



cafeBAR Ba

Existe Livro de Reclamações
Comment Book Available



CARTA DE VINHOS

CHAMPANHE/CHAMPAGNE

	Copo/Glass	75 cl
Perrier Jouet Grand Brut		83
G.H Mumm Cordon Rouge Brut	13,5	65
G.H Mumm Brut Rosé		80
Mumm de Cramant		180
Dom Pérignon		275

ESPUMANTE/SPARKLING WINE

	Copo/Glass	75 cl
Soalheiro Brut, Minho	9	32
Prosecco "Nino Franco"		30
Filipa Pato 3B Rosé, Bairrada	6,5	28

VINHO VERDE

	Copo/Glass	75 cl
Dona Paterna Trajadura, Minho		23,5
Foral de Melgaço, Minho		26
ALLO, Minho	4	14

VINHO ROSÉ – ROSÉ WINE

	Copo/Glass	75 cl
Barranco Longo, Algarve	4,5	18
Bombeira Reserva Rosé, Alentejo	6	19

VINHO BRANCO – WHITE WINE

	Copo/Glass	75 cl
Sonante, Dão	3	14
Vale da Mó, Douro		20
Pomares, Douro	4	17
Castelo D'Alba "Vinhas Velhas", Douro		30
Mar da Palha "Sauvignon Blanc"	6	25
Caladessa, Alentejo		24
Adega Da Herdade, Alentejo	4	16

VINHO TINTO – RED WINE

	Copo/Glass	75 cl
Sonante, Dão	3	14
Vale da Mó, Douro		20
Castelo D'Alba "Vinhas Velhas", Douro		30
Vinha Paz, Dão		24
Quinta de La Rosa, Douro		30
Manoella, Douro		39
Herdade da Bombeira, Alentejo	6	21
Adega da Herdade, Alentejo	4	16

CERVEJAS – BEERS

Imperial – Draught Beer	3
Caneca – Pint	6
Sagres – Portuguese Beer	4,5
Bohemia Tradicional – Traditional Bohemia	5,5
Bohemia Weiss – Weiss Bohemia	5,5
Bohemia Puro Malte – Pure Malt Bohemia	5,5
Heineken – Heineken	6

SANDWICHES

Rossio	10,5
Lascas de bacalhau, maionese de ovo e pimentos assados em pão de centeio <i>Confit codfish with egg mayonnaise, roasted peppers and rye bread</i>	

Jamon	11
Presunto Ibérico, tomate assado em pão de azeitonas verdes <i>Iberian smoked ham with roasted tomato and green olives bread</i>	

Ilhas *	11
Queijo de São Jorge, bolo levedo tostado, banana e manteiga de maracujá <i>São Jorge cheese with toasted bread, banana and passion fruit butter</i>	


Hambúrguer BA – BA Hamburger	14,5
100% Novilho (180gr), alface, tomate assado, cebola caramelizada, queijo emmental em Pão Brioche e batata chip <i>Brioche bread, 100% Beef (180gr), lettuce, roasted tomato, caramelized onion, emmental cheese and chips potatoes</i>	

Prego do Lombo – Beef Loin Sandwich	14,5
Prego do lombo, mostarda, presunto em pão de tomate e manjeriço e batatas fritas <i>Beef loin, mustard, smoked ham, basil and tomato bread and French fries</i>	


Sandwich Club – Club Sandwich	10
Peito de frango assado, alface, queijo emmental, bacon, tomate assado, ovo, pão de centeio e batata frita <i>Roasted chicken breast, lettuce, emmental cheese, bacon, roasted tomato, egg, rye bread and French fries</i>	


Bite	13
Mini hambúrguer de camarão e chili, alface romana, chutney de manga em pão negro de sésamo e batata frita <i>Shrimps and chilli mini burger with mango chutney, sepia and sesame bread and French fries</i>	

SALADAS – SALADS

Quíchua * / 	10
Salada de Quinoa, requeijão, agrião, maçã Smith e sementes de girassol <i>Quinoa salad with cottage cheese watercress, apple Smith and sun flower seed</i>	

