

PRATOS, MARGENS E GERAÇÕES

E
M
E
N
T
A
O

E
N
T
R
A
D
A
S
O

PATÉ DE ATUM 4€

Uma receita simples que nos transporta para as memórias da beira-mar.

PÃO DE ALHO 6€

Dourado no forno, com alho e azeite. Entrada que acolhe.

ALHEIRA FRITA 7€

Crocante por fora, intensa por dentro. Tradição com alma.

MOELAS 6€

Estufadas lentamente, em molho rico. Sabor de antigamente.

TÁBUA DE QUEIJO 15€

Seleção de queijos nacionais. Um retrato da nossa terra.

TÁBUA MISTA 20€

Presunto, queijos e enchidos. Portugal inteiro à mesa.

TÁBUA PRESUNTO 20€

Presunto curado, cortado fino. Intensidade que se saboreia.

BOLINHO BACALHAU 2€/UN.

Dourado por fora, macio por dentro. Memória em cada dentada.

PATANISCA DE BACALHAU 4€

Frita no ponto, leve e solta. Sabor de rua com alma de casa.

GAMBAS AO ALHO 16,5€

Salteadas em azeite quente. Mar, alho e intensidade.

AMÊIJOA À BULHÃO PATO 15€

Coentros, alho e limão. Frescura servida em conchas.

MEXILHÃO COM MOLHO VERDE 16,5€

Ervas, limão e azeite. Ideal para mergulhar o pão.

POLVO MOLHO VERDE 15€

Polvo tenro, azeite e ervas frescas. Sabor direto do Atlântico.

PIMENTOS PADRÓN 8€

Verdes e grelhados, uns picam, outros contam histórias.

CHOURIÇO ASSADO 5€

Tradição à mesa.

RISSOL (MARISCO/CARNE) 2€/UN.

Um clássico que nunca falha, com alma caseira e o sabor reconfortante de uma receita antiga.

CROQUETES 2€/UN.

Um ícone da mesa portuguesa, reinventado com um toque de elegância.

PRESUNTO PATA NEGRA 20€

Fatias finas de presunto, curadas lentamente, com sabor intenso e elegante — um clássico que se saboreia devagar, como se fosse um pôr-do-sol sobre o Douro.

OVOS ROTOS 6€

Gema líquida, batatas estaladiças e aquele toque de conforto que transforma cada garfada num pequeno momento de prazer — simples, mas inesquecível.

C
O
O
V
E
R
T
O

CESTA DE PÃO 3€

Pão variado, à mesa como se quer, porque tudo começa aqui.

MANTEIGA DA CASA 2€

Batida com detalhe, pequena, mas com sabor que se nota.

AZEITONAS 3€

Temperadas com azeite e tempo, simples, como o que é bom.

S
O
P
A
S
O

SOPA DE LEGUMES 3€

Legumes frescos, cozidos devagar. Um começo que reconforta.

SOPA DE PEIXE 3€

Peixe do dia, caldo quente e fundo, sabor com raízes no mar.

PRATOS PRINCIPAIS



C A R N E

POSTA DE VITELA

Um clássico do Norte, no ponto certo, com batata e legumes da estação.

18€

VITELA ASSADA NO TACHO

Cozinhada devagar, com batata frita aos gomos e legumes. Conforto que abraça.

22€

CARNE THE BRIDGE

Novilho tenro, queijo da serra a derreter e batata frita como se quer.

18€

PICANHA

Suculenta e bem servida, com arroz, feijão preto, farofa e batata frita.

22€

COSTELINHA DE PORCO MARINADO

Marinada lenta, servida com arroz e batata frita dourada.

16€

TRIPAS À MODA DO PORTO

Feijão, enchidos e tripas tenras, receita antiga, com arroz.

16€

FRANCESINHA

Um ícone do Porto, à altura da cidade.

16€

CHANFANA DE PORCO PRETO

Porco preto em vinho verde tinto, batata cozida e sabor que vem do tempo.

18€

ROLO DE CARNE

Assado no forno, com recheio leve e puré que sabe a domingo.

