers, Chilli, Coriander & Coconut Milk.

Chicken Gyoza 14.50
Asian Style Broth, Crispy Spicy Onions.

Beef Tartar 17.50
Fillet of Beef, Radish, Parsley, Egg Yolk, Capers, Pickled Cucumber, Toast.

Tuna Tostada 18
Sushi Grade Tuna, Avocado, Tomato Salsa, Jalapeños & Chives.

Prawns Al Ajillo 19.50
Sautéed in a Spicy Garlic & Lemon Butter served with Ciabatta Bread.

Kentucky Fried Calamari 14.50
Lightly breaded Calamari served with a Tangy Lime mayo.

Popcorn Shrimp 19
Battered bite sized Shrimp tossed in a spicy Sriracha mayo.

Crab Croquettes 18
Fresh Crab, Crunchy Potato, Lemon Grass, Green Curry Sauce.

FISH & SEAFOOD

Fish Tacos 24
Cod in a Chermola Marinade, Hard Shell Taco, Guacamole, Coriander, Mango Salsa, twice cooked Fries.
..... With Truffle Parmesan Fries +2.50

Grilled Whole Fresh Fish
Seabass
Sea bream
Sole
Red Snapper
Turbot
(Market Price)

Seared Tuna Tataki 28.50
Served on a bed of Rice Noodles topped with Fresh Chili & Peanuts.

Kadayif Lobster 42
Lobster Tail, Kadayif Pastry, Pumpkin and Orange Purée, Sautéed Spinach and Asparagus.

The Bold Octopus 34
Grilled Octopus served with Peperonata, Black Olives & New Baby Potatoes.

Seabass Risotto 34
Seared fillets of Seabass served on a bed of Lime Risotto topped with a Seaweed Grain Soya Salad.

*Please check with your waiter for the available daily fish selection.

Grilled Tiger Prawns 38
Sautéed in a Spicy Garlic & Lemon Butter served with Paella Style rice.

MEAT

Thai Red Chicken Curry 21
Tender Chicken in a Thai Red Curry sauce with Coconut Milk & Thai spices. Served with Jasmine rice.
..... Prawns Instead +5

Grilled 8oz Fillet Steak 38
Twice Cooked Fries & your choice of sauce. Peppercorn, Bearnaise, Chimichurri.

Fried Chicken Piri Piri Burger 22
Brioche Bun, House Burger sauce, Red Onions, Pickled Gherkins, Twice Cooked Fries.

Teriyaki Chicken 25.50
Chicken Thigh, grilled broccoli, spring onion and soya rice.

Tomahawk for two 110
Your choice of any two sides & sauces.
Peppercorn, Béarnaise, Chimichurri

7oz Homemade Beef Burger 22
Brioche Bun, Crispy Pancetta, Cheddar Cheese, Lettuce, House Burger Sauce, Twice Cooked Fries.

Korean Style Pork Chop 28
Pork Chop in Korean spices, celery purée, grilled broccoli.

Add Tiger Prawn for Surf and Turf 18

..... With Truffle Parmesan Fries +1.50

SALADS

Feta & Sweet Potato Salad 16
Fresh Spinach tossed with Feta, Sweet Potato, Couscous, boiled Egg topped with roasted Tomato.

Mexican Salad 18.50
Fajitas Style Prawns, Baby Gem Lettuce, Mixed Peppers, Crispy Tortillas, Coriander, Chipotle Yoghurt dressing.

Tuna Poke Bowl 19.50
Tuna, Wasabi, Seaweed, White Radish, Edamame Beans, Pink Ginger, Daikon, Guacamole, Sriracha, Sushi Rice

Chicken Caesar Salad 18.50
Chicken, Caesar Dressing, Anchovy, Parmesan Cheese, Croutons.

