

**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 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



## SNACKS

Tosta de percebes fumados (2uni) <i>Smoked barnacles on toast</i>	11,5
Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni) <i>Wild shrimp patties with sambal</i>	7
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes &amp; Portuguese mustard</i>	6,5
Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga  artesanal. Servido com tostas* <i>Wheat &amp; oats sourdough &amp; artisan butter.</i> <i>Served with toasted bread</i>	5
Batatas fritas Bahr & maionese da Bairrada  <i>BAHR potato crisps &amp; Bairrada mayonnaise</i>	6

\*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*

## ENTRADAS STARTERS

Creme de couve-flor, limão confitado    e pistácio <i>Cauliflower creamy soup, lemon confit</i> <i>&amp; pistachio</i>	10
Cavala em molho tarê e beterraba  <i>Mackerel in tare sauce &amp; beetroot</i>	18
Lírio dos Açores braseado de escabeche  <i>Braised hamachi from Azores Island</i> <i>with spiced onion marmelade</i>	21
Burrata artesanal, diospiro e tostas de centeio  <i>Artisan burrata, persimmon &amp; rye toasts</i>	15

## SALADAS SALADS

Queijo de cabra "Ortodoxo" e beterraba    <i>Goat cheese "Ortodoxo" with beetroot</i>	19
Atum com sementes, feijão verde, batata doce    e azeitonas <i>Tuna with seeds, runner beans, sweet potato &amp; olives</i>	24
Coxa de Frango teriyaki com coleslaw e caju   <i>Teriyaki chicken thighs with coleslaw &amp; cashew</i>	19
Caesar de carabineiros e citrinos <i>Caesar salad with portuguese carabineiros &amp; citrus</i>	36



Vegan



Vegetarian  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts



Sem lactose  
Lactose free

# B A H R



## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau à brás com salada verde  <i>Codfish "brás" style with greens salad</i>	24
Massa soba, tofu crocante, pak-choy    e amendoim <i>Soba noodles, crunchy tofu, pak-choy &amp; peanuts</i>	22
Filetes de garoupa com arroz de tomate e feijão <i>Grouper fillet with tomato and bean rice</i>	33
Arroz de pato malandrinho, chouriço e laranja <i>Duck rice, chorizo &amp; orange</i>	26
Entrecôte Angus (200g) com molho chimichurri, batata frita e salada verde <i>Angus entrecôte (7oz) with chimichurri sauce, crispy fries &amp; greens salad</i>	33

## SOBREMESAS DESSERTS

Requeijão, abóbora e especiarias  <i>Creamy cheese, pumpkin &amp; spices</i>	8,5
Mousse de chocolate negro e avelã  <i>Dark chocolate mousse &amp; hazelnut</i>	8
Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)   Baunilha   Chocolate   Morango   Limão   Cardamomo <i>Homemade Ice Cream &amp; Sorbet (per scoop) Vanilla   Chocolate   Strawberry   Lemon   Cardamom</i>	4
Queijos São Jorge 24 meses e cabra curado da Beira com marmelada de maçã  <i>Cured cheese 24 months from São Jorge Island &amp; cured goat cheese from Beira with apple marmelade</i>	13,5

## PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata <i>Portuguese custard tart</i>	1,5
Rolo de canela e mel   <i>Cinnamon roll</i>	2,5
Brioche de baunilha e framboesas  <i>Vanilla &amp; raspberry brioche</i>	3,5
Jesuíta  <i>Almond &amp; egg cream pastry</i>	3,8
Mini Pão de Ló  <i>Creamy sponge cake</i>	3



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts



Sem lactose  
Lactose free