Lax	10,5
Salada de salmão fumado, beterraba, folhas de mostarda, funcho e limão. Smoked salmon salad with beetroot hummus, mustard leaves, fennel and lemon	

Tiger 	14,5
Camarão tigre, salada de manga verde e caju, folhagens verdes e maionese de manjeriço. <i>Tiger prawn's salad with green mango and Cajun, lettuce and basil mayonnaise</i>	

Tataki 	12,5
Salada de atum corado, dip de feijão-frade, ovo de codorniz e chutney de tomate <i>Seared tuna loin with black eyed peas dip, quail egg and tomato chutney</i>	

Caesar	11
Peito de frango assado, bacon, alface romana, pão rustico, parmesão e molho Caesar, <i>Classic Ceaser salad with roasted chicken breast, romaine salad, parmesan and dressing</i>	

QUEIJOS E ENCHIDOS – CHEESE & SAUSAGES

Fumeiro Paio do Lombo, salpicão e presunto ibérico, pickles e tostas de pão rústico <i>Chorizo, pepperoni, smoked ham, pickles and rustic bread toast</i>	8
Queijaria Queijo rabaçal, Niza e São Jorge, marmelada caseira de maçã e bolacha artesanal <i>Rabaçal, Niza and São Jorge cheese Selection with apple marmalade and crackers</i>	10

NANO BITES

Os ovos estão verdes da codorniz <i>Breaded quail eggs with parsley</i>	9
Queijo de ovelha assado com mel de rosmaninho <i>Roasted sheep cheese with rosemary honey</i>	8,5
Pastel de bacalhau enrolado e molho remoulade <i>Codfish fritters with remoulade sauce</i>	4,5
Pastel de massa tão tenra como a vitela <i>Veal turnovers</i>	7

SOBREMESA – DESSERTS

Mousse Chocolate– Chocolat mousse Mousse de Chocolate e menta, praliné de avelãs, azeite e flor de sal <i>Chocolate and mint mousse with hazelnuts praline, olive oil and fleur de salt</i>	4,5
Tarte de limão, framboesas e manjeriço <i>Lemon and raspberries tart with basil sprouts</i>	6,5
Creme brûlé de café ☒ <i>Coffee brûlé</i>	4
As frutas frescas <i>Fresh fruit Selection</i>	4,5

Alergias e intolerâncias:

Clientes com alergias e intolerâncias deverão contatar um dos nossos colaboradores antes de efetuar o pedido. Clientes com alergias e intolerâncias mais fortes e graves, deverão ter em consideração que apesar de todos os cuidados que a equipa de cozinha tenha, ainda poderão existir riscos da presença de ingredientes alergénicos. Pelo que existindo essa probabilidade, não garantimos a ausência desses ingredientes e risco deve ser considerado Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Food allergies and intolerances:

Guests with allergies and intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food or beverages. Guests with severe allergies or intolerances, should be aware that although all due care is taken, there is a risk of allergen ingredients still being present. Please note, any bespoke orders requested cannot be guaranteed as entirely allergen free and will be consumed at the guest's own risk. We will not charge for any food or beverage, nor any dish, including the "couvert", that may have not been ordered by the client.

Pratos Vegetarianos - * Vegetarian Dishes**Glutén free** ☒

Serviço de Cozinha das 12h30 às 00h00
Kitchen Service Available from 12h30 pm to 12h00 am

