

COCKTAILS & LONGDRINKS

COCKTAILS



MOSCOW MULE 10€

Eristoff, lima fresca, ginger beer e demerara

MOJITO ANANÁS E MARACUJÁ

Bacardi superior, hortelã, lima, maracujá, ananás e demerara

8€

MOJITO MELANCIA E MORANGO

Bacardi superior, hortelã, lima, melancia, morango e demerara

8€

CAIPIRINHA FUMADA DE MORANGO E BETERRABA

Cachaça, lima, morangos, beterraba, tomilho, fumo líquido e demerara

8€

CUBANOS

Bacardi superior, lima, ananás, cardamomo, cominhos e água de côco

10€

MARGARITA DE MARACUJÁ E MANJERICÃO

Camino Real, lima, manjerição, maracujá e xarope de açúcar

8€

MINT GINFIZZ

Gin, sumo fresco de lima, xarope demarara, hortelã e soda

10€

VIRGIN SANTA CATARINA

Cocktail sem álcool, lima, maracujá, morango e xarope de especiarias

7.50€

WHISKEY SOUR DE ANANÁS

Dewar's Caribbean Smooth 8, limão, ananás, coentros, agave, angostura bitters e clara de ovo

12€

BURGUS SPRITZ

Fiero, espumante, castelo e laranja

8€

STA. JUNE

June, xarope de especiarias, lima, tônica e alecrim

12€



COCKTAILS & LONGDRINKS

WHISKEY NOVO

DEWAR'S WHITE LABEL

6€

BUSHMILLS

6.50€

JAMESON

6.50€

WHISKEY VELHO

DEWAR'S 12

8.50€

JACK DANIELS

7.50€

LOGAN 12 ANOS

7€

OLD PAK

8€

JOHNNY WALKER BLACK

8€

NIKKA

10€

VODKA

ERISTOFF

6€

GREY GOOSE

8€

RYM

BACARDI CARTA BLANCA

6.50€

BACARDI OCHO

8.50€

BACARDI LEMON

7.50€

CACIQUE

8€

CUBA LIBRE 7.50€

Bacardi carta blanca,
lima espremida,
Coca-Cola e zeste de
limão.



GIN & SANGRIA

NACIONAIS

ADAMVS

Uva branca, laranja e alecrim

12€

AZOR

Abacaxi e hortelã

8€

AMIGIS

Limão e hortelã

8€

SHARISH

Laranja, zimbro e maçã

10€

INTERNACIONAIS



GIN TROPICAL 10€

Bombay, Redbull tropical e mix de frutas tropicais

BOMBAY DRY

Limão e zimbro

7.50€

BOMBAY SAPPHIRE

Lima e cardamomo

8.50€

BEEFEATER PINK

Frutos vermelhos e hortelã

8.50€

NORDÉS

Uva branca e louro

8€

HENDRICKS

Pepino

8€

BEEFEATER

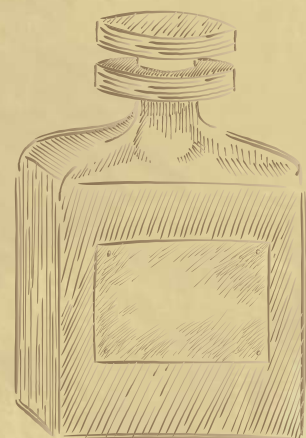
Laranja e lima

8€

BULLDOG

Lima e coentros

8€



GIN & SANGRIA

INTERNACIONAIS

JUNE (PÊSSEGO PERÁ MELÂNCIA) Cereja, lima e mangericão	8.50€
LONDON N.1 Laranja e alecrim	11.50€
GVINE Uva branca e lima	12€
GIN MARE Laranja e alecrim	12€
TANQUERAY Lima e hortelã	8.50€

SANGRIA ARTESANAL

SANGRIA DE VINHO Tinta Branca Rosé	18€
SANGRIA DE ESPUMANTE Frutos vermelhos Manga Maracujá Maça verde e pepino	23€
SANGRIA CHANDON Frutos vermelhos Manga Maracujá	95€

ESPUMANTE & CHAMPAGNE

MESSIAS Bruto Meio Seco	18€
MOET CHANDON Moet Chandon	80€

PEÇA PARA CONSULTAR A NOSSA CARTA DE VINHOS.