16€

COELHO À CAÇADOR

Estufado com vinho e louro, servido com arroz solto e memória.

16€

ESPETADA DE VITELA

Chouriça, pimentos e naco de vitela no espeto, chama e sabor.

18€

FÍGADO DE VITELA

Fígado salteado com cebola e vinagre, com batata cozida.

16€

COSTELETÃO DE VITELA ^{2PAX.}

Grelhado no ponto, com batata assada e legumes que elevam o sabor da carne.

45€

POSTA À CHEFE

Vitela no ponto, molho da casa e tudo o que reconforta. Simples como deve ser.

16€

TOMAHAWK

Um corte épico, à altura da vista. Servido no ponto e com a robustez que a ocasião pede. Ideal para quem quer criar uma memória à mesa.

60€^{KG}

P E I X E E M A R I S C O

SALMÃO À POSTA

Grelhado com leveza, servido com batata e legumes frescos.

15€

ROBALO

Peixe firme e delicado, com batata a murro e legumes da horta.

15,5€

DOURADA GRELHADA

Grelhada no ponto, batata a murro e legumes que equilibram o prato.

15,5€

BACALHAU À LAGAREIRO

Bacalhau lascado, azeite quente, alho e batata a murro no forno.

20€

BACALHAU THE BRIDGE

A nossa versão do clássico, bacalhau com memória e elegância.

22€

BACALHAU À ZÉ DO PIPO

Bacalhau suculento com puré aveludado e maionese dourada no forno — tradição e sabor que atravessam gerações, como a cidade que nos inspira.

22€

PESCADA GRATINADA COM GAMBAS

Gratinada com gambas e puré suave, delicadeza no prato.

18€

MASSA NERO COM GAMBAS E MEXILHÃO

Massa negra, marisco fresco e molho com sabor a mar profundo.

22€

ARROZ DE MARISCO

Malandro e aromático, cheio de mar, com camarão e mexilhão.

40€

MISTO DE PEIXE FRITO

Peixe crocante com arroz de feijão ou de tomate. Sabore da costa.

25€

LULAS GRELHADAS

Grelhadas no ponto, servidas com batata cozida e fio de azeite.

18€

POLVO THE BRIDGE

Grelhado com alma, batata rústica e um toque da casa.

25€

FILETES DE POLVO

Polvo tenro e crocante, com arroz de polvo solto e cheio de sabor do mar.

23€



VEGETARIANO

**BOLONHESA
OU ALMÔNDEGAS
VEGETARIANAS
COM ESPARGUETE** **17€**

Uma criação que nasce do respeito pela terra e pela criatividade. O sabor da estação, reinventado com uma nova perspetiva.

**HAMBÚRGUER
VEGETARIANO** **15€**

Um clássico reinventado: hambúrguer suculento, arroz aromático e salada fresca — equilíbrio e sabor num só prato, para quem procura leveza sem abrir mão do prazer.

GUARNIÇÕES EXTRA

ARROZ BRANCO	3€
LEGUMES SALTEADOS	4,5€
FEIJÃO PRETO	3,5€
BATATA FRITA	4€
BATATA COZIDA	4,5€
BATATA À MURRO	6€
OVO	2,5€
GRELOS SALTEADOS	6,5€
SALADA MISTA (ALFACE TOMATE E CEBOLA)	5,5€

SALADAS

SALADA DE PIMENTOS **6,5€**

Pimentos e cebola em harmonia simples e colorida — frescura que se sente a cada garfada.

SALADA DA CASA **8€**

Alface, cenoura, tomate, pepino e cebola, com vinagrete leve — a essência da mesa do The Bridge em cada folha.

SALADA DE BACALHAU **12€**

Bacalhau, grão-de-bico e pimentos coloridos — sabores do mar e da terra num só prato.

SALADA VEGETARIANA **12€**

Alface, cenoura, tomate, queijo fresco e cebola, regados com vinagrete — leve, fresca e cheia de vida.

SALADA FRANGO **13€**

Alface, cenoura, tomate, frango e cebola, com vinagrete e croutons crocantes — conforto e sabor num só prato.

