

TAPA BUCHO

Gastrobar

Em pleno Bairro Alto, o conceito do Tapa Bucho começou em Portugal, a terra que nos inspira. Com uma mente curiosa, exploramos sabores de todos os lados e sem preconceitos, mas voltamos sempre às nossas raízes.

Como bons portugueses que somos, sabemos perfeitamente quais os sabores que precisas para começar uma experiência gastronómica épica.

Desfruta!



Merger 11€

Bourbon | xarope de gengibre | pepino | lima

Damascus Energy 10€

Gin Beefeater | xarope de damasco | limão | manjerição

Obsession 11€

Rum da Ilha da Madeira | aperol | maracujá
clarificado

Last Mint 9,5€

Gin | lima | hortelã | espuma de gengibre | alecrim

Honey Medicine 9,5€

Gin | xarope de mel | limão | gengibre

Frizz Limão 10€

Gin | lima | limoncello | merengue

Ay Caramba! 10€

Tequilla | tamarindo | tabasco | lima | fragrância de Mezcal

Smoked Peach 11€

Bourbon | limão | pêssego | clara de ovo | espumante

ME NU

Abrir o bucho

Couvert

Manteiga, pão, azeite e azeitonas

6,7€

Húmus

Duo de húmos e tostinhas

6,8€

Presunto Ibérico

Pata negra, cortado à mão

16,8€

Cesto de Pão

4,3€

Tábua de queijos
E compota da casa

1/2 1
10,5€ 19,8€

Tábua de enchidos
Presunto e paio dos bons

10€ 18,7€

Tábua mista
Combinado dos nossos
queijos e enchidos

10€ 18,7€

Croquetes

Presunto 2,2€/uni.

Calamar 2,2€/uni.

Cogumelos 2,2€/uni.

Rabo de boi 2,2€/uni.

Vai da terra ao mar

Portobello 10,9€
Molho Ponzu, ovo a baixa temperatura

Alho Francês 9,5€
Assado, ajo blanco, miso e frutos
secos

Tomate 12€
Tomate coração de boi, salada César,
tsunomono e blue cheese

Couve-flor duas texturas 11,3€
Em puré e grelhada, com marinada
de ponzu, creme de alho

Ceviche de Corvina 13,5€
Leite de tigre, puré de batata doce,
milho frito e algas

Camarão com cheirinho 15,5€
Salteado com alho, chuchu
e rebentos de coentros

Bacalhau em Tempura 13,8€
Crocante, com aioli e flor de coentro

Crudo 13,8€
Peixe do dia curado, molho thai
e crocante de arroz

Tacos

Atum 10,9€/2uni.
Tártaro com maionese de lima e chilli

Beringela 8,6€/2uni.
Chicória, dengaku, goma dare e picklet

Carnicha para os meus meninos

Black Angus maturado 19,5€
Corte Vazia, Aprox. 250/270gr
Demi-glace, mostarda e confit de chalota

Pica-Pau 16,9€
Do lombo com pickles caseiros
e molho escuro

Barriga de Porco 14,5€
pele crocante, jus de porco,
puré de castanha e kimchi

Tártaro 15,5€
Do lombo, molho tártaro, telha de tinta
de choco, rabanete e mostarda

Frango Katsu 11€
Molho de tomate assado, parmesão

Rabo de boi 10,9€/2uni.
Em bao, creme de queijo, tsunomono
e demi glace

Presas 19€
Presas ibéricas com molho de pleurotus

Acompanha tão bem

Pimentos Padrón 7,6€

Batatas Bravas 5,8€
Aioli e salsa brava

Ovos Rotos 9,7€
Batata frita, cebolada, presunto
creme de queijo e aioli picante

Sobremesas

Churros 6,5€
Sabayon de chocolate, espuma de avelã

Tarte de Limão 6€
Merengada com biscoito salgado

Creme Catalan 6€
Mousse queijo cabra, crumble de shitake

Tiramisú 6,5€
Bolo de azeite, curd de pipoca,
espuma de mascarpone e expresso martini

