

B A H R



CARTA DE BRUNCH *BRUNCH MENU*

Horário: das 12h30 às 16h00

Serving hours: 12:30PM – 16h00

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

All prices include VAT at the legal rate

B A H R



FRUTA E GRANOLA

FRUIT AND GRANOLA

Fruta Fresca e Mel 6,5€

Fresh Fruit with Honey

Salada de Frutas da Época 6€

Seasonal Fruit Salad

Granola caseira, iogurte, frutos vermelhos €7,50

House-made Granola, yogurt and red fruits

Disponível a opção sem glúten e sem lactose

Ask for your glúten or lactose free option

VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO

VIENNOISSERIE & BREAD SELECTION

Croissant 4€

Croissant de Cereais Whole meal croissant 4€

Pain au Chocolat 4,5€

Trigo Massa-mãe Sourdough 4€

Quatro Cereais Massa-mãe Sourdough Multigrain 4€

Torrada (trigo, quatro cereais ou sem gluten) 4€

Toast (sourdough, multigrain or gluten free)

Adicione manteiga ou compota caseira na sua seleção de pão ou viennoiserie

Add for butter and homemade jam in your bread selection or viennoiserie

B A H R



OVOS E ETC

EGGS & ETC

Ovos Beneditos Eggs Benedict €15

Ovos Florentinos Eggs Florentine €14

Ovos mexidos, Cogumelos Japoneses, Queijo da ilha €11

Scrambled eggs with Japanese mushrooms and Açores cheese

Omelete Picante de Camarão, Cenoura e Amêndoa €16

Spiced Omelet with Prawns, Carrot and Almond

Ovos Estrelados com Cupita Alentejana e Cebola Caramelizada e Batata €9

Fried Eggs with Potatoes, Caramelized Onions and Chorizo

Tosta de Salsicha e Ovo Escalfado com Espinafres €12

Egg and Sausage Muffin with Spinach

BAH Pancakes (opção sem glúten disponível) €9

Servidas com: maple syrup e natas batidas

BAH pancakes (gluten free option available)

Served with: maple syrup and whipped cream

SNACKS

Rissóis de Camarão 6€

Prawn Rissols

Tártaro de Porco Alentejano com Couve Coração 7€

“Chouriço” tartare with Hispi Cabbage

Ostra “Moinho dos Ilhéus” com Gaspacho Alentejano 17€ 34€

Oyster with “Alentejo style” gaspacho

Peixinhos da Horta e Maionese de Limão 5,5 €

Runner Beans Fritters and Lemon Maionese

B A H R



OS PRINCIPAIS MAIN

Tártaro de Vaca Maturada, Couve Roxa e Dashi de Ovo 15€

Matured Beef Tartare, Red Cabbage and Egg Dashi

Presa de Porco Ibérico Assada, Puré de Grelos, Feijão Verde e Kombu €24

Roasted Iberico Pork *Presa*, Greens Purée and Kombu

Arroz de Carabineiros €38

Portuguese “Carabineiro” Rice

Pregado com Caldo Verde €28

Wild Turbot with Green Kale Sauce

Brás de Couve Flor Grelhada e Espinafres €19

Roasted Cauliflower with Egg Yolk and Spinach

Prego do Lombo, Bolo Levedo, Paleta Ibérica e Batata Fritas BAHB €24

Matured Beef Loin, Iberian Cured “Paleta” on “Lêvedo” Bread

SOBREMESAS DESSERTS

Cheesecake de Mascarpone com Mel de Urze e azeite “Olmais” €6

Mascarpone Cheesecake with Heather Honey and “Olmais” Olive Oil

Mousse de Chocolate, Gelado de Manteiga de Amendoim e Toffee de Macieira €10

Chocolate Mousse, Peanut Butter Ice-cream and “Macieira” Toffee

Pudim de Ovos e Folha de Figueira €8

Egg Pudin and Fig Leaf