SALADA ATUM **15€**

Alface, cenoura, tomate, atum e cebola, com vinagrete e croutons — perfeita para quem procura frescura com proteína.

SALADA CAMARÃO **16€**

Alface, cenoura, tomate, camarão e cebola, regados com vinagrete e croutons — leveza e mar num só garfo.

SALADA DO CHEFE **13€**

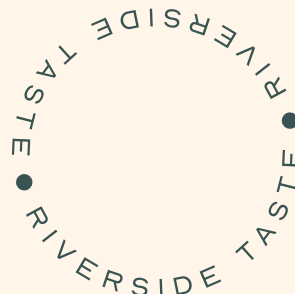
Alface, frango, croutons, parmesão e molho de iogurte — uma criação especial para os que procuram sabor e personalidade.

MENU CRIANÇA

MENU CRIANÇA **15€**

Pequenas delícias à medida dos mais novos: nuggets, hambúrguer ou bife de frango, acompanhados de batata frita e arroz.

Acompanhado com um sumo para brindar à diversão à mesa.



SOBRE- MESAS

SALADA DE FRUTA 5€

Fruta fresca, cortada no momento, leveza para fechar com cor.

LEITE CREME 5€

Cremoso e dourado, queimado à vista, clássico que reconforta.

MOUSSE DE CHOCOLATE 5€

Textura rica e intensa, com sabor profundo a cacau.

BOLO DE BOLACHA 5€

Camadas de bolacha e creme, com sabor a infância.

BOLO DE CHOCOLATE 5€

Fundo e húmido, um pedaço de conforto.

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS 5€

Base crocante, creme leve e acidez suave dos frutos vermelhos.

MOLOTOF 5€

Leve como o ar, doce como a memória.

ANANÁS PORTO 8€

Doce, fresco e luminoso, servido com simplicidade.

QUEIJO E MARMELADA 7,5€

Equilíbrio entre o salgado e o doce.

PUDIM 5€

Creinoso, brilhante e firme, servido como se fazia em casa.

GELADOS OUPA (CAFÉ & BOLACHA; M&M'S; OREO) 5,5€

Artesanais e nortenhos, contam a história de quem os faz com paixão, a pensar em cada detalhe. Vai um gelado? Oupa lá.

SOBREMESA DA CASA 7,5€

Um abraço em forma de sobremesa. Natas, chocolate, e bolacha maria. O conforto que só uma receita de família consegue dar.

MELÃO COM PRESUNTO 7€

CAFETARIA

CAFÉ EXPRESSO 2€

CAFÉ AMERICANO 3€

CAFÉ DUPLO 4€

DESCAFEINADO 2,2€

MEIA DE LEITE 3€

CAPPUCCINO 4,5€

PINGO 2,2€

CHÁ 3€

CHÁ INGLÊS 4€

BEBIDAS

ÁGUA PEQUENA 0,5LT 2€

ÁGUA GRANDE 1,5LT 4€

ÁGUA COM GÁS PEQUENA 25CL 2,5€

ÁGUA COM GÁS GRANDE 75CL 5€

ÁGUA TÓNICA 2,5€

COCA-COLA / ZERO 2,5€

ICE TEA 2,5€

FANTA 2,5€

7UP 2,5€

SUMO DE LARANJA NATURAL 4,5€

GRANIZADOS DE FRUTA 4,5€

(MORANGO, MARACUJA, FRUTOS VERMELHOS, PESSEGO, MAÇA, KIWI, ENTRE OUTROS)

ÁGUA PELLEGRINO (COM GÁS) 550ML 5€

CERVEJA À PRESSÃO



SUPER BOCK 2,5€ 4,5€ 6€

SUPER BOCK STOUT 3€ 6€ 7€

MUNICH DUNKEL 1927 4,5€ 7€ 8€

IPA MODELAR 4,5€ 7€ 8€

CERVEJA



SUPER BOCK S/ÁLCOOL 3€

SUPER BOCK GREEN 3€

SUPER BOCK STOUT 3,5€

FRANZISKANER NATUR 5€

FRANZISKANER DUNKEL 5€

LEFFE BLONDE 5€

LEFFE BRUNE 5€

CORONA 4,5€

CORONA
BUCKET 5+1 22,5€

CARTA DE VINHOS



BRANCO



DOURO

ASSOBIO	16,5€		5,5€
VALLADO	20€		
CARM	24€		
CARM RESERVA	29€		
QUINTA DA CARREGOSA	19€		5,5€
QUINTA DA CARREGOSA RESERVA	22€		
PAPA FIGOS	22€		
PLANALTO	19€	11€	
DUAS QUINTAS	28€		