Vinho Branco

Lisboa & Tejo

O nosso vinho <i>Alvarinho</i>	22€
Victor Horta <i>Fernão Pires & Arinto</i>	18€
Casa Santos Lima <i>Sauvignon Blanc</i>	20€
Casa Santos Lima <i>Chardonnay</i>	20€
Micasta <i>Arinto</i>	22€
Lagoalva Reserva <i>Arinto & Chardonnay</i>	23€
Falcoaria Vinhas Velhas <i>Fernão Pires 2022</i> <i>(6 months wood stage)</i>	28€

Alentejo

Altas Quintas 600 <i>Arinto, Verdelho & Fernão Pires</i>	19,5€
Monte da Peceguina <i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro & Verdelho</i>	24,5€
Mainova 🍷 <i>Arinto, Verdelho & Antão Vaz</i>	24€
Esporão Reserva ★ 🍷 <i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro</i> <i>(6 months wood stage)</i>	31€

Beiras

Beyra <i>Riesling</i>	24,5€
---------------------------------	-------

Douro

Quinta de Ventozelo <i>Viosinho/Malvasia</i>	25,5€
Golpe Bio 🍷 <i>Rabigato, Gouveio & Viosinho</i>	22€

Dão

Quinta da Ramalhosa <i>Encruzado</i>	24€
--	-----

Vinho Verde

Minho

Maria Papoila <i>Loureiro/Alvarinho</i>	20€
Maria Bonita <i>Loureiro</i>	19€
Maria Bonita <i>Alvarinho</i>	22€
Quinta D'Amares <i>Alvarinho</i>	23€



Branco - Verde - Rosé

Vinho Rosé

Dão

Beyra Rosé <i>Touriga Nacional</i>	19€
--	-----

Tejo

Nana Rosé <i>Touriga Nacional & Aragonez</i>	22€
--	-----

Champanhe & Espumante

PetNat ★ 🍷 <i>Natural Sparkling wine</i> <i>Portugal</i>	24€
---	-----

Beiras

Nana Espumante <i>Malvasia</i>	23€ 7€ copo
--	----------------

França

Champagne MUMM <i>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>(Cordon Rouge)</i>	54€
--	-----

Vinhos a copo

Pergunta-nos o que temos para hoje

Vinho A	5€
Vinho B	6€

1. Minho
2. Douro & Porto
3. Dão
4. Bairrada
5. Beiras
6. Lisboa e Vale do Tejo
7. Setúbal
8. Alentejo
9. Algarve



Alentejo

Encosta do Guadiana Res.

Touriga Nacional, Aragonez Alicante Bouchet e Trincadeira
(12 months wood stage)

20€

Monte da Peceguina

Aragonez, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional
(12 months wood stage)

25€

Mainova

Alicante Bouschet, Touriga Nacional & Baga (8 months wood stage)

25€

Talhão 02

Sousão 2021
(14 months wood stage)

40€

Douro

Andreza Reserva

Touriga N e F, Tinta Roriz
(10 months wood stage)

22€

Quinta de Ventozelo Syrah

Syrah Oaked Matured
(12 months wood stage)

29€

Quinta Nova Colheita

Touriga N e F, Tinta Roriz

22,5€

Quinta Nova Reserva

Touriga N e F, Tinta Roriz e Amarela
(6 months wood stage)

33€

Vilarissa Valley Grande Reserva

Touriga N e F
(12 months wood stage)

34€

Apaixonado Reserva

Touriga Franca 2018
(24 months wood stage)

36€

Grandes Quintas Reserva ★

Touriga N, Tinto Cão e Sousão
(18 months wood stage)

31,5€

O VINHO TINTO



Lisboa & Tejo

O nosso vinho tinto

Touriga nacional, Merlot, Cabernet & Syrah (12 months wood stage)

