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

B A H R

VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO
VIENNOISERIE & BREAD SELECTION

Trigo massa-mãe Wheat sourdough
6,00

Pão de sementes massa-mãe Seeded sourdough
6,00

Centeio massa-mãe Rye sourdough
6,00

Brioche massa-mãe Brioche sourdough
6,00

Pão sem gluten massa-mãe
Gluten free sourdough
7,00

Torrada (trigo, sementes, centeio ou brioche)
Toast (sourdough, seeded, rye or brioche)
6,00

Croissant
5,00

Croissant de chocolate
Chocolate croissant
5,00

Croissant de amêndoa do Algarve
Almond croissant from Algarve
7,00

Bolo de cenoura, nozes e especiarias
Carrot, walnuts & spicies cake
4,50

Queque de limão e mirtilos
Lemon & blueberries muffin
7,00

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 sazonal
Fresh seasonal fruit
7,50

Granola, iogurte, cerejas e morangos
Granola, yoghurt, cherries & strawberries
10,00

Açaí, iogurte, banana, granola de caju tostado*
Açaí, yoghurt, banana, roasted cashew granola
10,00

Pudim de chia de pistáchio, panquecas, morangos e crème fraiche
Pistachio chia pudding, pancakes, strawberries & crème fraiche
9,00

Porridge de aveia, ananás caramelizado, côco e mirtilos*
Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds
9,00

Panquecas BAH de trigo sarraceno e banana com xarope de ácer
BAH buckwheat and banana pancakes with maple syrup
10,00

Panquecas BAH com xarope de ácer
BAH pancakes with mapple syrup
10,00

* Disponivel opção de iogurte natural, sem lactose ou soja
Also available in lactose free or soy option

Vegan | Vegetariano / Vegetarian | Sem glúten / Gluten free | Sem lactose / Lactose free | Frutos Secos / Nuts

B A H R

OVOS E MAIS
EGGS & MORE

Ovos benedict Eggs benedict
18,00

Tapioca com ovos mexidos, abacate, rúcula e queijo da ilha
"Tapioca" with scrambled eggs, avocado, arugula & cottage cheese
17,00

Omelete à coentrada e cogumelos frescos
Omelette with coriander, garlic & fresh mushrooms
18,50

Waffle de queijo São Jorge, salsicha de porco alentejano e ovo estrelado
Waffle with São Jorge cheese, Alentejo pork sausage & fried egg
17,50

Tortilha de chouriço gratinada, cebola e mostardas
Gratinated chorizo tortilla, onion & mustard
19,00

Ovos mollet em pão grelhado, harissa e hortelã
Mollet eggs in grilled bread, harissa & mint
16,50

*Também disponível em pão de trigo, sementes, centeio, brioche e sem glúten
Also available in wheat, seeded, rye, brioche or gluten free breads

AO LADO! SIDES

Batata doce assada e alecrim
Roasted sweet potato
4,50

Dip de cenoura assada e salada verde
Roasted carrot dip & green salad
6,50

Queijo de vaca dos Açores
Azores cow semi-hard cheese
4,50

Requeijão com mel e amendoas
Creamy cottage cheese with honey & almonds
4,50

Bacon de porco alentejano fumado
Smoked bacon from Alentejo
5,00

Salsicha de porco alentejano
Alentejo pork sausage
4,50

Fiambre artesanal
Artisanal roasted ham
4,00

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

Vegan | Vegetariano / Vegetarian | Sem glúten / Gluten free | Sem lactose / Lactose free | Frutos Secos / Nuts

B A H R

SNACKS

Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni)
Wild shrimp patties with sambal
8,50

Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni)
Meat croquettes and Portuguese mustard
8,00

Empada de frango em vinha d'alhos
Wine and garlic chicken pie
3,50

Merenda de Queijo dos Açores com chouriço
Azores cheese & chorizo soft pastry
3,00

Batatas fritas BAHR & maionese da Bairrada
BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise
7,00

Queijos - Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses, servido com tostas
Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese, served with toasted bread
15,00

Paleta de Porco Alentejano, servido com tostas
Alentejano Pork smoked ham – paleta – served with toasted bread
17,00

Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe e manteiga artesanal. Servido com tostas*
Wheat & Oats Sourdough & artisan butter.Served with toasted bread
5,50

*Também disponivel pão sem gluten massa-mãe de arroz e sorgo, crackers de azeitona e sésamo
Also available gluten free sourdough bread, olives & sesame crackers
6,00

SALADAS SALADS

Requeijão, abóbora assada, quinoa e pêra rocha
Cottage cheese, roasted pumpkin, quinoa & pear
19,00

Atum com sementes, feijão verde, batata doce e azeitonas
Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives
26,00

Peito de frango com salada de cogumelos e romã
Chicken breast with mushrooms & pommegranate salad
22,00

Bowl de camarão, salada de citrinos, endívias e kimchi de couve
Shrimps bowl, citrus salad, endives & kale kimchi
25,00

SANDUÍCHE SANDWICHES

Katso de beringela e miso. Servido com salada de couve coração
Aubergine "Katso" e miso. Served with cabbage salad
18,00

Brioche de polvo com kimchi e pepino
Octopus brioche with kimchi & cucumber
24,00

Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio. Servido com salada verde
Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread. Served with a side green salad
22,00

Bifana BAHR em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde
BAHR pork steak sandwich in soudough focaccia with sambal mayonnaise. Served with a side green salad
19,00

*Também disponível em pão sem glúten
Also available in gluten free breads

Vegan | Vegetariano / Vegetarian | Sem glúten / Gluten free | Sem lactose / Lactose free | Frutos Secos / Nuts

B A H R

OS PRINCIPAIS MAIN

Massa cremosa de abóbora, acelgas fumadas e avelã
Pumpkin creamy pasta, smoked chards & hazelnuts
22,00

Bacalhau à brás com salada verde
Codfish “brás” style with greens salad
25,00

Filetes de peixe galo com arroz de grelos
John Dory fillet with turnip tops rice
38,00

Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja
Duck rice, chorizo & orange
27,00

Entrecôte Angus (200g) com molho chimichurri, batata frita e salada verde
Angus entrecôte (7oz) with chimichurri sauce, crispy fries & greens salad
37,00

SOBREMESAS DESSERTS

Arroz Doce, laranja e poejo
Rice pudding, orange & pennyroyal
8,00

Bolo cremoso de chocolate e topinambur
Chocolat creamy cake & topinambur
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 BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata
Portuguese custard tart
1,50

Rolo de canela e mel
Cinnamon roll
3,00

Enrolado de chocolate e amêndoa
Chocolate and almond bun
3,50

Mini Pão-de-Ló
Creamy sponge cake
3,00

Jesuíta
Almond & egg cream pastry
4,00

Vegan | Vegetariano / Vegetarian | Sem glúten / Gluten free | Sem lactose / Lactose free | Frutos Secos / Nuts