

**B A H R**



**CARTA DE PEQUENO-ALMOÇO**  
*BREAKFAST MENU*

**Horário: das 07h00 - 11h00**  
*Serving hours: 07:00 – 11:00*

**O preço é dado em euros (€) e inclui IVA à taxa legal em vigor**  
*The price given in euros (€) includes VAT at the legal rate*

## B A H R

•





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

Trigo massa-mãe <i>Wheat sourdough</i>	5,00
Espelta massa-mãe <i>Spelt sourdough</i>	5,00
Torrada ( <i>trigo, espelta, brioche ou sem glúten</i> ) <i>Toast (wheat, spelt, brioche or gluten free)</i>	5,00
Croissant	4,00
Croissant de chocolate e amêndoa <i>Chocolate &amp; almond croissant</i>	4,50
Pastel de Nata <i>Custard tart</i>	1,10
Bolo de abóbora assada, gengibre e flôr de sal <i>Roasted pumpkin cake, ginger &amp; fleur de sel</i>	4,00

A selecção de pão e croissant é servido com manteiga e compota caseira.

*Bread selection & croissant is served with butter and homemade jams.*

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

Fruta fresca sazonal  	5,00
<i>Fresh seasonal fruit</i>	
Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos *	8,00
<i>Homemade granola, yogurt and red fruits</i>	
Porridge de aveia torrada, sementes e fruta fresca	8,00
<i>Toasted oats porridge, fresh fruits and seeds</i>	
Panquecas BAH, xarope de ácer e natas batidas *	7,00
<i>BAH pancakes, maple syrup and whipped cream</i>	
Rabanada, creme de baunilha e laranja	8,00
<i>French toast, vanilla cream &amp; orange</i>	

---

\* 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



### OVOS E MAIS EGGS & MORE

Ovos Benedict <i>Eggs Benedict</i>	14,00
Ovos Florentinos <i>Eggs Florentine</i>	12,00
Ovos mexidos e coentrada de cogumelos ☒ <i>Scrambled eggs with mushrooms &amp; coriander</i>	12,00
Ovos rotos e brás de chouriço ☒ <i>Spanish "revueltos" eggs &amp; chorizo "brás"</i>	10,00
Omelete Lorraine - bacon, queijo ☒ e cebola caramelizada <i>Omelette Lorraine with bacon, cheese &amp; caramelized onion</i>	10,00
Croissant tostado, abóbora assada, requeijão de vaca e nozes* <i>Roasted pumpkin, cottage cheese &amp; walnuts over a toasted croissant *</i>	8,00

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

### AO LADO! SIDES

Batata doce assada ✓☒ <i>Roasted sweet potato</i>	4,50
Queijo de vaca dos Açores ☒ <i>Azores cow semi-hard cheese</i>	4,00
Requeijão de vaca, mel e amêndoas ☒ <i>Cottage cheese, honey and almonds</i>	4,50
Bacon fumado ☒ <i>Smoked bacon</i>	4,00
Salsicha de porco <i>butifarra</i> <i>Butifarra pork sausage</i>	4,50
Fiambre assado e fumado com rosmaninho <i>Rosemary artisanal roasted ham</i>	4,00

---

\* 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

•



## BEBIDAS BEVERAGES

Expresso ou descafeinado <i>Espresso or decaf</i>	3,00
Café de filtro <i>Filter coffee – batch brew</i>	4,00
Latte, Cappuccino, Flat white	3,00
Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	3,00
Opção de leites: soja, aveia, amêndoa, magro e sem lactose <i>Milks &amp; mylks: soya, oat, almond, lactose free, skimmed milk</i>	
Chás & Infusões <i>Teas &amp; Infusions</i>	4,50
<i>Compagnie Coloniale</i> Earl Grey Supérieur English Breakfast Sencha Rooibos des Tropiques Camomila, <i>Chamomile</i> Frutos Vermelhos, <i>Red Fruits</i>	
Sumo natural de laranja <i>Freshly squeezed orange juice</i>	6,00
Sumo natural de toranja <i>Freshly squeezed grapefruit juice</i>	6,00
Sumo do dia <i>Daily freshly squeezed juice</i>	6,00
Água Mineral <i>Mineral waters</i> 25cl 1L	3,00 5,00