

B A H R



ESPECIAIS DO MÊS MONTHLY SPECIALS

Bisque de Lavagante  <i>Lobster creamy soup</i>	18
Pica-pau de novilho maturado, batatas fritas  e salada de kohlrabi <i>Dry-Aged chopped beef, french fries & kohlrabi salad</i>	24
Cevadinha, cenoura roxa e pickle de beterraba  <i>Pearl barley, purple carrot & pickle beetroot</i>	20

VINHOS WINES

Qta San Michel <i>Arinto</i> <i>Aromas de maçã verde, limão, funcho</i> <i>Boca com salinidade e mineral</i> <i>Green apple, lemon, fennel aromas</i> <i>Salinity & minerality on the palate</i> <i>Branco Branco</i>	22 100
A Serenada <i>Ramisco</i> <i>Aromas florais, ginja, salgado</i> <i>Com notas balsâmicas e taninos suaves</i> <i>Floral aromas, sour cherry, salinity</i> <i>Hint of balsamic & delicate tannins on the palate</i> <i>Tinto Red</i>	22 100
Pinhal da Torre <i>Grenache</i> <i>Notas de frutos vermelhos maduros, cacau e especiarias</i> <i>Taninos secos, acidez agradável e final persistente</i> <i>Ripe red fruits, cocoa & spices</i> <i>Dry tannins, pleasant acidez & persistent finish</i> <i>Tinto Red</i>	24 115

Vegan 

Vegetarino 
Vegetarian

Sem glúten 
Gluten-free

Frutos secos 
Vegetarian

Sem lactose 
Lactose free