ALENTEJO

ESPORÃO COLHEITA	29€		
ESPORÃO RESERVA	60€		
MONTE VELHO	18€		6,5€

BAIRRADA

QUINTA D'AGUIEIRA	60€		
-------------------	-----	--	--

DÃO

TIRADO A FERROS	75€		
-----------------	-----	--	--



TINTO



DOURO

ASSOBIO	16,5€		5,5€
DUORUM	22€		
CARM	24€		5,5€
CARM RESERVA	29€		
QUINTA DA CARREGOSA	19€		
QUINTA DA CARREGOSA RESERVA	22€		
PAPA FIGOS	24€		
DUAS QUINTAS	27€	14,5€	
VILA REAL GRANDE RESERVA	22€		
VENDAVAL GR. RESERVA	75€		
VALE DONA MARIA SUPERIOR	22€		6,5€

ALENTEJO

ESPORÃO COLHEITA	18€		
ESPORÃO RESERVA	45€		
MONTE VELHO	18€		6,5€
HERDADE DO GROUS	30€		
HERDADE DO GROUS MOON HARVEST	48€		









BAIRRADA

QUINTA D'AGUIEIRA	60€		
-------------------	-----	--	--

DÃO

TIRADO A FERROS	75€		
-----------------	-----	--	--



ROSE					
CASAL GARCIA ROSE	18€			5,5€	
MATEUS	18€			6,5€	
QUINTA DA REDE	27€				
QUINTA DA REDE RESERVA ROSE	35€				
VINHO VERDE					
CASAL GARCIA	17,5€				
O TAL DA LIXA	16,5€				
AVELEDA ALVARINHO	29€			6,5€	
AVELEDA LOUREIRO	18€			5,5€	
AVELEDA LOUREIRO & ALVARINHO	19€	10,5€			
QUINTA DE SAO GIAO ALVARINHO BARRICA	45€				
MURALHAS DE MONCAO	17,5€	9,5€			
SANGRIA				ESPUMANTE	
SANGRIA TINTA	25€	8€		REQUINTE BRUTO	20€
SANGRIA BRANCA	25€	8€		QUINTA DA AGUIEIRA BRUTO	25€
SANGRIA MARACUJA	25€	8€		RAPOSEIRA (BRUTO/MS/DOCE)	25€
SANGRIA ESPUMANTE	35€	10€		CHA DA PORTELA RESERVA BRUTO	35€
				ASTRONAUTA BLANC DE BLANCS	35€
				ASTRONAUTA BAGA	45€
				VEUVE CLICQUOT PONSARDIN	80€
				BRUT CHAMPAGNE	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS		VINHO DO PORTO			
VODKA	7€	ANDRESEN LBV	25€	4,5€	
VODKA COM SUMO	12€	PORTO DR RUBY/TAWNY/WHITE	25€	4,5€	
WHISKEY NOVO	7€	ANDRESEN DRY WHITE	31€	6,5€	
WHISKEY VELHO	12€	ANDRESEN 10 ANOS WHITE	45€	6,5€	
WHISKEY 15 ANOS	16€	ANDRESEN 20 ANOS WHITE	95€	13,5€	
MARTINI BRANCO	6€	PORTO DR 30 ANOS TAWNY	145€	18,5€	
MARTINI TINTO	6€				
GIN TONICO	12€				
GINJA TONICO	12€				
AMENDOIA AMARGA	5€				
BAILEYS	5€				
CROFT	7€				
MACIEIRA	7€				
LICOR BEIRAO	7€				
C.R.F.	7,5€				
GINJA	3€				



