

**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 <i>Smoked barnacles on toast</i>	11
Rissóis de camarão (2uni) <i>Prawn rissoles</i>	6,5
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes &amp; Portuguese mustard</i>	6
Pão de trigo e aveia Massa-mãe, crackers de algas e manteiga Rainha do Pico <i>Wheat &amp; oats sourdough, seaweed crackers &amp; 'Rainha do Pico' butter</i>	4,5

## ENTRADAS E SALADAS *STARTERS & SALADS*

Sopa de couve-flor, limão confitado e pistácio <i>Cauliflower soup, lemon confit &amp; pistachio</i>	10
“Polvo Ibérico” <i>Octopus fillet with mashed potato, pickle onion &amp; paprika</i>	15,5
Camarões da Mouraria <i>Mouraria shrimp</i>	17
Salada de queijo de cabra fresco “Ortodoxo” com tomate e funcho <i>Fresh soft goat cheese “Ortodoxo” salad with tomato &amp; fennel</i>	18
Salada de atum braseado, feijão verde e emulsão de azeitona verde <i>Seared tuna salad, green beans &amp; green olive emulsion</i>	21
Salada de rosbife de novilho, ovo Mollet e molho Caesar <i>Roast beef salad, Mollet eggs &amp; Caesar dressing</i>	21



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free







Frutos Secos  
Nuts

# B A H R






## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

Bacalhau à brás 	24
<i>Codfish "brás" style</i>	
Pregado com caldo verde 	33
<i>Turbot with green kale sauce</i>	
Arroz de carabineiros 	43
<i>Portuguese carabineiro prawns rice</i>	
Porco Bísaro e sarrabulho de camarão 	27,5
<i>Bízaro pork with prawn creamy polenta</i>	
Ribeye de novilho maturado grelhado (200gr) com batatas fritas e molho Marrare	39,5
<i>Grilled aged beef Ribeye (7.05oz) with fries &amp; Marrare sauce</i>	

## SOBREMESAS

### DESSERTS

Leite creme queimado 	6
<i>Caramelized "crema catalana"</i>	
Mousse de chocolate e cremoso de Vinho Madeira 	8
<i>Chocolate mousse &amp; Madeira Wine crèmeux</i>	
Queijo de Serpa DOP e marmelada de maçã	13,5
<i>DOP Serpa cheese with apple jam</i>	
Gelado Artesanal Baunilha   Chocolate   Morango (por sabor) 	4
<i>Homemade Ice Cream Vanilla   Chocolate   Strawberry (per scoop)</i>	

## PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata	1,5
<i>Portuguese custard tart</i>	
Rolo de canela e mel	2
<i>Cinnamon roll</i>	
Jesuíta 	3,5
<i>Almond &amp; egg cream pastry</i>	



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts