

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 apto a Celíacos disponível a pedido
Vegan & Gluten Free Menu available on request

Dificuldade em ler? Podemos ajudar! 
Can't read this? We can help!

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*
Neptunpearl, Setúbal – *Ostras, Algas e Halófitas, Oysters, Seaweed and Halophytes*
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 *Wheat sourdough*
6,00

Pão de sementes massa-mãe *Seeded sourdough* 
6,00


Centeio massa-mãe *Rye sourdough*
6,00

Brioche massa-mãe *Brioche sourdough*
6,00


Pão sem gluten massa-mãe 
Gluten free sourdough
7,00

Torrada (trigo, sementes, centeio ou brioche)
Toast (sourdough, seeded, rye or brioche)
6,00

Croissant 
5,00

Croissant de chocolate 
Chocolate croissant
4,50

Pão de banana da Ilha da Madeira   
Banana bread from Madeira Island
4,00


Bolo de laranja e côco 
Orange & coconut cake
6,50



Brioche massa-mãe caramelizado, maçã reineta e lima
Caramelized brioche sourdough, reinette apple & lime
11,00


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   
Fresh seasonal fruit
5,50

Granola, iogurte e frutos vermelhos* 
Homemade granola, yoghurt and red fruits
9,00

Açaí, iogurte, banana, granola de caju tostado*  
Açaí, yoghurt, banana, roasted cashew granola
10,00

Pudim de chia de pistáchio, morangos e crème fraiche 
Pistachio chia pudding, strawberries & crème fraiche
9,00

Porridge de aveia torrada, sementes, fruta fresca* 
Toasted oat porridge, fresh fruits and seeds
9,00

Panquecas BAH de trigo sarraceno e banana
com xarope de açúcar    
*BAH buckwheat and banana pancakes
with maple syrup*
8,50

Panquecas BAH com xarope de açúcar
BAH pancakes with maple syrup
8,00

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






B A H R






OVOS E MAIS EGGS & MORE

Ovos benedict *Eggs benedict*  
16,00

Ovos mexidos com espargos grelhados, queijo São Jorge e manjeriçã  
Scrambled eggs with grilled asparagus, São Jorge cheese & basil
17,00

Omelete aberta de ervilhas, guanciale e hortelã 
Peas open omelette, guanciale & mint
18,00




Omelete gratinada com molho holandês, bacon, queijo e cebola caramelizada 
Omelette au gratin with hollandaise sauce, bacon, cheese & caramelized onion
16,00

Tosta de sementes, ovos escalfados com ervilhas e pesto de frutos secos  
Seeds toast with poached eggs & peas, with nuts pesto
18,00




Waffle de queijo São Jorge, salsicha de porco alentejano e ovo estrelado
Waffle with São Jorge cheese, Alentejo pork sausage & fried egg
16,00

*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 e húmus de grão   
Seasonal vegetables
6,50

Salsicha de porco alentejano
Alentejo pork sausage
4,50

Queijo de vaca dos Açores  
Azores cow semi-hard cheese
4,50

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



Vegetariano

Vegetarian



Sem glúten

Gluten free



Sem lactose

Lactose free



Frutos Secos

Nuts

B A H R




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
7,00

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


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

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


Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe e manteiga artesanal. Servido com tostas* 
Wheat & Oats Sourdough & artisan butter. Served with toasted bread
5,50


*Também disponível pão sem gluten massa-mãe de arroz e sorgo, crackers de azeitona e sésamo
Also available gluten free sourdough bread, olives & sesame crackers
6,00

SALADAS SALADS


Queijo de cabra “Ortodoxo”, ervilhas, radichio e trigo 
Goat cheese “Ortodoxo”, peas, radicchio & buckwheat
19,00

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

Atum com sementes, feijão verde, batata doce e azeitonas 
Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives
25,00


Camarão grelhado com miso de ameixa, pepino 
e kimchi de couve
Grilled prawns with plum miso, cucumber & kale kimchi
24,00

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

Brioche de polvo com kimchi e pepino 
Octopus brioche with kimchi & cucumber
24,00

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

Linguini, ervilhas, ovo e queijo de cabra   
Linguini, peas, egg & goat cheese
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
35,00


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
35,00

SOBREMESAS DESSERTS

Pudim abade de priscos e vinho do Porto  
Abbot priscos pudding & Port wine
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
(4,00)

Jesuíta 
Almond & egg cream pastry
3,80



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free



Frutos Secos
Nuts