

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

Batata Crocante com molho Char Siu 
Crispy Potato with Char Siu sauce
6,00

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

Tosta de Percebes Fumados
Smoked Barnacles on Toast
9,50



Tarte de Atum à Algarvia
Citrus and Onion Tuna Pie
8,50


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

"Bimis" Grelhados, Emulsão de Manteiga e Wakame, Pólen de Mel  
Grilled "Bimis", Butter and Wakame Emulsion & Bee Pollen
13,00

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

Ceviche de Robalo, Agrião e Nectarina 
Sea Bass Ceviche, Watercress and Nectarine
14,00

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

BAHR




OS PRINCIPAIS MAINS


Bife de Tomate-de-Verão, Brôa de Milho, Funcho e Molho Vegetal 
Summer Tomato "steak", Cornbread, Fennel and Vegetable Jus
21,00


Massada de Tamboril – Lombo de Tamboril, Orzo e Molho de Cataplana
Monkfish Pasta Stew – Monkfish Loin, Orzo and Stew Sauce
31,00

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


Presa de Porco Grelhada do Ti-António, Estufado de Tomate e Fermento 
Grilled "Presas" from Iberian Pork, Tomato Stew & Yeast
28,50



Mão de Borrego Assada, Cenoura Algarvia e Hortelã 
Roasted Leg of Lamb, Algarvian Carrot and Mint
29,50

AO LADO! SIDES

Feijão-Verde, Pepino-doce grelhado,  
Iogurte de Cabra e Óleo de Hortelã
Green-beans, grilled Cucumber,
Goat's Yoghurt & Mint Oil
6,00

Batata Doce e Laranja  
Sweet Potato and Orange
6,00

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

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

Batatas Fritas Bahr 
BAHR Potato Crisps
6,00

B A H R



SOBREMESAS DESSERTS

Morangos, Sorbet de Tomate, Gelado de Iogurte & Pólen de Funcho
Strawberries, Tomato Sorbet, Yoghurt Ice-cream & Fennel Pollen

8,00

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

Creoso 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
