

B A H R



ESPECIAIS DO MÊS MONTHLY SPECIALS

Pasteis de massa tenra de vitela (2 uni) Fried veal pies (2uni)	6,50
Melão com presunto “feito no Zambujal” Melon with smoked ham from Zambujal	16,00
Filetes de peixe galo com arroz de tomate John Dory fillets with tomato rice	26,00
Pêssego Melba Peach Melba	7,00

VINHOS WINES

Espumante Quinta do Rol Rosé <i>Pinot Noir</i> <i>Região da Lourinhã, bolhas finas, fruta madura, boa acidez</i> <i>Lourinhã region, fine bubbles, mature fruit, good acidity</i> Espumante/ Sparkling	12,00 55,00
Malvarinto de Janas <i>Malvasia e Arinto (Orgânico)</i> <i>Região de Sintra, Complexo, notas de frutas cítricas e algas</i> <i>Sintra Region, complex, citrus notes and seaweed</i> Branco/ White	14,00 65,00
Purista <i>Alfrocheiro (Orgânico e Vegan)</i> <i>Região de Lisboa, frutas vermelhas maduras, acidez vibrante, boa persistência</i> <i>Lisbon Region, red fruits, vibrant acidity and good persistence</i> Tinto/ Red	12,50 50,00
Casal Santa Maria Late Harvest <i>Petit Maseng</i> <i>Região de Colares, marmelada e pêssegos maduros, acidez crocante</i> <i>e textura aveludada</i> <i>Colares Region, quince jam and ripe peaches, good acidity</i> <i>and velvet texture</i> Sobremesa/ Dessert	12,00 (6cl) 40,00