

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*
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.*

B A H R

•



SNACKS

2 peças • 2 pieces

Grão de Bico, Kimchi de Chipotle, Tagetes 🍷
Chickpeas, Chipotle Kimchi, Tagetes
8,50

Enguia Fumada, Presa de Porco e Balchão
Smoked Eel, Iberian Pork & 'Balchão'
10,00

Cracker de Sapateira
Crab Cracker
11,00

Gamba, Endívias e Yuzu 🍷
Prawn, Endives & Yuzu
11,00

Tosta de Percebes Fumados
Smoked Barnacles on Toast
11,50

'Frango Piri-Piri' e Molho Remoulade
'Piri-Piri Chicken' with Remoulade Sauce
9,50

COUVERT

Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, Crackers de algas e Manteiga Artesanal 🍷
Wheat and Oats Sourdough, Seaweed Crackers & Artisan Butter
5,00

ENTRADAS **STARTERS**

Hokkaido, Migas de Pistachio e Miso de Cebola 🍷 🥜
Hokkaido, Pistachio Crumble & Onion Miso
17,00

Lula Grelhada, Feijão Verde, Grelos e Algas 🍷 🥜
Grilled Squid, Runner Beans, Turnip Tops & Seaweed
19,50

Lírio dos Açores, Dashi de Espinafres New Zealand e Maçã Verde 🍷
Braised Hamachi from Azores Island, New Zealand Spinach Dashi & Green Apple
22,00

Cenoura à Algarvia com Molho Cítrico e Trigo Serraceno 🍷 🥜 🥛
Roasted Baby Carrots with Citric Sauce & Buckwheat
15,00

Pica-Pau num Tártaro e Tostas de Centeio 🍷
Tenderloin Tartar with Pica-Pau Sauce & Rye Toasts
21,00



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free



Frutos Secos
Nuts

B A H R



OS PRINCIPAIS MAINS

'Açorda', Dashi de Cogumelos e Gema de Ovo 🍷
Sourdough Stew, Mushroom Dashi & Egg Yolk
23,00

Tamboril, Bulhão Pato de Algas e Aveludado de Funcho
Monkfish, Seaweed Sauce & Velvety Fennel
33,00

Lavagante Azul, Arroz Frito e Molho Marrare
Blue Lobster, Fried Rice & Marrare Sauce
49,00

Robalo, Girassol Batateiro e Beldroegas do Mar
Seabass, Sunflower Potatoes & Sea-Purslane
39,00

Arroz de Carabineiros
Portuguese 'Carabineiro' Prawns Rice
44,50

Lombo de Vaca, Alho Francês, Raiz de Aipo e Yuzu
Beef Loin, Young Lee, Celery Root & Yuzu
40,00

Presa de Porco Alentejano, Beterrabas, Kefir e Spice Mix 🍷
Grilled Alentejo Pork, Beetroots, Kefir & Spice Mix
34,00

Vitela Barrosã, Maçã e Cantarelos
Barrosã Veal, Apple & Chanterelles
31,00

AO LADO! SIDES

Bimis Grelhados, Straciatella e 🍷🌱
Sementes de Abóbora
*Grilled Bimis, Straciatella &
Pumpkin Seeds*
9,50

Salada Verde de Folhas e Flores 🌱🍷🌱
Tender Leaves & Flowers Salad
6,50

Arroz Frito e Furikake 🍷🌱
Fried Rice & Furikake
6,50

Batatas Fritas BAHR 🌱
BAHR Potato Crisps
6,50

Batata Doce e Laranja
Sweet Potato & Orange
7,00



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Sem lactose
Lactose free



Frutos Secos
Nuts

B A H R

•



SOBREMESAS *DESSERTS*

Tarte de Chocolate, Banana e Caramelo 

Chocolate Tart, Banana & Caramel

10,50

Baba de Camelo com Granizado de Aperol e Tangerina 

Dulce de Leche & Caramel Mousse with Aperol & Tangerine Granita

9,50

Farófia, Citrinos e Pimenta Timut 

Angel Cake, Citrus & Timu Pepper

11,00

Diospiro, Cardamomo e Pistachio  

Persimmon, Pistachio & Cardamom

8,50

Seleção de Queijos Nacionais com Marmelada de Maçã e Queijo de Figo 

Selection of Portuguese Cheeses with Apple Marmelade & Fig Cheese

19,00