SIDES

Twice Cooked Fries 6
Truffle Parmesan Fries 6.5
Sweet Potato Fries 6
Seasoned Baby Potatoes 6
Paella Style Rice 6
Sautéed Spinach, Garlic & Almond 6
Sautéed Vegetables 6
Tomato & Red Onion Salad 6.5

THE BOLD OCTOPUS

DESSERTS

Coffee Crème Brûlée	9.50
<i>Espresso infused custard, caramelized sugar crust</i>	
Warm Chocolate Brownie	9.50
<i>Chocolate ganache, cashew nuts, yoghurt ice cream</i>	
Warm Apple Pie	9.50
<i>Fillo pastry, cinnamon, creamy toffee, vanilla ice-cream</i>	
Chocolate & Vanilla Sundae (2 pax)	14.50
<i>Brownie Bites, Caramelized Pistachios, Chocolate Topping</i>	

COFFEE

Espresso / Macchiato	2.50
Double Espresso / Macchiato	4.90
Americano	4
Cappuccino	4.80
Latte	4.80
Ice Coffee	6

DESSERT COCKTAILS

Tiramisu Espresso Martini	15
<i>Smirnoff Vodka, Coffee Liqueur, Frangelico, Coffee Shot, Sugar, Mascarpone and Cocoa</i>	
Octopus Pisco Sour	15
<i>Pisco 1615, Chambord, Lemon, Sugar, Bitters and Egg white</i>	
Custard Dream	15
<i>Jim Beam Bourbon Infused with Pastel De Nata, Licor 43, Cream, Cinnamon Powder and Lemon Meringue Foam</i>	

FORTIFIED WINES

Moscatel de Setúbal Alambre	6
Taylors 10YO Tawny	7
Blandy's Malmsy Madeira	8
Taylors Late Bottle Vintage	8
Taylors 20YO Tawny	10
Don PX (Pedro Ximenez)	12

THE BOLD OCTOPUS

SACIE A SUA SEDE

Watermelon Sugar High 15
Gin Gordon's, Manjeriço, Sumo de Melancia, Lima e Soda.

Summer Time Madness 15
Tequila Olmeca, Pepino e Wasabi Cordial, Italicus e Orange Bitters.

Kiss of Life 15
Vodka Smirnoff, Tomate Cherry, Aipo e Cordial de Manjeriço.

ENTRADAS

Espetadas de Frango Satay 14
Coxa de Frango Assado Marinado com Molho de Amendoim.

Couvert - Seleção de Pão Fresco 6.50

Ceviche 18.50
Robalo, Pepino, Pimentos, Malagueta, Coentros e Leite de Coco.

Gyoza de Frango 14.50
Molho asiático e Cebolas Crocantes.

Tártaro de Novilho 17.50
Lombo, Rabanete, Salsa, Gema de Ovo, Alcaparras, Pickles servido com Tosta.

Tuna Tostada 18
Atum Fresco Marinado, Tostada de Milho, Abacate, Tomate Picado, Jalapeños e Cebolinho.

Camarão à La Guilho 19.50
Camarão com Manteiga de Alho e Limão servido com Pão Ciabatta.

Calamares Kentucky 14.50
Servido com Molho de Lima.

Pipocas de Camarão 19
Em Tempura, Maionese Sriracha, Coentros e Sementes de Gergelim.

Croquetes de Caranguejo 18
Caranguejo Fresco, Batata Crocante, Erva Príncipe e Molho de Caril Verde.

PEIXE & FRUTOS DO MAR

Tacos de Peixe 24
Tempura de Bacalhau, Repolho Roxo, Cebola, Mostarda, Guacamole e Batatas Fritas.

.....Batata Frita de Parmesão com Trufa +2.50

Lagosta em Massa Kadayif 42
Rabo de Lagosta, Kadayif, Puré de Abóbora e Laranja, Espinafres Salteados e Espargos.

Risoto de Robalo 34
Filetes de Robalo servidos numa cama de Risoto de Lima coberto com uma Salada de Soja de Grão de Algas.

Peixe Fresco Inteiro Grelhado
Robalo
Dourada
Linguado
Pargo
Pregado
(Preço de Mercado)

Verifique com o seu empregado de mesa a seleção do dia disponível.

Tataki de Atum Selado 28.50
Servido sob Noodles de Arroz, Malagueta Fresca e Amendoim.

The Bold Octopus 34
Polvo Grelhado, Peperonata, Azeitonas Negras e Batata Assada.

Camarão Tigre Grelhado 38
Manteiga de Alho, Limão e Ervas servido com Arroz de Açafraão.

