

THE ROOFTOP MENU

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



THE ROOFTOP COCKTAILS

MEDRONHO HIGBALL 17

Sulista Medronho, Gvine Pêra e Cardamomo,
Uva, Tônica

*Sulista Medronho, Gvine Pear & Cardamom,
Grapes, Tonic*

XO BUBBLES 21

MAVEM, Amendoa Amarga, nozes, champagne

*MAVEM, Amendoa Amarga, walnuts,
champagne*

MOURARIA 16

Martin Miller's, manjeriçao, boshi de morango,
espumante

*Martin Miller's, basil, strawberry boshi,
sparkling wine*

TITO VERDE 15

Patrón Silver, Tio Pepe, Manjeriçao, ervilha

Patrón Silver, Tio Pepe, basil, peas

BAH SPECIAL 15

Abuelo Añejo, Giffard Apricot, Ananás Grelhado,
Canela

*Abuelo Añejo, Giffard Apricot, Grilled Pineapple,
Cinnamon*



SUNSET CONFERENCE

AGAVE OLD FASHIONED 16

Blend de Patrón, Savoia, Ojo de Tigre

Blend of Patrón, Savoia, Ojo de Tigre

SUGARCANE RUSH OLD FASHIONED 16

Blend de Bacardi, Canerock, W. Hinton

Blend of Bacardi, Canerock, W. Hinton

FRENCH QUARTER OLD FASHIONED 16

Bourbon, Rye, Remy Martin, Calvados

Bourbon, Rye, Remy Martin, Calvados

MALT OLD FASHIONED 16

Glenfiddich, Monkey Shoulder, Compass Box

Glenfiddich, Monkey Shoulder, Compass Box

NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

CHAI MULE 8

Prana Chai, limão, noz moscada, soda

Prana Chai, lemon, nutmeg, soda

PEPPERMINT HIGHBALL 12

Limão, hortelã, soda

Lemon, mint, soda

ALMOND SMASH 15

Fluère Spiced Cane Dark Roast, Martini Vibrante,

amêndoa

Fluère Spiced Cane Dark Roast, Martini

Vibrante, almond



FROM THE BACK - BAR

	
	5 cl
Spritz (St Germain, M Fiero, Aperol, Campari)	14
Porto Tonic	12
Bloody Mary	10
Caipirinha	12
Cosmopolitan	12
Espresso Martini	12
Old Cuban	16
Negroni	14
Mule	14
Dry Martini *	- / -
Sour *	- / -
Mules *	- / -

- escolha o seu espírituoso, preço variável
choose your spirit, will be priced accordingly

APERITIVOS E BITTERS *aperitifs and bitters*

Campari <i>bitter aperitif</i>	10
Moot, <i>Madeira wine vermouth</i>	10
Martini Rubino/Ambrato <i>vermouth</i>	10
Noilly Prat	6



GIN



Dry

Bombay Sapphire, <i>England</i>	12
Gin Sul <i>Portugal</i>	19
Monkey 47, <i>Germany</i>	27
Tanqueray no 10, <i>England</i>	16
The Botanist, <i>Scotland</i>	23
Bulldog, <i>England</i>	16
Martin Miller's, <i>England</i>	14

Floral & Zesty

Sharish Distiller's Cut, <i>Portugal</i>	13
Hendricks, <i>Scotland</i>	16
Baleia Gin, <i>Portugal</i>	18

Fruity & Spiced

Roku, <i>Japan</i>	16
Gin Mare, <i>Spain</i>	16

CACHAÇA & PISCO

Pisco 1615, <i>Perú</i>	11
Yaguara Organic, <i>Brazil</i>	11

CACHAÇA & PISCO

Morosha	12
Tito's	14
Grey Goose, France <i>wheat</i>	19
Ketel One	15



TEQUILA & MEZCAL

Patrón Silver	16
Patrón Reposado	20
Patrón Añejo	22
Clase Azul Plata	40
Clase Azul Reposado	60
OJO de Tigre Mezcal	14

RUM

Bacardi Carta Blanca	11
Bacardi 8	14
Plantation Single Cask Guatemala VSOR	24
Canerock Spiced	14
<i>Soda mixer</i>	+2,50



