

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!

COCKTAILS ORIGINAIS



Merger 11€

Bourbon | xarope de gengibre | pepino | lima

Damascus Energy 10€

Gin Beefeater | xarope de damasco | limão | manjeriço

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

Ay Caramba! 10€ 🌶️

Tequila | tamarindo | tabasco | lima | fragrância de Mezcal

Smoked Peach 11€

Bourbon | limão | pêssego | clara de ovo | espumante

Frizz Limão 10€

Gin | lima | limoncello | merengue

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

Molho Ponzu, ovo a baixa temperatura

10,9€

Alho Francês

Assado, ajo blanco, miso e frutos
secos

9,5€

Tomate

Tomate coração de boi, salada César,
tsunumono e blue cheese

12€

Couve-flor duas texturas

Em puré e grelhada, com marinada
de ponzu, creme de alho

11,3€

Ceviche de Corvina

Leite de tigre, puré de batata doce,
milho frito e algas

13,5€

Camarão com cheirinho

Salteado com alho, chuchu
e rebentos de coentros

15,5€

Bacalhau em Tempura

Crocante, com aioli e flor de coentro

13,8€

Crudo

Peixe do dia curado, molho thai
e crocante de arroz

13,8€

Tacos

Atum

Tártaro com maionese de lima e chilli

10,9€/2uni.

Beringela

Chicória, dengaku, goma dare e picklet

8,6€/2uni.

Carnicha para os meus meninos

Black Angus maturado

Corte Vazia, Aprox. 250/270gr
Demi-glace, mostarda e confit de chalota

19,5€

Pica-Pau

Do lombo com pickles caseiros
e molho escuro

16,9€

Barriga de Porco

pele crocante, jus de porco,
puré de castanha e kimchi

14,5€

Tártaro

Do lombo, molho tártaro, telha de tinta
de choco, rabanete e mostarda

15,5€

Frango Katsu

Molho de tomate assado, parmesão

11€

Rabo de boi

Em brioche, creme de queijo, e demi glace

17€

Presa

Presas ibéricas com molho de pleurotus

19€

Acompanha tão bem

Pimentos Padrón

7,6€

Batatas Bravas

Aioli e salsa brava

5,8€

Ovos Rotos

Batata frita, cebolada, presunto
creme de queijo e aioli picante

9,7€

Sobremesas

Churros

Sabayon de chocolate, espuma de avelã

6,5€

Tarte de Limão

Merengada com biscoito salgado

6€

Creme Catalan

Mousse queijo cabra, crumble de shitake

6€

Tiramisú

Bolo de azeite, curd de pipoca,
espuma de mascarpone e expresso martini

6,5€

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)

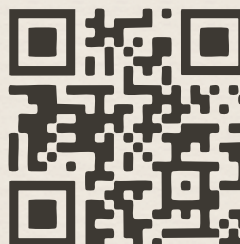
35€

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€	Expresso Martini Vodka, licor de café e expresso	10€
Pornstar Martini Vodka, maracujá, lima, baunilha e prosecco	11€	Aperol Spritz / Campari Spritz Laranja, espumante e água com gás	8,5€
Merger Bourbon, xarope de gengibre, pepino e lima	11€	Pisco Sour Pisco, lima e angustura (maracujá / frutos vermelhos)	10€
Obsession clarificado 🍹 Rum da Ilha da Madeira, maracujá e aperol	11€	Whiskey Sour Whisky, lima e angustura	9€
Honey Medicine Gin, xarope de mel, limão e gengibre	9,5€	Old Fashioned Whisky, laranja e angostura	10€
Last Mint Gin, lima, hortelã, espuma de gengibre e ramo de Alecrim	9,5€	Margarita / Margarita Spicy Tequila, cointreau e lima	8,5€
Smoked Peach Bourbon, limão, pêsego, clara de ovo e espumante	11€	Mojito Rum, lima, hortelã e água com gás (frutos vermelhos)	8€
Damascus Energy Beefeater, xarope de damasco, limão e manjeriço	10€	Caipirinha/Caipiroska Clássica Cachaça/Vodka e lima	8€
Frizz Limão Gin, lima, limoncello e merengue	10€	Caipirinha/Caipiroska Tropical Cachaça/Vodka, lima, kiwi, ananás e maracujá	8€
Tropical Mocktail (sem álcool) Lima, ananás, maracujá e xarope gengibre	6,5€	Moscow Mule Vodka, lima e ginger beer	10€
Porto Tonic Dry Porto branco, água tônica e zest limão	7,5€	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



Alho
francês



Tomate



disponível
sem lactose e
sem glúten

Couve-flor
duas texturas

opção
vegan



disponível
sem lactose e
sem glúten

Crudo



Rabo de boi



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

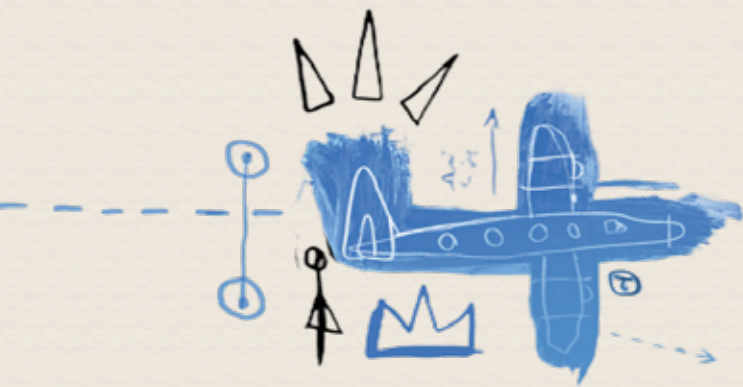


Tarte de Limão



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€