ERVEJAS ARTESANAIS

GRAFT BEER

SUPERBOCK 20CL | 40CL

1.60€ | 3€

SUPERBOCK STOUT 20CL | 40CL

2€ | 3.90€

SOMERSBY 50CL

Sidra de maça DINAMARCA 4,5%

3.50€

BELGA DO FORTE 30CL

Strong Belgian ale PORTUGAL 10,5%

4€

CONSULTE MAIS OPÇÕES COM O COLABORADOR

Se não souberes por onde começar, fala conosco. Faz parte.

PORTUGAL

ATLANTICA LIMÃO

Pilsner PONTE DE LIMA 2%

3€

RED ZEPPELIN

Musa - Red session IPA LISBOA 5%

4.50€

BLONDIE

Musa - Light blonde LISBOA ~ 4,5%

4€

CREATURE

Dois Corvos - India pale ale LISBOA ~ 6,8%

5€

MURMÚRIO

Dois Corvos - Amber ale LISBOA ~ 5,6%

5€

WEEKEND HAZY

Dois Corvos - Hazy IPA LISBOA ~ 6,3%

4.50€

TWIST & STOUT

Musa - Stout LISBOA ~ 5,5%

5€

LETRA G

Imperial stout BRAGA ~ 10,5%

6.50€



BELGA DO FORTE - 4€

Strong Belgian ale
PORTUGAL 10,5%



ERVEJAS ARTESANAIS

BÉLGICA

DUVEL Strong blond ~ 8,5%	5.50€
GULDEN DRAAK Belgian strong ale ~ 10,5%	5.50€
LA GHOUFFE Belgian strong ale ~ 8%	5.50€
DEURRIUM TREMENS Belgian strong ale ~ 8,5%	7€
ST. LOUIS KRIEK Lambic/fruit 3,2%	5.50€

ALEMANHA

PAULANER WEISS Weissbier ~ 5,5%	5.50€
PAULANER DUNKEL Weissbier Dunkel ~ 5,3%	6.50€
CLAUSTHALER Lager sem álcool ~ 0%	3€

HOLANDA

LA TRAPPE QUADRUPPEL ABT quadrupel ~ 10,0%	5.50€
--	-------

INGLATERRA

S. SMITH IMPERIAL STOUT Imperial stout ~ 7,0%	5.50€
---	-------

IRLANDA

GUINNESS ESPECIAL EXPORT Stout ~ 8%	4.50€
---	-------

SIDRAS ARTESANAIS

GOOD CIDER Maçã, maçã verde, frutos vermelhos e morango-lima	3.50€
--	-------

CAFETARIA & NÉCTARES

SUMOS & ÁGUAS



LIJONADA DE MARACUJÁ 4.50€

ÁGUA 0.5L

2€

ÁGUA DAS PEDRAS

2€

ÁGUA TÓNICA

2€

GINGER ALE

2€

REFRIGERANTES

2€

SUMO NATURAL DE LARANJA

4€

LIJONADA

3€

LIJONADA DE MARACUJÁ

3.50€

NÉCTARES ARTESANAIS

Todos os nossos néctares são feitos com fruta fresca.

FRESIA

Puré fresco de morango e de melancia, lima espremida, xarope demarara e leite de côco

6.50€

PINA

Puré fresco de ananás, lima espremida, xarope demarara e leite de côco

6.50€

JANGO

Puré fresco de maracujá e manga, lima espremida, xarope demarara e leite de côco

6.50€

CAFETARIA

CAFÉ

1€

DESCAFEINADO

1€

CHÁ

Camomila, cidreira, verde, preto, frutos vermelhos

1.80€

ENTRADAS & HAMBURGUES ARTESANAIS

ENTRADAS



CHEESY NACHOS - 4€

Nachos crocantes com mistura de queijos e especiarias

CACHORRINHO

Pão tostado, salsicha fresca, linguiça fresca, queijo e toque de picante da casa

4€

CACHORRINHO À BURGUS

Pão tostado, queijo, salsicha fresca, linguiça fresca, queijo gratinado e molho de francesinha