WHISKY & WHISKEY

Scotch whisky

Dewar's 12	13
Macallan 12, <i>Speyside</i>	28
Johnnie Walker Black Label, <i>blend</i>	14
CompassBox Peat Monster	22

Irish whiskey

Jameson, <i>blend</i>	11
-----------------------	----

American Whiskey

Buffalo Trace, <i>Bourbon</i>	12
Jack Daniel's, <i>Tennessee</i>	14
Michter's Bourbon	26

World Whiskey

Nikka from the Barrel, <i>single malt</i>	24
Nikka Pure Malt	23

COGNAC & ARMAGNAC

Rémy Martin VSOP, <i>cognac</i>	16
Martell XO, <i>cognac</i>	55
<i>Soda mixer</i>	+2,50



VINHOS
wines

VINHOS *wines*

B u b b l e s

Hehn, Távora-Varosa <i>Blend</i>	15	60
Michel Gonet, Champagne <i>Chardonnay</i>	23	130

B r a n c o s / W h i t e ' s

Flôr-do-Guadiana,		
Alentejo <i>Arinto & Chardonnay</i>	10	30
Humus		
Lisboa, <i>Fernão Pires & Arinto</i>	17	75
Repartido Dois Pontos		
Vinhos Verdes, <i>Alvarinho</i>	22	110

R o s é

Y14 Grauvaque		
Setúbal, <i>Castelão & Touriga Nacional</i>	14	50
Quinta do Monte D'Oiro		
Lisboa, <i>Syrah</i>	18	95
Quinta do Arcossó		
Trás-os-Montes Pinot Noir	15	60

T i n t o / R e d ' s

Quilómetro		
Trás-os-Montes <i>Blend</i>	20	90
Casa de Sábicos		
Alentejo, <i>Tinta Caiada & C. Sauvignon</i>	14	65
Vale de Pios		
Douro, <i>Blend</i>	17	85



VINHOS FORTIFICADOS

fortified wines

P o r t o P o r t

Barão de Vilar 10 anos, <i>white</i>	10
2016, Quinta do Javali LBV, <i>ruby</i>	12
Porto Quinta do Javali 30 anos, <i>tawny</i>	22

M a d e i r a

D'Oliveiras 15 anos meio-doce <i>half-sweet</i>	16
---	----

C a r c a v e l o s

1995, Quinta dos Pesos, <i>Carcavelos</i>	15
---	----

M o s c a t e l

Horácio Simões, <i>Moscatel Roxo</i>	12
--------------------------------------	----

BRANDIES & EAU-DE-VIE

Louriana XO, <i>eau-de-vie</i>	32
Palácio da Brejoeira, <i>eau-de-vie</i>	16
Mavem, <i>portuguese brandy</i>	20
Medronho Maria's, <i>local schnapps</i>	14

LICORES

local liqueurs

Singeverga, <i>herbal</i>	9
Amêndoa Amarga, <i>bitter almond</i>	9
Dona Cristina, <i>brandy & honey</i>	9
Ginja Mariquinhas, <i>sour cherry</i>	10
Licor Beirão, <i>orange & spices</i>	9



CERVEJA

beer

Pressão draft	
Dois Corvos Creature, <i>IPA</i>	30 cl 7
Dois Corvos Prata, <i>Pilsner</i>	7
Garrafa bottle	
	
Sagres Zero, <i>alcohol-free</i>	33 cl 6
Sagres Preta, <i>stout</i>	6
Bandida do Pomar <i>Cider</i>	6

SUMOS NATURAIS

fresh fruit juices

Laranja, toranja ou ananás <i>orange, grapefruit or pineapple</i>	6
Limonada <i>lemonade</i>	6

SUMOS, ÁGUAS & REFRIGERANTES

soft-drink, waters & sodas

Refrigerantes <i>Soda</i>	5
<i>Coca Cola Coca Cola Zero Sprite</i>	
Refrigerantes Artesanais <i>Craft Soda Why Not</i>	5
<i>Cola Framboesa e Tomilho Lima e Erva Mate</i>	
<i>Cola Raspberry & Thyme Lime & Mate</i>	
Soft Drinks <i>soft-drinks</i>	6
Fever Tree Mediterranean <i>tonic water</i>	4
Fever-Tree Indian <i>tonic water</i>	5,5
Fever-Tree Slim line <i>tonic water</i>	5,5
Luso <i>still water (25cl)</i>	3
Pedras Salgadas <i>sparkling water (25cl)</i>	3
Água Castelo <i>soda / sparkling water (25cl)</i>	3



