

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 given prices are in euros (€) and include VAT at the legal rate

Menu Vegan disponível a pedido
Vegan Menu available on request

B A H R



CRIATIVIDADE, RESPONSABILIDADE, LEGADO *CREATIVITY, RESPONSIBILITY, LEGACY*

Desenvolvemos uma matriz de trabalho em torno daquilo que nos rodeia.
Num país geograficamente tão pequeno, mas tão diverso e distinto, o diálogo com quem nos
faz chegar, o melhor de si, é uma constante forma de estar.

*Our work is created and developed by the environment that surrounds us.
In such a small country, yet so unique and distinct, staying close to the ones that provide us the
best they have and can is a constant way of being*

Acreditar que existe um momento, uma época para cada produto, garante-nos o melhor
para nós e para quem nos visita!

*We believe there is an ideal moment and season for every product, one that ensures us we are
only delivering the very best to the dinners visiting us!*

O caminho faz-se com a colaboração de:

This is only possible with the collaboration of our finest producers:

A Cerquinha, Grândola – *Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens*
Quintal Urbano, Lisboa – *Germinados, Sprouts*
O Pasto Alentejano, Sousel – *Borrego e Cabrito, Lamb and Mutton*
Padaria Massa Mãe, Lisboa – *Pão de Fermentação Longa, Sourdough Bread*
SEL, Estremoz – *Porco alentejano, Alentejo Pork*
Linda Rosa, Barcelos – *Vaca Minhota e Galega, Beef from Minho and Galega breed*
Nutrifresco, Albufeira – *Peixe, Marisco, Bivalves e Plantas Halófitas*
Fish, Seafood, Bivalves and Halophyte Plants
Fungifresh, Braga – *Cogumelos Silvestres, Wild Mushrooms*
Queijaria Simões, Azeitão – *Queijo de Ovelha, Sheep Cheese*
Queijaria Ortodoxo, Azeitão – *Queijo de Cabra e Vaca, Goat and Cow Cheese*
Segredos da Vila, Montemuro – *Queijo fresco e Requeijão, Cottage Cheese*
Arroz Galeirão, Foz do Mondego – *Arroz Carolino, “Carolino” Rice*







A todos eles, agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional,
respeitando a origem e o meio onde se inserem.

*To all of them, our appreciation for being able to cook with local and unique products, always
respecting their origin and the environment where they are produced and created*

BAHR



VIENNOISERIE E SELECÇÃO DE PÃO VIENNOISERIE & BREAD SELECTION

Trigo massa-mãe <i>Wheat sourdough</i> 6,00	Croissant  4,00
Pão de sementes massa-mãe <i>Seeded sourdough</i>  6,00	Croissant de chocolate  <i>Chocolate croissant</i> 4,50
Centeio massa-mãe <i>Rye sourdough</i> 6,00	Pão de banana da Ilha da Madeira    <i>Banana bread from Madeira Island</i> 4,00
Brioche massa-mãe <i>Brioche sourdough</i> 6,00	Bolo de laranja e côco  <i>Orange & coconut cake</i> 6,50
Pão sem gluten massa-mãe  <i>Gluten free sourdough</i> 6,00	Rabanada, romã e lima  <i>Pomegranate & lime french toast</i> 7,50
Torrada (trigo, sementes, centeio, brioche ou sem glúten) <i>Toast (sourdough, seeded, rye, brioche or gluten free)</i> 6,00	

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.

FRUTA, GRANOLA E OUTROS FRUITS, GRANOLA & OTHERS

Fruta fresca sazonal    <i>Fresh seasonal fruit</i> 5,50	Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca*  <i>Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds</i> 9,00
Granola, iogurte e frutos vermelhos*  <i>Homemade granola, yoghurt and red fruits</i> 9,00	Panquecas BAH de trigo sarraceno e banana    com xarope de açúcar <i>BAH buckwheat and banana pancakes</i> with maple syrup 8,50
Açaí, iogurte, banana, granola de caju tostado*  <i>Açaí, yoghurt, banana, roasted cashew granola</i> 10,00	Panquecas BAH com xarope de açúcar <i>BAH pancakes with maple syrup</i> 8,00
Overnight oats, iogurte e fruta fresca*   <i>Overnight oats, yoghurt & fresh fruit</i> 9,00	

* Disponível opção de iogurte natural, sem lactose ou soja
Also available in lactose free or soy option



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free





Frutos Secos
Nuts

B A H R





OVOS E MAIS EGGS & MORE


Ovos benedict *Eggs benedict*  
15,00

Ovos mexidos com shitake, pikle de shimeji e cebolinho  
Scrambled eggs with shitake, shimeji pickle & chives
18,00

Ovos estrelados, batatas crocantes e iogurte com especiarias 
Fried eggs, crunchy potatoes & yoghurt with spices
15,00




Omelete gratinada com molho holandês, bacon, queijo e cebola caramelizada 
Omelette au gratin with hollandaise sauce, bacon, cheese & caramelized onion
15,00