CARNE

Caril de Frango Tailandês 21
Frango Tenro, Molho de Caril Vermelho Tailandês, Leite de Coco e Especiarias Tailandesas. Servido com Arroz de Jasmim.
.....Alternativa com Camarão +5

Frango Teriyaki 25.50
Coxa de Frango, Brócolos Grelhados, Cebolinho servido com Arroz.

Costoleta de Porco Coreano 28
Envolta em Especiarias Coreanas, Puré de Aipo e Brócolos Grelhados.

Lombo de Novilho (220g) 38
Servido com Chalotas Grelhadas, Batatas Fritas e Molho à Escolha.
Peppercorn, Bearnaise, Chimichurri.

Tomahawk para 2 110
Dois Acompanhamentos e Dois Molhos à Escolha.
Peppercorn, Béarnaise, Chimichurri

...Adição: Camarão Tigre para Surf & Turf 18

Hamburger "Frango Piri-Piri" 22
Cebola Rosa, Pickles de Pepino, molho de Hamburguer da Casa, Pão Brioche e Batatas Fritas.

Hamburger Caseiro (200g) 22
Pão Brioche, Novilho, Pancetta Crocante, Queijo Cheddar, Alface, Ketchup e Maionese, servido com Batatas Fritas.

.....Batata Frita de Parmesão com Trufas +1.50

SALADAS

Salada de Batata Doce & Feta 16
Espinafre Fresco misturado com Feta, Batata Doce, Cuscuz, Ovo Cozido, coberto com Tomate Assado.

Poke Bowl de Atum 19.50
Atum, Wasabi, Rabanete Branco, Edamame, Gengibre Rosa, Rabanete Japonês, Guacamole, Sriracha e Arroz de Sushi.

Salada Mexicana 18.50
Camarões Salteados, Alface Little Gem, Pimentos, Tortilhas Crocantes e Molho de logurte e Chipotle

Salada de Frango Caesar 18.50
Frango Assado, Molho Caesar, Anchovas, Queijo Parmesão e Croutons.

ACOMPANHAMENTOS

Batata Frita 6
Batata Frita com Parmesão e Trufas 6.5
Batata Doce Frita 6
Batatas Baby Temperadas 6
Arroz de Açafraão 6
Espinafres Salteados com Alho e Amêndoa 6
Vegetais Salteados 6
Salada de Tomate e Cebola Roxa 6.5

Preços em euros (€). IVA Incluído. Temos um livro de reclamações. Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo couvert, serão cobradas se forem servidos sem terem sido pedidos pelo cliente, contando que o cliente não tenha consumido nenhuma parte do mesmo. (DL 10/2015, 16-01)

Se tiver algum tipo específico de alergia ou exigências dietéticas, por favor, informe ao seu empregado de mesa.

THE BOLD OCTOPUS

SOBREMESAS

Creme Brûlée de Café	9.50
<i>Creme Infusionado de Café, Açúcar Queimado</i>	
Brownie de Chocolate	9.50
<i>Ganache de Chocolate, Cajú e Gelado de logurte</i>	
Tarte de Maçã Crocante	9.50
<i>Massa Filo, Canela, Creme de Caramelo e Gelado de Baunilha</i>	
Chocolate & Vanilla Sundae (2 pax)	14.50
<i>Brownie, Pistáchios Caramelizados e Cobertura de Chocolate</i>	

CAFETARIA

Expresso / Macchiato	2.50
Expresso Duplo / Macchiato	4.90
Americano	4
Cappuccino	4.80
Latte	4.80
Ice Coffee	6

COCKTAILS DE SOBREMESAS

Expresso Martini de Tiramisu	15
<i>Vodka Smirnoff, Licor de Café, Frangelico, Shot de Café, Açúcar, Mascarpone e Cacau</i>	
Octopus Pisco Sour	15
<i>Pisco 1615, Chambord, Limão, Açúcar, Amargos e Clara de Ovo</i>	
Custard Dream	15
<i>Jim Bean Bourbon infusionado com Pastel de Nata, Licor 43, Natas, Canela e Espuma de Merengue de Limão.</i>	

VINHOS FORTIFICADOS

Moscatel de Setúbal Alambre	6
Taylors 10YO Tawny	7
Blandy's Malmsy Madeira	8
Taylors Late Bottle Vintage	8
Taylors 20YO Tawny	10
Don PX (Pedro Ximenez)	12