



Os preços dados em euros (€) incluem IVA à taxa legal em vigor
All prices given in euros (€) include VAT at the legal rate

A sua conta inclui uma gratificação, opcional, de 8%.
Por favor indique-nos se desejar remover este valor.
An optional 8% service charge is added to your final bill.



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 diverse and exquisite, staying close to the ones that
provide us the best they have and can, is a constant way of being.*

O caminho faz-se com a colaboração de:
The path is made with:

A Cerquinha, Grândola - *Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens*
Quintal Urbano, Lisboa - *Germinados, Sprouts*
Neptunpearl, Setúbal - *Ostras, Algas e Halófitas, Oysters, Seaweed and
Halophytes*
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 agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional,
respeitando a origem, a época 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, the season and the environment where
they are produced and created.*



MENU de COMIDAS
snacks menu

Batatas fritas BHR
BHR potato crisps
6,00

Paleta de presunto, mirtilos, frutos secos e tostas
Pork ham board, blueberries, nuts & toasts
17,00

Queijo de Azeitão em alecrim, chutney de dióspiro e tostas
Azeitão cheese with rosemary, persimmon chutney & toasts
14,50

Pastel de massa tenra de camarão, alho e chili
Shrimp patties, garlic & chili
7,00

Burrata artesanal, nêperas e tostas de centeio
Artisan burrata, loquat & rye toasts
15,00

Coxa de Frango teriyaki com coleslaw e caju
Teriyaki chicken thighs with coleslaw & cashew
19,00

Brioche de polvo com kimchi e pepino
Octopus brioche with kimchi & cucumber
20,00

Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio.
Servido com salada verde
Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread.
Served with a side green salad
20,00



PASTELARIA
BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata
Portuguese custard tart
1,50

Rolo de canela e mel
Cinnamon roll
2,50

Pão de Deus
(com queijo dos Açores ou/e fiambre)
Coconut & egg cream bun
(with Azores cheese or/& ham)
2,50
(4,00)

Mini pão de ló
Creamy sponge cake
3,00

Bun de chocolate
Chocolate Bun
2,50

Brioche de baunilha e framboesa
Vanilla & raspberry bun
3,50

Jesuíta
Almond & egg cream pastry
3,80

Seleção de chocolates
Chocolate Selections
8,00



EXPERIÊNCIA DE VINHOS 
WINE EXPERIENCE

PORTUGAL ATLÂNTICO

Fanal, Sercial

+

Nómada, Arinto dos Açores

+

Tinta Negra dos Vilões, Tinta Negra

40

O VERDE TEM OUTRA COR

Ameal Solo Único, *Loureiro*

+

Odassia, *Alvarinho*

+

Repartido 14.22, *Alvarinho*

30

TOURIGA DO MEU PAÍS

Arco D'Aguieira, Touriga Nacional

+

Quinta Vale de Fornos, Touriga Nacional

+

Quinta da Costa, Touriga Nacional

+

Quinta da Bordaleira 1.993m, Touriga Nacional

40

VINHOS ENCORPADOS

Quinta do Lagar Novo, Marsanne

+

Esporão Private Selection, Semillon

+

Escaravelho, Syrah

+

Quinta Vale de Fornos, Touriga Nacional

+

Herdade das Servas, Carignan

50



VINHO DO PORTO a copo
PORT WINE by the glass 

Barão de Vilar 10 anos <i>branco</i>	10
Quinta do Javali <i>LBV</i>	12
Quinta do Javali <i>tawny 30 anos</i>	22
Kopke Colheita 1979 <i>tawny</i>	30

EXPERIÊNCIA DE VINHO DO PORTO
PORT EXPERIENCE

Quinta do Javali <i>LBV</i>	
+	
Quinta do Javali 30 anos <i>tawny</i>	
+	
Kopke Colheita 1979 <i>tawny</i>	
	50

VINHO MADEIRA a copo
MADEIRA WINE by the glass 

Fanal Fajã das Contreiras Extra-Reserve 15 anos	19
Madeira Blandy's Harvest 2016 <i>malvasia</i>	10