23€

Victor Horta

Touriga Nacional & Syrah

18,5€

Confidencial Reserva

10 variedades de uva
(6 months wood stage)

19€

Qta Lapa Reserva Merlot

Merlot (12 months wood stage)

23,5€

Qta Lapa Reserva Pinot Noir

Pinot Noir (12 months wood stage)

23,5€

Bal da Madre

Rufete & Aragonez
Beira

23€

Qta Casal Branco Reserva

Alicante Bouchet, Syrah, Castelão
(12 months wood stage)

26€

Lapa Homenagem ★

Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah
(24 months wood stage)

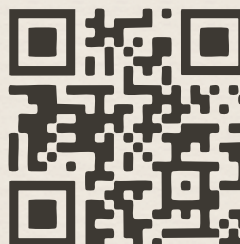
35€

Vinhos a copo

Pergunta-nos o que temos para hoje

Vinho A 5€

Vinho B 6€



Vinho fora da caixa

Temos mais vinhos, vê aqui ou pede ao staff para saberes mais

ALÉM DO VINHO

Vermute & Aperitivos

Martini Bianco	5,5€
Martini Rosso	5,5€
Ricard	5€
Aperol (not spritz)	6€
Angues Maracujá	6€

Licores & Digestivos

	shot	dose
Ginjinha	2€	3€
Licor Beirão	3€	5€
Amêndoa Amarga Com limão		5,5€
Macieira	3€	5€
Macieira Cream Irish cream	3,5€	5€
CRF /1920	3,5€	6€

Cervejas

	25cl	33cl	50cl
Estrella Damm Lager	2,3€	3€	5€
Bock Damm Dark Lager	3€		
Free Damm 0% álcool	3€		
Craft Beer Portuguese IPA		4,5€	

Vinho do Porto & Moscatel

Dalva Tawny Reserva	5€
Dalva Branco Reserva	5€
Dalva Ruby Reserva	5,5€
Dalva L.B.V.	6€
Moscatel de Setúbal	4,5€

Whisky and outros

	shot	dose
Jameson Original Whisky	3,5€	6,5€
Jameson Black Barrel Whisky	4€	8€
Chivas Regal 12A Whisky	4,5€	8,5€
Four Roses Bourbon	4€	7€
Havana 3 anejos Rum	4€	7€
Olmecca Silver Tequila shot	4€	7€
Olmecca Reposado Tequila shot	4€	7€
Absolut Vodka	4€	7€
Absolut Elyx Vodka	6€	12€
William Hinton 3 anos Rum da Madeira	4€	7€

Águas e sumos

	0,5lt	0,75lt
Água Mineral	2€	2,8€
	0,25lt	0,7lt
Água com gás	2€	3,5€
	0,2lt	
Schweppes	2,2€	
Ginger Beer		2,5€
Limonada		2,8€
Pepsi / Pepsi Max		2,5€
7Up		2,5€
Ice tea Limão ou pêssago		2,5€
Café expresso		2€
Café Descafeinado		2€

PÁ BEBER

Cocktails

Ay Caramba! 🌶️ Tequilla, tamarindo, tabasco e lima	10€
Pornstar Martini Vodka, maracujá, lima, baunilha e prosecco	11€
Merger Bourbon, xarope de gengibre, pepino e lima	11€
Obsession clarificado 🍹 Rum da Ilha da Madeira, maracujá e aperol	11€
Honey Medicine Gin, xarope de mel, limão e gengibre	9,5€
Last Mint Gin, lima, hortelã, espuma de gengibre e ramo de Alecrim	9,5€
Smoked Peach Bourbon, limão, pêsego, clara de ovo e espumante	11€
Damascus Energy Beefeater, xarope de damasco, limão e manjerição	10€
Tropical Mocktail (sem álcool) Lima, ananás, maracujá e xarope gengibre	6,5€
Porto Tonic Dry Porto branco, água tônica e zest limão	7,5€

