

B A H R



CARTA DE BRUNCH BRUNCH MENU

Todos os preços são dados em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor
All prices given in euros (€) include VAT at the legal rate

Preços e descrições sujeitos a alteração sem aviso prévio
Prices and descriptions subject to change without notice

B A H R



VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO VIENNOISERIE & BREAD SELECTION

Croissant
4,00

Trigo massa-mãe **Wheat sourdough**
4,00

Espelta massa-mãe **Spelt sourdough**
4,00

Torrada (trigo, espelta, brioche ou sem glúten)
Toast (sourdough, spelt, brioche or gluten free)
4,00

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.

Brioche de chocolate **Chocolate brioche bun**
4,00

Pastel de Nata **Portuguese custard tart**
1,10

Jesuíta **Almond and egg cream pastry**
2,90

FRUTA, GRANOLA E OUTROS FRUITS, GRANOLA & OTHERS

Fruta fresca e mel **Fresh fruit with honey**  
5,00

Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos*
Homemade granola, yogurt and red fruits
7,00

Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca
Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds
7,50

Panquecas BAH, xarope de ácer e natas batidas*
BAH pancakes, maple syrup and whipped cream
7,00

* 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



OVOS E MAIS EGGS & MORE

Ovos Benedict Eggs Benedict
14,00

Ovos Florentinos Eggs Florentine
12,00

Ovos mexidos com tomate e poejo
Scrambled eggs with tomato and penny royal
9,00


Ovos estrelados, espargos e queijo da Ilha
Fried eggs, asparagus and Azores cheese
9,50

Omelete com ervilhas, porco curado e menta
Peas omelette, cured pork and mint
10,00

Croissant prensado de requeijão e tomate de verão
Open cottage cheese and summer tomato croissant toast
8,00

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

SNACKS

Charuto de Bulhão Pato de algas 
Seaweed and coriander cigar
6,00

Rissóis de camarão
Prawn rissoles
6,00


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


'Pica-Pau de Novilho' em tártaro
Beef 'Pica-Pau' tartare
12,00

B A H R

•



Paleta porco preto com nozes e flores de funcho 
Black pork smoked ham – paleta - with walnuts and fennel flowers
14,00

Queijo Azeitão Rui Simões e queijo São Jorge 24 meses 
Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese
13,00

OS PRINCIPAIS MAIN

Couve-Flor Assada, à Brás de Romanesco e Espinafres  
Roasted Cauliflower, Spinach and Romanesco
19,00

Pregado com Caldo Verde e Chouriço 
Wild Turbot with Green Kale Sauce and Chorizo
28,00

Arroz de Carabineiros 
Portuguese Carabineiro Rice
38,00

Prego do Lombo Black Angus, Bolo Lêvedo, Paleta Ibérica e Batata Fritas BAH R
Black Angus Beef Loin Sandwich, Cured Iberico Pork Shoulder and BAH R Crisps
26,00

SOBREMESAS DESSERTS

Morangos, amêndoas e endro Strawberries, almond and dill
6,00

Chocolate, miso e caramelo Chocolate, miso and caramel 
8,00