IVA incluído – VAT included
Preços em Euros – Prices in Euros

COCKTAILS

Summer Love	June, Aperol, sumo de toranja, sumo de arando e clara ovo. <i>June, Aperol, grapefruit juice, cranberry Juice and egg white</i>	13
Sour D	Jack Daniels, Amaretto Disarono, xarope de açúcar, sumo de lima e clara ovo. <i>Jack Daniels, Amaretto Disarono, sugar syrup, lime juice and egg white.</i>	10
Tennessee <i>Hot</i>	Jack Daniels, Grand Marnier e xarope de açúcar <i>Jack Daniels, Grand Marnier e sugar syrup</i>	10,5
Coffee Queen <i>Hot</i>	Cointreau, Amaretto Disarono, café, natas e noz moscada ralada <i>Cointreau, Amaretto Disarono, espresso, cream and nutmeg</i>	12
Cariocas de Lisboa <i>Hot</i>	Cachaça, gengibre, mel, sumo de limão e canela <i>Cachaça, ginger, honey, lime juice and cinamon</i>	8
New York Sour	Bourbon, sumo de limão, xarope de açúcar, vinho tinto e clara de ovo <i>Bourbon, lemon juice, sugar cane syrup, red wine and egg white</i>	10
Spice Honey Flower	June, G`Vine, mel, sumo de limão, sumo de laranja e chilli. <i>June, G`Vine, honey, lemon juice, orange juice and Chilli</i>	14
Margarita Morangos	Tequila, cointreau, sumo de limão e morangos <i>Tequila, cointreau, lemon juice and strawberries</i>	12
Margarita	Tequila, cointreau, sumo de limão <i>Tequila, cointreau, lemon juice</i>	10
Cosmopolitan	Vodka, cointreau, sumos arando, lima - <i>Vodka, cointreau, cranberry, lime juice</i>	9
Dry Martini	Gin, martini extra dry	13
Caipirinha	Cachaça, açúcar, lima <i>Cachaça, sugar cane, lime</i>	9
Caipirinha Maracujá	Cachaça, açúcar, maracujá, lima <i>Cachaça, sugarcane, passion fruit, lime</i>	10
Mojito	Rum, hortelã, açúcar, soda, sumo de lima <i>Rum, mint leaves, sugar, soda water, lime</i>	10
Mojito Frutos Vermelhos	Rum, hortelã, açúcar, soda, sumo de lima, frutos vermelhos <i>Rum, mint leaves, sugar, soda, lime, red fruits</i>	11
Daiquiri de Morango	Rum, sumo de lima, xarope de açúcar, morangos frescos <i>Rum, lime juice, sugar syrup, fresh strawberries</i>	10
Manhattan	Whisky bourbon, martini rosso, angustura	8
Black Russian	Vodka, licor de café –Vodka, coffee liquor	8
Pimm's N.º 1	Pimm's, pepino, laranja, limão, menta, ginger ale <i>Pimm's, cucumber, Orange, lemon, mint, ginger ale</i>	8
Sangria de Frutos Vermelhos	Espumante e frutos vermelhos 1 lt <i>Red fruits and sparkling wine 1 lt</i>	23

SEM ÁLCOOL – MOCKTAILS

Virgin Mary Sumo de tomate, sumo limão, sal, pimento, molho inglês e tabasco 7
Tomato juice, lemon juice, salt, pepper, English sauce and Tabasco

Chá gelado Bairro Alto Hotel 5
Homemade Bairro Alto ice Tea

LIMONADAS BA – LEMONADES

Limonada de coco Caseira 5
Homemade coconut lemonade

Limonada de Gengibre Caseira 5
Homemade ginger lemonade

Limonada de Menta Caseira 5
Homemade mint leaves lemonade

Limonada de Maracujá 6
Passion-Fruit lemonade

COCKTAILS DE ESPUMANTE- SPARKLING WINE COCKTAILS

Portuguese Mimosa Espumante com sumo de laranja 12
Sparkling Wine with orange juice

Portuguese Bellini Espumante com sumo de pêssgo 12
Sparkling Wine with peach juice

Portuguese Kir Royal Espumante, crème de cassis 12
Sparkling Wine with cassis

Kir Vinho branco, creme de cassis 7,5
White wine with cassis

APERITIVOS – APERITIFS 5cl

Pernod / Ricard / Campari 8

Martini Rosato 8

Martini Bianco / Martini Dry / Martini Rosso 7

Martini Gold 9

VINHOS GENEROSOS – FORTIFIED WINES Copo/ Glass 75 cl

Porto Andresen White – *White Dry Port* 6

Porto Poças Tawny – *Port Tawny* 6,5

Porto Poças L.B.V – *Late Bottled Vintage* 13

Porto Poças 10 anos – *10 Year Port* 13,5

Porto Andresen Colheita – *“Colheita” Port* 85

Porto Quinta de La Rosa Vintage – *Vintage Port* 110

Porto Tónico – *Port Tonic* 8,5

Madeira H.M. Borges Meio Doce – *Madeira Medium Sweet* 7

Moscatel Setúbal “Horácio Simões” – *Moscatel Wine* 6,5

LICORES NACIONAIS – PORTUGUESE LIQUORS 5cl

Amêndoa Amarga 5

Licor Beirão 6

Ginja de Óbidos 7

LICORES IMPORTADOS – LIQUORS 5cl

Kahlúa - Licor de café - *Coffee Licquor* 7

Ruavieja - Licor de Café - *Coffee Licquor* 7

Grand Marnier - Licor de Citrinos - *Citric Licquor* 8

Drambuie -Licor de whisky - *Whisky Licquor* 8

Cointreau -Licor de citrinos - *Citric Licquor* 8

Disaronno - Licor de amêndoa - *Almond Licquor* 8

Fernet Branca 6

Sambuca 7,5

AGUARDENTES NACIONAIS – PORTUGUESE BRANDY 5cl

Macieira XO 13

C.R.F Reserva 9

Aguardente Bagaceira Palácio da Breijoeira 14

Adega Velha 14

COGNACS, ARMAGNACS & GRAPPA 5cl

Martell V.S 12

Cellini 10,5

IVA incluído – VAT included

Preços em Euros – *Prices in Euros*

ESPIRITUOSOS – SPIRITS

Gin 5cl

Beefeater 9

Beefeater 24 14

Burroughs Reserve 25

Plymouth Navy Strenth 14

Plymouth Original 14

Plymouth Sloe 11,5

Seagram's 10,5

Bombay 10

Hendricks 14

Bulldog 13,5

G Mare 14

G Vine 15

Monkey 47 16,5

Rum

Havana Club 3 Years 8

Havana Club 7 Years 11

Vodka

Absolut 8,5

Elyx 16

Tequila

Olmeqa Silver 8

Olmeqa Gold 10

Avión Reposado 16

Avión Silver 14

WHISKIES & WHISKEYS 5cl

Scotch

Ballantine's Finest 7,5

Cutty Sark 7,5

Johnnie Walker Red Label 8

Famous Grouse 8

Ballantine's 7,5

12 Years

Chivas Regal 10

Johnnie Walker Black Label 12

Irish

Jameson 9,5

Bushmills 10

Jameson Black Barrel 14

Jameson Caskmates 12

Jameson Crested 12,5

American

Canadian Club 9

Jack Daniel's 11

Jack Daniel's Single barrel 14

Four Roses 10

Malt Whiskies

The Glenlivet Founders Reserve 14

Bushmills Malt 16 Years 15

SUMOS, REFRIGERANTES, ÁGUAS

JUICES, SOFT DRINKS, WATER

Sumo de Tomate – *Tomato Juice* 4,5

Refrigerantes – *Soft Drinks* 4

Sumo de Laranja Natural – *Fresh Orange Juice* 5

Red Bull 6,5

Schweppes Premium – *Tonic Water Schweppes Premium* 5,5

Schweppes Pm Pimenta Rosa – *Schweppes Pm Rose Pepper* 5,5

Schweppes Premium Hibiscus – *Schweppes Pm Hibiscus* 5,5

Schweppes Premium Ginger e Cardamomo – *Schweppes Pm Ginger and Cardamom* 5,5

Água Mineral sem Gás – *Still Water* 25cl

Água Mineral com Gás – *Sparkling Water* 25cl 2,5

San Pellegrino 2,5

4

CAFETARIA – COFFEE & TEAS

Café Expresso – *Expresso* (ou Descafeinado / *or Decaf*) 2

Cappuccino, 4

Café com Leite – *Coffee with Milk* 4

Chocolate Quente – *Hot Chocolate* 4

Seleção de Chás e Tisanas – *Tea Selection & Herbal Tea* 4

Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Frutos Vermelhos, Cidreira, Menta, 4

Earl Grey, Darjeeling, Jasmin, Red Fruits, Lemon Balm, Mint.