CHÁS & INFUSÕES

Teas & Infusions

Infusões com História- Marca de Chás Portuguesa 4,5

Earl Grey

English Breakfast

Verde, *Green*

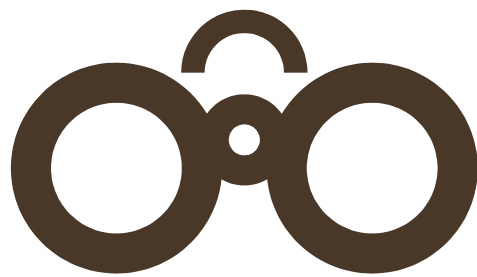
Rooibos

Camomila, *Chamomile*

CAFETARIA

Coffee

Café espresso <i>espresso</i>	3
Espresso duplo <i>double espresso</i>	4
Café americano <i>americano</i>	4
Descafeinado <i>decaffeinated espresso</i>	3
Chocolate quente <i>hot chocolate</i>	3
Cappuccino	5
Macchiato	5
Iced coffee	5,5
Flat white coffee	5
Latte	5



MENU de COMIDAS
snacks menu



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











S N A C K S

Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni) 	7
<i>Wild shrimp patties with sambal</i>	
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni)	6,5
<i>Meat croquettes & Portuguese mustard</i>	
Empada de frango em vinha d'alhos	3,5
<i>Wine & garlic chicken pie</i>	
“Bôla” de enchido fumado	3
<i>Smoked ham bun</i>	
Batatas fritas BAHR & maionese da Bairrada 	6
<i>BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise</i>	
Paleta de Porco Alentejano, servido com tostas 	17
<i>Alentejo Pork smoked ham – paleta – served with toasted bread</i>	
Queijos - Azeitão Rui Simões e São Jorge 	14,5
24 meses, servido com tostas <i>Azeitão sheep soft cheese & 24 months cured cow cheese, served with toasted bread</i>	
Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga 	5
artesanal. Servido com tostas* <i>Wheat & oats sourdough & artisan butter. Served with toasted bread</i>	

*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*

S A L A D A S *s a l a d s*

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



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free



SANDUÍCHE *sandwiches*

Burguer de cogumelo Portobello em brioche   com molho asiático e pickles. Servido com salada verde <i>Portobello mushroom burger on brioche bread with Asian sauce & pickles. Served with a side green salad</i>	18
Sanduíche de sapateira em brioche com agrião e malagueta <i>Crab sandwich on brioche bread with watercress & chilli</i>	20
Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio. Servido com salada verde <i>Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread. Served with a side green salad</i>	20
Bifana Bahr em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde <i>BAHR pork steak sandwich in sourdough focaccia with sambal mayonnaise. Served with a side green salad</i>	18,5

*Também disponível em pão sem glúten
Also available in gluten free breads

SOBREMESAS *desserts*

Requeijão, abóbora e especiarias  <i>Creamy cheese, pumpkin & spices</i>	8,5
Mousse de chocolate negro e avelã  <i>Dark chocolate mousse & hazelnut</i>	8
Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)   Baunilha Chocolate Morango Limão Cardamomo <i>Homemade Ice Cream & Sorbet (per scoop) Vanilla Chocolate Strawberry Lemon Cardamom</i>	4

PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata <i>Portuguese custard tart</i>	1,5
Rolo de canela e mel  <i>Cinnamon roll</i>	2
Pão de Deus (com queijo dos Açores ou/e fiambre) <i>Coconut & egg cream bun (with Azores cheese or/& ham)</i>	2,5 4/ 4,5
Bun de chocolate  <i>Chocolate bun</i>	2,5
Brioche de baunilha e framboesa <i>Vanilla & raspberry bun</i>	3,5
Jesuíta  <i>Almond & egg cream pastry</i>	3,8



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free