

**B A H R**



**BRUNCH**

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

•



## VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO *VIENNOISERIE & BREAD SELECTION*

Trigo massa-mãe *Wheat sourdough*  
5,00

Espelta massa-mãe *Spelt sourdough*  
5,00

Torrada (trigo, espelta, brioche ou sem glúten)  
*Toast (sourdough, spelt, brioche or gluten free)*  
5,00

Croissant  
4,00

Brioche  
5,00

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.*

Croissant de chocolate e amêndoa *Chocolate & almond croissant*  
4,50

Pão de Banana da Ilha da Madeira  **vegan**  
*Banana bread from Madeira Island*  
4,00

Pastel de Nata *Portuguese custard tart*  
1,10


## FRUTA, GRANOLA E OUTROS *FRUITS, GRANOLA & OTHERS*

Fruta fresca *Fresh fruit*   
5,00

Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos \*  
*Homemade granola, yogurt and red fruits*  
8,00



Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca  
*Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds*  
8,00

Panquecas BAH, xarope de ácer e natas batidas \*  
*BAH pancakes, maple syrup and whipped cream*  
8,50

Overnight oats de banana, morangos, sementes e iogurte de soja  **vegan**  
*Overnight oats with banana, strawberries, seeds and soy yogurt*  
8,00

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*

 **Vegetarian** *Vegetarian*  **Sem glúten** *Gluten free*

# B A H R

•



## OVOS E MAIS EGGS & MORE

Ovos Benedict *Eggs Benedict*  
15,00

Ovos Florentinos *Eggs Florentine* ✓  
13,00

Ovos mexidos com tomate e poejos ✓ ✗  
*Scrambled eggs with tomato and pennyroyal*  
10,00

Ovos rotos de camarão e alho francês assado  
*Shrimp and roasted leek poached eggs*  
15,00

Ovos Estrelados *Lorraine* - bacon, queijo e cebola caramelizada em bolo lêvedo  
*Fried eggs Lorraine with bacon, cheese & caramelized onion on Portuguese muffin*  
12,00

Croissant *Monsieur* – queijo, fiambre e tomate  
*Croissant Monsieur – cheese, ham & tomato*  
8,00

Também disponível em pão de trigo, espelta, brioche e sem glúten  
*Also available in wheat, spelt, brioche or gluten free breads*

## AO LADO! *SIDES*

Batata doce assada ✓ ✗  
*Roasted sweet potato*  
4,50

Queijo de vaca dos Açores ✗  
*Azores cow semi-hard cheese*  
4,00

Requeijão de vaca, mel e amêndoas ✗  
*Cottage cheese, honey and almonds*  
4,50

Bacon fumado ✗  
*Smoked bacon*  
4,00

Salsicha de porco preto  
*Black pork sausage*  
4,50

Fiambre assado e fumado com rosmaninho  
*Rosemary artisanal roasted ham*  
4,00

Seleção de Queijo de vaca dos Açores e fiambre assado  
*Azores cow cheese and roasted ham assortment*  
6,00

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*

✓ Vegetariano *Vegetarian* ✗ Sem glúten *Gluten free*

# B A H R

•



## SNACKS

Peixinhos da horta e maionese de ervas frescas   
*Runner beans tempura & fresh herbs mayonnaise*  
7,50

Rissóis de camarão (2uni)  
*Prawn rissoles*  
6,50

Pastéis de massa tenra de vitela e kefir (2uni)  
*Fried veal & kefir pies*  
6,00

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

Paleta de porco preto com nozes e flores de funcho, servido com tostas \*  
*Black pork smoked ham – paleta –*  
*with walnuts and fennel flowers, served with toasted bread*  
14,50

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*  
13,50

Batatas fritas BAH R  
*BAHR potato crisps*  
5,00

Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, Manteiga dos Açores  
*Wheat & Oats Sourdough, Azores Butter*  
4,00

## SALADAS *SALADS*

Burrata lusa, húmus de ervilhas e pão de espelta tostado \*   
*Portuguese burrata, peas hummus & toasted spelt bread*  
16,00

Atum dos Açores braseado, feijão verde e emulsão de azeitona   
*Seared tuna from Azores, olive emulsion and green beans*  
19,50

Pato assado com laranja e especiarias, lâminas de funcho, tostas e folhas verdes \*  
*Roasted duck with orange and spices, shaved fennel, toasts and green leaves*  
18,00

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*

 Vegetariano *Vegetarian*  Sem glúten *Gluten free*

# B A H R



## SANDES SANDWICHES

Omelete de sésamo com legumes crocantes, molho de kimchi e coentros \*   
*Fluffy sesame omelette sandwich with crunchy vegetables, kimchi sauce and coriander*  
14,00

Patanisca de bacalhau com emulsão de limão e amêndoa \*  
*Portuguese muffin bread with codfish fritter, lemon and almond emulsion*  
15,00

Prego de lombo Black Angus, cebola caramelizada e manteiga de salsa \*  
*Black Angus beef loin, caramelized onion and parsley butter*  
19,50

Todas as sanduíches são servidas em bolo lêvedo  
e com salada verde  
*All sandwiches are served in a toasted portuguese  
muffin bread with a side green salad*

## OS PRINCIPAIS MAIN

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

Arroz de Carabineiros   
*Portuguese Carabineiro Prawns Rice*  
41,00

Bife do Lombo à Marrare, Batatas Fritas com Esparregado de Espinafre e Nabo  
*Tenderloin Steak in Marrare Cream Sauce, Fries and Turnip Greens & Spinach Purée*  
30,00

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*


 **Vegetariano** *Vegetarian*    **Sem glúten** *Gluten free*


# B A H R



## SOBREMESAS *DESSERTS*

Pudim de leite, granita de amêndoa e toffee de macieira   
*Milk pudding, almond granita & brandy toffee*  
6,00

Mousse de chocolate negro, gelado de banana da Madeira e cacau   
*Dark chocolate mousse, banana ice cream & cocoa*  
8,00

Seleção de gelados e sorbets   
*Ice cream and sorbets selection*  
4,00  
sabor / *scoop*



## PASTELARIA BAIRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata  
*Portuguese custard tart*  
1,10

Jesuíta  
*Almond and egg cream pastry*  
2,90

Bola de Berlim com creme de ovos  
*Berliner doughnut with egg custard*  
2,90

---

\* Disponíveis opções sem glúten e/ou sem lactose *Gluten and/or lactose free options available on request*

 *Vegetarian Vegetarian*  *Sem glúten Gluten free*