Expresso Martini Vodka, licor de café e expresso	10€
Aperol Spritz / Campari Spritz Laranja, espumante e água com gás	8,5€
Pisco Sour Pisco, lima e angustura (maracujá / frutos vermelhos)	10€
Whiskey Sour Whisky, lima e angustura	9€
Old Fashioned Whisky, laranja e angustura	10€
Margarita / Margarita Spicy Tequila, cointreau e lima	8,5€
Mojito Rum, lima, hortelã e água com gás (frutos vermelhos)	8€
Caipirinha/Caipiroska Clássica Cachaça/Vodka e lima	8€
Caipirinha/Caipiroska Tropical Cachaça/Vodka, lima, kiwi, ananás e maracujá	8€
Moscow Mule Vodka, lima e ginger beer	10€
Mexico Mule Tequila, lima e ginger beer	10€
London Mule Gin, lima e ginger beer	10€

Gin Tónica

Victor Horta Zest lima e zimbro	8€
Beefeater Zest limão e zimbro	8€
Beefeater 24 Zest laranja e ramo de salsa	9,5€
Bulldog Laranja e pau de canela	9€
Hendricks Pepino e zimbro	10,5€
Nordés Uva e gengibre	10,5€

Sangria

	1 lt	copo
Tinta	13,5€	6€
Branca	13,5€	6€
Espumante Frutas vermelhas	15€	7€



ALERGÉNIOS

Alguma dúvida? Chama-nos



Lactose



Sésamo



Crustáceos



Nozes



Glúten



Vegan



Picante



Vinho
biológico

Pão



disponível
sem glúten e sésamo

Hummus



disponível
sem glúten



Croq. Calamar



Croq. Presunto



Croq. Cogumelos



Croq. Rabo de boi



Pimentos Padrão



disponível
sem glúten



Batatas bravas



Ovos rotos



disponível
sem lactose e
vegetariano

Portobello



disponível
sem lactose e
sem glúten

Bacalhau
em tempura



Salada
de Abóbora



Tomate



disponível
sem lactose e
sem glúten

Couve-flor
duas texturas

opção
vegan



disponível
sem lactose e
sem glúten

Corvina



disponível
sem glúten
e nozes



Camarão
com cheirinho



disponível
sem lactose



Ceviche



disponível
sem lactose e
sem glúten

Pica-pau



disponível
sem lactose e
sem glúten

Tártaro



Frango Katso



disponível
sem lactose

Taco de Atum



Taco
Vegetariano



disponível
sem sésamo

Black Angus



disponível
sem lactose

Barriga
de Porco



disponível
sem sésamo,
picante
e nozes

Churros



Creme
Catalana

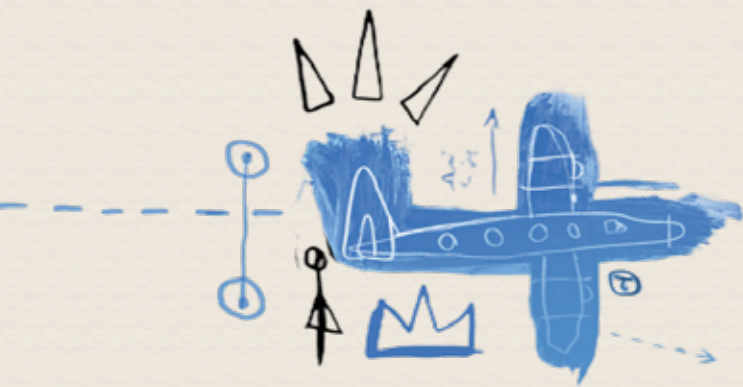


Tarte de
Limão



Tiramisú





LEVA O TAPA NA MALA

Os nossos produtos



Azeite Virgem Extra

Azeite de categoria superior
obtido directamente de azeitonas,
unicamente por processos
mecânicos.

8€



T-shirt Tapa Bucho

Diversos tamanhos e modelos
disponíveis.

35€



O nosso vinho

Tinto ou branco.

21€