


# B A H R



## ESPECIAIS DO MÊS MONTHLY SPECIALS

Sopa de peixe e marisco   <i>fish &amp; shellfish soup</i>	19
Feijoada de polvo  <i>Octopus bean stew</i>	29
Arroz de cabrito serrano <i>Oven roasted goat rice</i>	31

## VINHOS WINES

A. Bergère Origine (Brut) <i>Blend</i> <i>Aroma de frutas brancas com final longo e bolhas finas</i> <i>White fruit saromas with a long finish &amp; fine bubbles</i> <i>Champagne</i>	19 95
Qta dos Termos <i>Fonte Cal</i> <i>Aroma frutado e floral, com acidez elegante e frescura marcante</i> <i>Fruity &amp; floral aromas, with elegant &amp; fresh acidity</i> <i>Branco   White</i>	12 55
Qta da Rib. Da Pêga <i>Marufo</i> <i>Aromas tropicais e fruta de caroço com ligeiro mineral</i> <i>Tropical &amp; stone fruits aroma with a slight minerality</i> <i>Rosé</i>	12 55
Santos da Casa (Reserva) <i>Blend</i> <i>Aroma intenso a frutos vermelhos maduros</i> <i>com nuances de ameixa preta, taninos sólidos e final profundo</i> <i>Intense aroma of ripe red fruits with nuances of black plum,</i> <i>with solid tannins &amp; a deep finish</i> <i>Tinto   Red</i>	12 50

Vegan 

Vegetarino   
Vegetarian

Sem glúten   
Gluten-free

Frutos secos   
Vegetarian

Sem lactose   
Lactose free