Tosta de abacate, ovos escalfados e pesto de frutos secos  
Avocado toast, poached eggs & dried fruits pesto
18,00

Croque madame croissant, queijo, fiambre, ovo estrelado e molho mornay 
Croque madame croissant, cheese, ham, fried egg and mornay sauce
12,50

*Também disponível em pão de trigo, sementes, centeio, brioche e sem glúten
Also available in wheat, seeded, rye, brioche or gluten free breads



AO LADO! SIDES

Batata doce assada e alecrim   
Roasted sweet potato
4,50

Bacon de porco alentejano fumado
Smoked bacon from Alentejo
5,00

Legumes da estação    
Seasonal vegetables
6,50

Salsicha de porco alentejano
Alentejo pork sausage
4,50

Queijo de vaca dos Açores  
Azores cow semi-hard cheese
4,00

Fiambre artesanal
Artisanal roasted ham
4,00

Requeijão com mel e amendoas  
Creamy cottage cheese with honey & almonds
4,50

Seleção de queijo de vaca dos Açores e fiambre
Azores cow cheese and roasted ham
6,00



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Gluten free
Gluten free



Lactose free
Lactose free



Nuts
Nuts

BAHR

•




SNACKS


Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni) 
Wild shrimp patties with sambal
7,00

Batatas fritas BAHR & maionese da Bairrada 
BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise
6,00


Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni)
Meat croquettes and Portuguese mustard
6,50

Queijos – Azeitão Rui Simões e São Jorge 24 meses, 
servido com tostas
Azeitão sheep soft cheese and 24 months cured cow cheese,
served with toasted bread
14,50

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




Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe e manteiga artesanal. 
Servido com tostas*
Wheat & Oats Sourdough & artisan butter.
Served with toasted bread
5,00




“Bôla” de enchido fumado
Smoked ham bun
3,00

Paleta de Porco Alentejano, servido com tostas 
Alentejano Pork smoked ham – paleta – served with toasted bread
17,00

*Também disponível pão sem glúten massa-mãe de arroz e sorgo,
crackers de azeitona e sésamo
Also available gluten free sourdough bread,
olives & sesame crackers

SALADAS SALADS



Salada de queijo de cabra “Ortodoxo” com beterraba 
Goat cheese “Ortodoxo” salad with beetroot
19,00

Atum com sementes, feijão verde, batata doce e azeitonas 
Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives
24,00

Coxa de Frango teriyaki com coleslaw e caju 
Teriyaki chicken thighs with coleslaw & cashew
19,00

Caesar de carabineiros e citrinos
Caesar salad with portuguese carabineiros & citrus
36,00

SANDUÍCHE SANDWICHES

Burger de cogumelo Portobello em brioche, com molho asiático e pickles. Servido com salada verde 
Portobello mushroom burger in brioche bread, with asian sauce & pickles. Served with a side green salad
18,00

Sanduíche de sapateira em brioche com agrião e malagueta
Crab sandwich in brioche bread with watercress & chilli
20,00

Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio. Servido com salada verde
Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread. Served with a side green salad
20,00

Bifana BAHR em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde
BAHR pork steak sandwich in souldough focaccia with sambal mayonnaise. Served with a side green salad
18,50

*Também disponível em pão sem glúten
Also available in gluten free breads



Vegan



Vegetarian



Gluten free



Lactose free






Nuts

B A H R



OS PRINCIPAIS MAIN

Massa soba, tofu crocante, pak-choy e amendoim   
Soba noodles, crunchy tofu, pak-choy & peanuts
22,00


Bacalhau à brás com salada verde 
Codfish "brás" style with greens salad
24,00

Filetes de garoupa com arroz de tomate e feijão
Grouper fillet with tomato and bean rice
33,00

Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja
Duck rice, chorizo & orange
26,00

Entrecôte Angus (200g) com molho chimichurri, batata frita e salada verde
Angus entrecôte (7oz) with chimichurri sauce, crispy fries & greens salad
33,00

SOBREMESAS DESSERTS

Requeijão, abóbora e especiarias 
Creamy chesse, pumpkin & spices
8,50

Mousse de chocolate negro e avelã 
Dark chocolate mousse & hazelnut
8,00

Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)  
Baunilha | Chocolate | Morango | Limão e Gengibre
Homemade Ice Cream (per scoop)
Vanilla | Chocolate | Strawberry | Lemon & Ginger
4,00

PASTELARIA BAIRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata
Portuguese custard tart
1,50

Bun de chocolate 
Chocolate bun
2,50

Rolo de canela e mel 
Cinnamon roll
2,50

Brioche de baunilha e framboesa
Vanilla & raspberry bun
3,50

Pão de Deus
(com queijo dos Açores ou/e fiambre)
Coconut & egg cream bun
(with Azores cheese or/& ham)
2,50
4 / 4,50

Jesuíta 
Almond & egg cream pastry
3,80



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free



Frutos Secos
Nuts