

**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*

# B A H R

•



## SNACKS

2 peças • 2 pieces

Chamuça *Roll* especiada de Aipo e Flores ✓ⓧ  
*Celery & Flowers spiced Samosa Roll*  
7,00

Puri de Gamba da Costa e Batata Doce  
*Coastal Prawn and Sweet Potato Puri*  
9,50

Tosta de Percebes Fumados  
*Smoked Goose Barnacles on Toast*  
9,50

Tarte de Atum à Algarvia  
*Citrus and Onion Tuna Pie*  
8,00

Taco de Pica-Pau Crú de Novilho, Ananás dos Açores e Alfacinhas ⓧ  
*Raw Beef 'Pica-Pau' Taco, with Azorean Pineapple & Baby Lettuce*  
9,50

## COUVERT

Pão de Trigo e Aveia *Massa Mãe*, Manteiga dos Açores  
*Wheat and Oats Sourdough, Azores Butter*  
4,50

## ENTRADAS *STARTERS*

Espargos Brancos Grelhados, Emulsão de Manteiga e Wakame, Óleo de Cebolinho ✓ⓧ  
*Grilled White Asparagus, Butter and Wakame Emulsion, & Chives Oil*  
17,00

Lula Grelhada, Feijão Verde, Grelos e Algas ⓧ  
*Grilled Squid, Runner Beans, Turnip Tops and Seaweed*  
17,00

Robalo Maturado, Cenoura, Miso e Beldroegas ⓧ  
*Dry-aged Sea Bass, Carrots, Miso & Purslane*  
16,00

Tártaro de Vaca Maturada, Creme de Ovo e Couve Roxa Grelhada ⓧ  
*Aged Beef Tartare, Hollandaise & Grilled Red Cabbage*  
16,00

# BAHR



## OS PRINCIPAIS MAINS

Brás de Couve-Flôr Grelhada e Espinafres ✓ ⊗  
*Roasted Cauliflower, Spinach and Romanesco*  
20,00

Bacalhau Meia Cura, Xerém de Milho Branco e Lingueirão ⊗  
*Salted Codfish, White Corn Porridge & Razor Clams*  
27,00

Pregado Selvagem, Caldo Verde e Chouriço ⊗  
*Wild Turbot with Green Kale Sauce and Chorizo*  
32,00

Arroz de Carabineiros ⊗  
*Portuguese Carabineiro Rice*  
42,00

Lombo de Vaca Maturada de Cebolada ⊗  
*Aged Beef Loin and Onion Gravy*  
30,00

Ribeye de Porco Grelhado, Alhada de Favas e Fermento ⊗  
*Grilled Pork Ribeye, Seasonal Garlic Fava Beans & Yeast*  
28,00

Mão de Borrego Assada, Ervilhas e Cebola Doce ⊗  
*Roasted Lamb, Peas & Sweet Onion*  
29,00

## AO LADO! SIDES

Couve Coração Grelhada e Trigo Sarraceno ✓ ⊗  
*Grilled Hispi Cabbage and Buckwheat*  
6,00

Batata Doce e Laranja ⊗ ✓  
*Sweet Potato and Orange*  
6,00

Salada Verde e Flores ✓ ⊗  
*Tender Leaves and Flowers Salad*  
6,00

Esparregado de Espinafres e Nabos  
*Turnip Greens & Spinach Purée*  
7,00

Batatas Fritas BAHR ✓  
*BAHR Potato Crisps*  
5,50

# B A H R



## SOBREMESAS *DESSERTS*

Funcho, Miso, Merengue Italiano e Granita de Maçã Verde  
*Fennel, Miso, Italian Meringue & Green Apple Granita*

8,00

Sericaia, Gelado de Matcha e Pele de Leite  
*Sericaia – Egg-Sponge Cake, Matcha Ice Cream & Milk Skin*

8,00

Cremoso de Chocolate, Gelado de Pão de Espelta e Soja Caramelizada  
*Chocolate Crèmeux, Spelt Bread Ice Cream & Caramelized Soy*

8,00

Seleção de Queijos Nacionais  
com Marmelada de Maçã, Queijo de Figo e Chutney de Tomate Picante

*Selection of Portuguese Cheeses  
with Apple Marmelade, Fig Cheese and Spicy Tomato Chutney*

13,50

---