

B A H R



Todos os preços são dados em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor
All given prices are in euros (€) and include VAT at the legal rate

Menu Vegan e apto a Celíacos disponível a pedido
Vegan & Gluten Free Menu available on request

Dificuldade em ler? Podemos ajudar!
Can't read this? We can help!

B A H R

•



CRIATIVIDADE, RESPONSABILIDADE, LEGADO *CREATIVITY, RESPONSIBILITY, LEGACY*

Desenvolvemos uma matriz de trabalho em torno daquilo que nos rodeia.
Num país geograficamente tão pequeno, mas tão diverso e distinto, o diálogo com quem nos faz chegar, o melhor de si, é uma constante forma de estar.

*Our work is created and developed by the environment that surrounds us.
In such a small country, yet so unique and distinct, staying close to the ones that provide us the best they have and can is a constant way of being*

Acreditar que existe um momento, uma época para cada produto, garante-nos o melhor para nós e para quem nos visita!

We believe there is an ideal moment and season for every product, one that ensures us we are only delivering the very best to the dinners visiting us!

O caminho faz-se com a colaboração de:

This is only possible with the collaboration of our finest producers:

A Cerquinha, Grândola – *Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens*
Quintal Urbano, Lisboa – *Germinados, Sprouts*
Neptunpearl, Setúbal – *Ostras, Algas e Halófitas, Oysters, Seaweed and Halophytes*
Padaria Massa Mãe, Lisboa – *Pão de Fermentação Longa, Sourdough Bread*
SEL, Estremoz – *Porco alentejano, Alentejo Pork*
Linda Rosa, Barcelos – *Vaca Minhota e Galega, Beef from Minho and Galega breed*
Nutrifresco, Albufeira – *Peixe, Marisco, Bivalves e Plantas Halófitas*
Fish, Seafood, Bivalves and Halophyte Plants
Fungifresh, Braga – *Cogumelos Silvestres, Wild Mushrooms*
Queijaria Simões, Azeitão – *Queijo de Ovelha, Sheep Cheese*
Queijaria Ortodoxo, Azeitão – *Queijo de Cabra e Vaca, Goat and Cow Cheese*
Segredos da Vila, Montemuro – *Queijo fresco e Requeijão, Cottage Cheese*
Arroz Galeirão, Foz do Mondego – *Arroz Carolino, “Carolino” Rice*

A todos eles, agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional, respeitando a origem e o meio onde se inserem.




To all of them, our appreciation for being able to cook with local and unique products, always respecting their origin and the environment where they are produced and created

BAHR






•











SNACKS

Tosta de percebes fumados (2uni) <i>Smoked barnacles on toast</i>	11,5
Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni)  <i>Wild shrimp patties with sambal</i>	7
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes & Portuguese mustard</i>	7
Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga  artesanal. Servido com tostas* <i>Wheat & oats sourdough & artisan butter.</i> <i>Served with toasted bread</i>	5,5
Batatas fritas Bahr & maionese da Bairrada  <i>BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise</i>	6
*Também disponível pão sem gluten massa-mãe de arroz e sorgo, crackers de azeitona e sésamo <i>Also available gluten free sourdough bread,</i> <i>olives & sesame crackers</i>	6

ENTRADAS STARTERS

Creme de couve-flor, limão confitado e pistácio    <i>Cauliflower creamy soup, lemon confit & pistachio</i>	10
Choco grelhado, batata, limão e coentros  <i>Grilled cuttlefish, potato, lemon & coriander</i>	18
Lírio dos Açores braseado de escabeche  <i>Braised hamachi from Azores Island</i> <i>with spiced onion marmelade</i>	22
Burrata artesanal, nêspersas e tostas de centeio <i>Artisan burrata, loquat & rye toasts</i>	15

SALADAS SALADS

Queijo de cabra "Ortodoxo", ervilhas, radichio e trigo   <i>Goat cheese "Ortodoxo", peas, radicchio & buckwheat</i>	19
Atum com sementes, feijão verde, batata doce    e azeitonas <i>Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives</i>	25
Coxa de Frango teriyaki com coleslaw e caju   <i>Teriyaki chicken thighs with coleslaw & cashew</i>	19
Camarão grelhado com miso de ameixa, pepino e  kimchi de couve <i>Grilled prawns with plum miso, cucumber &</i> <i>kale kimchi</i>	24



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts







Sem lactose
Lactose free





B A H R



PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau à brás com salada verde 	24
<i>Codfish "brás" style with greens salad</i>	
Linguini, ervilhas, ovo e queijo de cabra   	22,5
<i>Linguini, peas, egg & goat cheese</i>	
Filetes de garoupa com arroz de tomate e feijão	35
<i>Grouper fillet with tomato and bean rice</i>	
Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja	26
<i>Duck rice, chorizo & orange</i>	
Entrecôte Angus (200g) com molho chimichurri, batata frita e salada verde	35
<i>Angus entrecôte (7oz) with chimichurri sauce, crispy fries & greens salad</i>	

SOBREMESAS DESSERTS

Pudim abade de priscos e vinho do Porto  	8,5
<i>Abbot priscos pudding & Port wine</i>	
Mousse de chocolate negro e avelã 	8
<i>Dark chocolate mousse & hazelnut</i>	
Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor) 	4
Baunilha Chocolate Morango Limão Cardamomo <i>Homemade Ice Cream & Sorbet (per scoop)</i> <i>Vanilla Chocolate Strawberry Lemon Cardamom</i>	
Queijos São Jorge 24 meses e cabra curado da Beira com marmelada de maçã	13,5
<i>Cured cheese 24 months from São Jorge Island & cured goat cheese from Beira with apple marmelade</i>	

PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata	1,5
<i>Portuguese custard tart</i>	
Rolo de canela e mel 	2,5
<i>Cinnamon roll</i>	
Brioche de baunilha e framboesas	3,5
<i>Vanilla & raspberry brioche</i>	
Jesuíta 	3,8
<i>Almond & egg cream pastry</i>	
Mini Pão de Ló	3
<i>Creamy sponge cake</i>	



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free