

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*
O Pasto Alentejano, Sousel - *Borrego e Cabrito, Lamb and Mutton*
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

•



SNACKS

2 peças • 2 pieces

Tatin de Batata Frita, Vegetais e Char Siu   
Fried Potato Tatin, Vegetables & Char Siu
8,00

Sashimi de Atum, Citrinos em Tartelete Folhada
Tuna Sashimi with Citrus on Smoked Puff Pastry
10,50


Cracker de Sapateira
Crab Cracker
10,00

“O Leitão Virou Porco”, Molho Bairrada e Couve Galega 
Iberian Pork, Bairrada Sauce & Galicia Kale
9,50

Tosta de Percebes Fumados
Smoked Barnacles on Toast
11,00


‘Frango Piri-Piri’ e Molho Remoulade
‘Piri-Piri Chicken’ with Remoulade Sauce
9,00



COUVERT


Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, Crackers de algas e Manteiga Rainha do Pico 
Wheat and Oats Sourdough, Seaweed Crackers & ‘Rainha do Pico’ Butter
4,50


ENTRADAS *STARTERS*

Alho Francês e Batata Alhada com Teriyaki 
Braised Leek with Teriyaki, Crunchy Potato with Coriander & Garlic
15,00

Lula Grelhada, Feijão Verde, Grelos e Algas 
Grilled Squid, Runner Beans, Turnip Tops & Seaweed
19,00

Ceviche de Toro de Atum, Agrião e Edamame  
Tuna Toro Ceviche, Watercress & Edamame
20,50

Cogumelos da Estação de Coentrada, Eryngui Grelhado e Gema Confit 
Sauteed Mushrooms with Coriander, Grilled King Oyster & Confit Egg Yolk
19,50


Tártaro de Novilho, Ostras e Borragem com Pão de Centeio de Massa Mãe 
Beef Tartar, Oysters & Borage with Rye Sourdough
22,00


B A H R

•



OS PRINCIPAIS MAINS

Massada Thai de Abóbora, e Miso 
Thai Pasta Stew with Pumpkin & Miso
23,00

Brás do Polvo Assado à Lagareiro e Molho Romesco 
Roasted Octopus 'Brás' with Romesco Sauce
30,00

Lavagante Azul, Arroz Frito e Molho Marrare
Blue Lobster, Fried Rice & Marrare Sauce
46,00

Robalo, Topinambour e Dashi de Beurre-Blanc
Seabass, Topinambour & Baurre-Blanc Dashi
36,00



Arroz de Carabineiros 
Portuguese 'Carabineiro' Prawns Rice
43,00

Lombo de Vaca Maturada com Puré de Castanhas, Cebola e Molho de Sichuan 
Aged Beef Loin with Chestnuts Purée, Onion & Szechuan Sauce
37,50

Presas de Porco Ibérico, Congee de Nabos e Daikon 
Iberian Pork, Turnip Congee & Daikon
33,00

Borrego de Pasto Alentejano e Aga Dashi de Beringela
Alentejo Lamb & Eggplant Aga Dashi
33,50

AO LADO! SIDES

Bimis Grelhados, Straciatella e 
Sementes de Abóbora 
*Grilled Bimis, Straciatella
and Pumpkin Seeds*
9,00

Batata Doce e Laranja 
Sweet Potato and Orange
6,50

Esparregado de Espinafres e Nabos
Turnip Greens & Spinach Purée
9,00

Salada Verde de Folhas e Flores 
Tender Leaves and Flowers Salad
6,00

Batatas Fritas BAH
BAHR Potato Crisps
6,50



Vegan



Vegetariano Vegetarian



Sem glúten Gluten free



Frutos Secos Nuts

B A H R




SOBREMESAS *DESSERTS*

Tarte Tatin de Marmelo e Creme de Groselha
Quince 'Tarte Tatin' with Gooseberry Cream

10,00

Baba de Camelo com Granizado de Aperol e Tangerina
Dulce de Leche & Caramel Mousse with Aperol & Tangerine Granita

8,50

Ananás dos Açores, Creme de Caramelo e *Speculoos* 
Pineapple from Azores Island, Creamy Caramel Sauce & Speculoos

11,00

Cremoso de Chocolate, Gelado de Banana e Sésamo 
Chocolate Crèmeux, Banana Ice Cream & Sesame

9,00

Seleção de Queijos Nacionais com Marmelada de Maçã e Queijo de Figo
Selection of Portuguese Cheeses with Apple Marmelade and Fig Cheese

13,50