5.50€

TRINCHADINHA À POVEIRO

Pão tostado, linguiça, mostarda, fiambre, queijo e pincelado com molho à moda do poveiro

4€

PÃO DE ALHO COM QUEIJO

4€

PÃO DE ALHO COM QUEIJO E BACON

4.50€

BRUSQUETA AMERICANA

Pão rústico tostado, vinagre, tomate, cebola, salsa e queijo cheddar gratinado.

5€

ASAS DE FRANGO

5.50€

CUBOS DE QUEIJO

4€

FRANGO CROCANTE

4.50€

BITS DE LEITÃO

6€

X-BACON FRIES

Batata frita com bacon aos cubos grelhados e queijo cheddar.

5€

CHILLI BACON FRIES

Batata frita coberta com molho chilli ligeiramente picante, cheddar cream, cubos de bacon crocante e sour cream

6.50€

BURRATA DE BÚFALA

Servida sobre rúcula fresca com tomate cherry, pesto, amêndoas laminadas e tostinhas de alho

8€

PIMENTOS PADRÓN

5€

BOLINHAS VEGETARIINAS

5€

NACHOS COM GUACAMOLE OU CHEESE

4.50€

BATATAS TRUFADAS

Trufa e parmesão

4.50€

AROS DE CEBOLA

3.50€

ENTRADAS & HAMBURGUES ARTESANAIS

DEGUSTAÇÃO DA BURGUS



TÁBUA FORTE

Mix de queijos crunchy, rúcula selvagem com lascas de parmesão, tomate cherry, frango crocante, aros de cebola, uva fresca, tostas de alho com queijo e bacon e molhos variados

13.50€

TÁBUA FORTÍSSIMA

Mix de queijos crunchy, asas de frango, presunto ibérico, salame toscano, aros de cebola crocantes, rúcula selvagem com lascas de parmesão, tomate cherry, tostas de alho, bolinhas de frango com sweetchili, uva branca e molhos variados

17.50€

NÃO É FAST FOOD, É UMA EXPERIÊNCIA.

Cada hambúrguer é preparado por nós.
Do pão ao molho.
Do blend à finalização.

É POR ISSO QUE SABE DIFERENTE.

HAMBÚRGUES ARTESANAIS

Todos os hambúrgues são acompanhados com palitos de batata rústica aromatizados com ervas e molho salsa e alho.

LITTLE MOO

Hambúrguer de vaca 100grs, queijo cheddar e molho ketchup

7€

SMASH DA BURGUS

Duplo hambúrguer de vaca 100grs, queijo cheddar, cebola roxa grelhada, pickle, molho ketchup e mostarda e mel

12.50€

CHEESYLAND

Hambúrguer de vaca 160grs, alface, tomate, queijo cheddar, molho BURGUS e cornichón laminado

10€

BACON LOVERS

Hambúrguer de vaca 160grs, queijo cheddar, maionese da casa, barbecue, cebola caramelizada e extra-bacon grelhado

13€

BITOQUE BURGUEER

Hambúrguer de vaca 160grs, queijo cheddar, molho BURGUS, puré de alho confitado, fiambre, alface, pickles picados e ovo estrelado.

12€

BLACK BURGER

Brioche tinta de choco, hambúrguer de vaca 160grs, queijo cheddar, maionese da casa, barbecue, cubinhos de bacon, aros de cebola, cebola frita e cornichón

13€

PORTUGUÊS

Bolo do Caco, hambúrguer mistura de vaca e alheira 160grs gratinado com queijo flamengo, maionese da casa, queijo brie, cebola caramelizada, cebola frita, mostarda e mel, ovo e espinafre baby

14€



ENTRADAS & HAMBÚRGUERES ARTESANAIS

HAMBÚRGUERES ARTESANAIS

Todos os hambúrgueres são acompanhados com palitos de batata rústica aromatizados com ervas e molho salsa e alho.

