

**B A H R**



CARTA DE BRUNCH *BRUNCH MENU*

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 Gluten Free disponível a pedido  
*Vegan & Gluten Free Menu available on request*

# BAHR



## VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO VIENNOISERIE & BREAD SELECTION

Trigo massa-mãe *Wheat sourdough*  
6,00

Espelta massa-mãe *Spelt sourdough*  
6,00

Centeio massa-mãe *Rye sourdough*  
6,00

Brioche *Brioche sourdough*  
6,00

Pão sem gluten  
*Gluten free bread*  
6,00

Croissant   
4,00

Croissant de chocolate e amêndoa   
*Chocolate & almond croissant*  
4,50

Pão de banana da Ilha da Madeira   
*Banana bread from Madeira Island*  
4,00


Bolo de maçã e gengibre  
*Apple cake and ginger*  
4,50


Torrada (trigo, espelta, centeio, brioche ou sem glúten)  
*Toast (sourdough, spelt, rye, brioche or gluten free)*  
6,00


A sua selecção de pão ou viennoiserie é servida com manteiga e compota.  
*Your bread selection or viennoiserie is served with butter and homemade jam.*

## FRUTA, GRANOLA E OUTROS FRUITS, GRANOLA & OTHERS


Fruta fresca *Fresh fruit*   
5,00


Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos   
*Homemade granola, yogurt and red fruits*  
9,00

Açaí, banana, granola e caju tostado\*   
*Açaí, banana, granola & roasted cashew*  
10,00

Overnight oats de chutney de ananás e amoras   
*Overnight oats with pineapple chutney & blackberry*  
8,00

Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca\*   
*Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds*  
8,50

Porridge de espelta, nabiça, abóbora e coco   
*Spelt porridge, with turnip greens, pumpkin and coconut*  
8,50

Panquecas BAH de trigo sarraceno e banana   
com xarope de açúcar e limão  
*BAH buckwheat and banana pancakes*  
with maple syrup and lemon  
8,00

Panquecas BAH com xarope de açúcar e limão  
*BAH pancakes with maple syrup and lemon*  
8,00

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose  
*Gluten and/or lactose free options available on request*



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts


# B A H R




## OVOS E MAIS *EGGS & MORE*

Ovos Benedict *Eggs Benedict*  
15,00

Ovos Florentinos *Eggs Florentine*  
14,00

Ovos mexidos com coentrada de cogumelos   
*Scrambled eggs with mushrooms and coriander*  
14,50



Ovos estrelados “turcos”, iogurte, feijão e funcho  
*“Turkish” fried eggs, yoghurt, beans and fennel*  
14,00

Omelete gratinada, bacon, queijo e cebola caramelizada   
*Omelette au gratin, bacon, cheese & caramelized onion*  
15,00



Croque madame croissant, queijo, fiambre, ovo estrelado e molho mornay  
*Croque madame croissant, cheese, ham, fried egg and mornay sauce*  
12,00

Também disponível em pão de trigo, espelta, centeio e sem glúten  
*Also available in wheat, spelt, centeio or gluten free breads*


## AO LADO! *SIDES*

Batata doce assada à Algarvia    
*Roasted sweet potato*  
4,50



Bacon fumado  
*Smoked bacon*  
4,50

Hummus e crudités    
*Hummus and crudité*  
6,50

Salsicha de Porco Alentejano  
*Alentejo Pork sausage*  
4,50

Queijo de vaca dos Açores   
*Azores cow semi-hard cheese*  
4,00

Fiambre artesanal  
*Artisanal roasted ham*  
4,00

Requeijão de vaca, mel e amêndoas    
*Cottage cheese, honey and almonds*  
4,50

Seleção de queijo de vaca dos Açores e fiambre  
*Azores cow cheese and roasted ham*  
6,00



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free





Frutos Secos  
Nuts





# BAHR




## SNACKS

Rissóis de camarão (2uni) <i>Prawn rissoles</i> 6,50	Paleta de Porco Alentejano com nozes e flores de funcho, servido com tostas  <i>Alentejano Pork smoked ham – paleta –</i> <i>with walnuts and fennel flowers, served with toasted bread</i> 14,50
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes and Portuguese mustard</i> 6,00	Queijos - Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses, servido com tostas <i>Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese,</i> <i>served with toasted bread</i> 13,50
Empada de frango em vinha d'alhos <i>Wine and garlic chicken pie</i> 3,50	Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, Manteiga dos Açores  <i>Wheat &amp; Oats Sourdough, Azores Butter</i> 4,50
Merenda folhada de queijo e fiambre <i>Cheese &amp; ham in puff Pastry</i> 3,50	

## SALADAS SALADS

Salada de queijo de cabra "Ortodoxo", pêra Nashi e mirtilos avinagrados   <i>Goat cheese "Ortodoxo" salad, Nashi pear &amp; pickled blueberries</i> 19,00
Salada de atum braseado, feijão verde e emulsão de azeitona verde   <i>Seared tuna salad, green beans &amp; green olive emulsion</i> 21,00
Salada de rosbife de novilho, ovo Mollet e molho Caesar <i>Roast beef salad, Mollet eggs &amp; Caesar dressing</i> 21,00

## SANDUÍCHE SANDWICHES

Burger de cogumelo Portobello em brioche, com emulsão de tofu e ketchup.  Servido com salada verde <i>Portobello mushroom burger in brioche bread, with tofu &amp; ketchup emulsion.</i> <i>Served with a side green salad</i> 16,00
Sanduíche de sapateira em brioche com agrião e malagueta <i>Crab sandwich in brioche bread with watercress &amp; chilli</i> 20,00
Prego de lombo em bolo do caco e cebola caramelizada. Servido com salada verde <i>Beef loin in Madeira caco bread &amp; caramelized onion. Served with a side green salad</i> 19,50
Bifana BAHR em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde <i>BAHR pork steak sandwich in soudough focaccia with sambal mayonnaise.</i> <i>Served with a side green salad</i> 18,00



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free




Frutos Secos  
Nuts

# B A H R




## OS PRINCIPAIS MAIN

Arroz cremoso de cogumelos e queijo da Ilha   
*Mushrooms creamy rice with Island cheese*  
24,00

Bacalhau à brás com salada verde   
*Codfish "brás" style with greens salad*  
24,00


Pregado com caldo verde   
*Turbot with green kale sauce*  
33,00


Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja  
*Duck rice, chorizo & orange*  
26,00

Ribeye de novilho maturado grelhado (200gr) com batatas fritas e molho Marrare   
*Grilled aged beef Ribeye (7.05oz) with fries & Marrare sauce*  
39,50

## SOBREMESAS DESSERTS

Farófia, folha de limoeiro e limão   
*Meringue, lemon leaves & lemon*  
6,00

Mousse de chocolate negro e avelã   
*Dark chocolate mousse & hazelnut*  
8,00


Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)   
Baunilha | Chocolate | Morango | Limão e Gengibre  
*Homemade Ice Cream (per scoop)*  
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Lemon & Ginger  
4,00

## PASTELARIA BAIRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata  
*Portuguese custard tart*  
1,50

Rolo de canela e mel   
*Cinnamon roll*  
2,00

Pão de Deus  
(com queijo dos Açores ou/e fiambre)  
*Coconut & egg cream bun*  
(with Azores cheese or/& ham)  
2,50  
4 / 4,50

Donut de iogurte e pistácio   
*Yoghurt & pistachio doughnut*  
4,50

Donut de chocolate branco, iogurte e framboesas  
*Raspberry, yoghurt & white chocolate doughnut*  
4,50

Jesuíta   
*Almond & egg cream pastry*  
3,50



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts