

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







B A H R








SNACKS

Tosta de percebes fumados (2uni) <i>Smoked barnacles on toast</i>	11
Pastel de massa tenra de camarão e sambal <i>Wild shrimp patties with sambal</i>	7
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes & Portuguese mustard</i>	6,5
Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga Rainha do Pico. Servido com tostas <i>Wheat & oats sourdough & 'Rainha do Pico' butter.</i> <i>Served with toasted bread</i>	4,5

ENTRADAS STARTERS

Creme de couve-flor, limão confitado e pistácio   10 <i>Cauliflower creamy soup, lemon confit & pistachio</i>	
“Polvo Ibérico”   19 <i>Octopus fillet with mashed potato, pickle onion & paprika</i>	
Lírio dos açores braseado de escabeche  21 <i>Braised Hamachi with spiced onion marmelade</i>	
Ervilhas, ovo a baixa temperatura e manjeriço  16 <i>Mashed peas, poached egg & basil</i>	

SALADAS SALADS

Queijo de cabra “Ortodoxo”, pêra Nashi e mirtilos  19 curado <i>Goat cheese “Ortodoxo”, Nashi pear & pickled blueberries cured</i>	
Atum com sementes, feijão verde, batata doce   24 e azeitonas <i>Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives</i>	
Coxa de Frango teryaki com colleslaw e caju   19 <i>Teryaki chicken thigh's with colleslaw & cashew</i>	
Rosbife de novilho, ovo Mollet e molho Cesar 21 <i>Roast beef salad, Mollet eggs & Caesar dressing</i>	

 Vegan

 Vegetariano
Vegetarian

 Sem glúten
Gluten free



 Frutos Secos
Nuts

 Sem lactose
Lactose free

B A H R



PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau à brás com salada verde <i>Codfish "brás" style with greens salad</i>	24
Massada de vegetais, burrata artesanal e molho romesco  <i>Sauteed anellini pasta and vegetables with artisan burrata and romesco sauce</i>	22,5
Filetes de garoupa, açorda de tomate e coentros <i>Grouper fillet, tomato & coriander bread soup</i>	29,5
Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja <i>Duck rice, chorizo & orange</i>	26
Entrecôte Angus (200g) com molho mirandês  e batata frita <i>Angus entrecôte (7oz) with shallot, smoked paprika sauce & crispy fries</i>	33

SOBREMESAS DESSERTS

"Eton mess" de maracujá <i>Passion fruit Eton mess</i>	6
Mousse de chocolate negro e avelã  <i>Dark chocolate mousse & hazelnut</i>	8
Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)  Baunilha Chocolate Morango Limão Cardamomo <i>Homemade Ice Cream & Sorbet (per scoop) Vanilla Chocolate Strawberry Lemon Cardamom</i>	4
Queijos São Jorge 24 meses e cabra curado da Beira com marmelada de maçã  <i>Plate with cheese cured 24 months azorean São Jorge & cured goat cheese with apple marmelade</i>	13,5

PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata <i>Portuguese custard tart</i>	1,5
Rolo de canela e mel  <i>Cinnamon roll</i>	2,5
Brioche de baunilha e framboesas  <i>Vanilla & raspberry brioche</i>	3,5
Jesuíta  <i>Almond & egg cream pastry</i>	3,8
Mini Pão de Ló  <i>Creamy sponge cake</i>	3



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free