CACO BURGER

Bolo do Caco, hambúrguer de vaca 160grs, queijo brie, tomate, maionese da casa, creme de cogumelos, rúcula, cebola roxa e presunto

13€

CHICKEN HONEY

Hambúrguer de frango 130grs, queijo flamengo, maionese de churrasco, cebola caramelizada, alface, tomate e cebola frita

10€

CRISPY CHICKEN

Hambúrguer crocante de frango 130grs, cheddar cream, maionese chilli, alface e tomate

12€

NEW YORK

Hambúrguer de vaca 160grs, queijo flamengo, maionese da casa, mostarda e mel, alface, tomate, batata palha, milho, cebola frita, cebola caramelizada, molho BURGUS, cogumelos e ovo estrelado

14€

VEGETARIANO CIMI*

Brioche de beterraba, Hambúrguer Cimi à escolha, rúcula, azeitonas pretas laminadas, cebola roxa, pepino, molho cítrico de iogurte e pepino

13€

Consulte as opções dos hambúrguer cimi no verso desta página do menu

BURGUER OF THRONES

Hambúrgueres vaca 160grs + 100 grs, duplo cheddar, duplo bacon grelhado, maionese da casa, alface, cebola roxa, cebola frita e ovo estrelado

15€



BEM-VINDO AO BURGUER OF THRONES, ONDE A REALEZA DOS HAMBÚRGUERES É CORONADA! PREPARE-SE PARA UMA EXPERIÊNCIA ÉPICA DE SABOR COM NOSSO DESTEMIDO CAMPEÃO. O HAMBÚRGUER BURGUER OF THRONES. CADA MORDIDA É UMA VIAGEM DE SABORES NOBRES E SUGULENTOS.



Preparado com ingredientes frescos e biológicos, feito de forma tradicional para um sabor autêntico e natural.



COGUMELOS E MOZZARELLA

Quinoa, aveia, cogumelos portobello, tomate, queijo mozzarella, sal, alho e pimenta preta



BETERRABA E CHÈVRE

Quinoa, aveia, beterraba, espinafres, queijo chèvre, sal, alho e pimenta preta



BRÓCULOS E PARMESÃO

Quinoa, aveia, bróculos, tomate, queijo parmesão, sal, alho e pimenta preta



PIMENTOS E FÊTA

Quinoa, aveia, pimentos, espinafres, cebola, queijo fêta, sal, alho e pimenta preta



ABÓBORA E EMMENTAL

Quinoa, aveia, abóbora, espinafres, queijo emmental, sal, alho e pimenta preta

A HISTÓRIA DA FRANCESINHA

Reza a tradição que a Francesinha nasceu no Porto, inspirada nas famosas sandes francesas “Croque-Monsieur”.

Diz-se que um português, regressado de França na década de 1950, decidiu adaptar o clássico parisiense ao paladar mais forte e caloroso dos portuenses.

Trocou o fiambre simples por enchidos fumados, juntou bife suculento, meteu camadas de sabor, cobriu tudo com queijo a derreter... e então veio o golpe de mestre:

O MOLHO.

Um molho quente, profundo e picante, feito ao lume, com cerveja, especiarias e segredos que cada casa guarda como herança.

É ali — no molho — que vive a alma da Francesinha.

Com o tempo, a Francesinha deixou de ser apenas um prato. Tornou-se um ritual, uma conversa de mesa, uma disputa saudável entre famílias, tascas e restaurantes. Cada um com a sua

receita. Cada um a dizer:

“Aqui é que é.”

Hoje, a Francesinha é mais do que gastronomia.

É história viva da cidade, é orgulho, é tradição servida em prato quente, partilhada à mesa como se fosse um abraço.

ESPERAMOS QUE, AO PROVAR, SINTA ENTÃO O NOSSO ABRAÇO.

FRANCESINHAS NO FORNO A LENHA & STEAKHOUSE

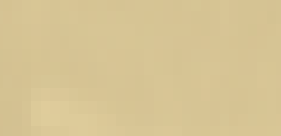
FRANCESINHA EM FORNO A LENHA

Enchidos tipicamente portuenses e ingredientes preparados todos os dias. Molho de receita antiga, passado da avó para a família. Finalizada a lenha, com aquele sabor inconfundível que não se esquece.

SINTA O NOSSO ABRAÇO.



SALADAS



DO CHEFE

ESPECIAL

Pão de forma, bife do novilho, salsicha fresca, linguiça fresca, fiambre, mortadela, queijo e o molho que faz toda a diferença

11.50€

À MODA DA BURGUS

Pão biju, bife do novilho, salsicha fresca, linguiça fresca, fiambre, mortadela, queijo e o molho que faz toda a diferença

10€

BURGUESINHA

Pão brioche, hambúrguer de vaca, mortadela, fiambre, bacon grelhado, queijo, ovo estrelado e o molho que faz toda a diferença

10€

CACHORRO ESPECIAL

Pão de cachorro, salsicha alemã, chouriço, fiambre, queijo e o molho que faz toda a diferença

7€

EXTRA:

OVO ESTRELADO - 1€

BATATA FRITA 1/2 | 1 DOSE - 2.40€ | 3.40€

TURCA

Mistura de folhas verdes, milho, cebola roxa, tomate cherry, frango, molho de yogurte cítrico, croutons e ananás.

10€

RÚSTICA

Rúcula selvagem, tomate cherry, queijo mozzarella fresca, uvas passas, nozes e molho crema balsâmico

8€

TUNA

Mix folhas verdes, tomate cherry, bife de atum fresco, cebola roxa, edamame, amêndoa laminada, molho ponzu e molho sesame

12€

TAGLIATELLE À CARBONARA

Tagliatelle fresca, gema de ovo, parmesão, pimenta preta, natas e bacon grelhado

13€

BOLOGNESE

Tagliatele fresca, molho tomate caseiro, carne de novilho picada e parmesão

13€

BIFE DE ATUM À JAINE

Lombo de atum fresco grelhado com especiarias, rúcula fresca, tomate cherry e arroz thai jasmine

15€

PEITO DE FRANGO GRELHADO COM COGUMELOS

Peito de frango, molho de cogumelos caseiro, batata frita e arroz

12€

FRANCESINHA NO FORNO A LENHA & PRATOS ESPECIAIS

Todas as nossas carnes são adquiridas a produtores regionais, exceto cortes com características muito específicas. Trabalhamos com carne fresca, cuidadosamente selecionada, para garantir a melhor suculência e sabor no seu prato.

Diga-nos como prefere o ponto da sua carne

JUNTOS CRIAMOS A EXPERIÊNCIA PERFEITA.



MAI PASSADA

AO PONTO MENOS

AO PONTO

BEM PASSADA

BIFES À BURGUESES

Todos os bifes são acompanhados com chips de batata rústica aromatizados com ervas e salada

GRElhADO - SEM MOLHO

14.50€

CERVEJEIRA

Molho especial à base de cerveja, alho, louro e ervas

14.50€

FORTE

Molho secreto da casa à base de carne

14.50€

CHIMICHURRI

Molho à base de ervas frescas

14.50€

CORTES ESPECIAIS

PICANHA PREMIUM

19.50€

ENTRECÔTE

16.50€

POSTINHA AO ALHO NO FORNO A LENHA

18.50€

CHULETON À ESPANHOL

17€

T-BOYE MATURADO ^(2PK)

42€

TOMAHAWK MATURADO ^(2PK)

50€

ESCOLHA 3 ACOMPANHAMENTOS:

Chips de batata | Arroz basmati | Pico de gallo Feijão preto | Salada

BURGUS.PT

Contém potenciais alergénios (Reg. UE 1169/2011). Possível contaminação cruzada.

Nenhum produto é cobrado se não solicitado. Livro de Reclamações disponível. IVA incluído.

Atualização 05/2025.