EXPERIÊNCIA DE VINHO MADEIRA
MADEIRA EXPERIENCE

Fanal Fajã das Contreiras Extra Reserve 15 anos	
+	
Madeira Blandy's Harvest 2016 <i>Malvasia</i>	



VINHOS a copo
WINE by the glass



BRANCO
WHITE

Fanal, Sercial, <i>Madeira</i>	19
Nómada, Arinto dos Açores, <i>Açores</i>	22
Ameal Solo Único, Loureiro, <i>Vinho Verde</i>	18
Odassia, Alvarinho, <i>Vinho Verde</i>	12
Repartido 14.22, Alvarinho, <i>Vinho Verde</i>	18
Quinta do Lagar Novo, Marsanne, <i>Lisboa</i>	16
Esporão Private Selection, Semillon, <i>Alentejo</i>	30

TINTO
RED

Tinta Negra dos Vilões, Tinta Negra, <i>Madeira</i>	20
Arco D'Agueira, T. Nacional, <i>Bairrada</i>	17
Quinta do Vale de Fornos, T. Nacional, <i>Tejo</i>	12
Quinta da Costa, T. Nacional, <i>Douro</i>	22
Escaravelho, Syrah, <i>Tejo</i>	24
Quinta da Bordaleira 1,993M, T. Nacional, <i>Dão</i>	23
Herdade das Servas, Carignan, <i>Alentejo</i>	33



MEZZANINE

TIMELESS COCKTAILS

Old Fashioned	15
<i>Buffalo Trace, angostura, sugar</i>	
Manhattan	16
<i>Buffalo Trace, angostura, vermute/amaro</i>	
Negroni	14
<i>Bombay Sapphire, campari, rubino</i>	
Hugo's Spritz	14
<i>St Germain, sparkling wine, soda</i>	
Hanky Panky	14
<i>Bombay, martini rubino, fernet branca</i>	
Dry Martini*	-/-
* escolha o seu espirituoso, preço variável	
* choose your spirit, it will be priced accordingly	

NON - ALCOHOLIC
COCKTAILS

Magic Bird - <i>fruity</i>	12
<i>Dark Sugar cane, Martini vibrante, Pineapple juice, Magic Moon tea</i>	
Muay Chai - <i>long, spiced, zesty</i>	10
<i>Mango Saccharum oil, Prana Chai tea, Fever Tree Slim Line Tonic</i>	



MEZZANINE

SCOTCH WHISKY

Single Malt

Balvenie 12	22
Glenfiddich 18	29
Macallan 12	28

Islay

Lagavulin 16	36
--------------	----

Blend

Dewar's 12	13
J. Walker Black Label	14

IRISH WHISKY

Jameson	11
Teeling Single Grain	20

AMERICAN WHISKY

Michter's Bourbon	26
Buffalo	12

WORLD WHISKY

Nikka From the Barrel, <i>Japan</i>	24
-------------------------------------	----

VODKA

Grey Goose, France <i>Trigo / Wheat</i>	19
Tito's, USA, <i>Milho / Corn</i>	16
Belvedere, Poland <i>Centeio / Rye</i>	17

TEQUILA / MEZCAL

Casamigos Tequila <i>Blanco</i>	18
Casamigos Mezcal <i>Joven</i>	24


RUM

Matusalém 23, <i>Dominican Republic</i>	26
Canerock, <i>Jamaica</i>	14
Plantation Single Cask	24



MEZZANINE

GIN

	 5 cl
<i>Dry</i>	
Bombay Sapphire, <i>England</i>	14
Bulldog, <i>England</i>	16
Monkey 47, <i>Germany</i>	27
Tanqueray No 10, <i>London-dry</i>	16
Martin Millers, <i>England & Iceland</i>	14
<i>Fruity & Spiced</i>	
Roku, <i>Japan</i>	16
Mombasa Club, <i>England</i>	13
<i>Floral & Zesty</i>	
Baleia Gin, <i>Portugal</i>	18
Sharish Distiller's Cut, <i>Portugal</i>	13
Hendricks, <i>Scotland</i>	16

**APERITIVOS E LICORES
APERITIF & LIQUORS**

Campari	10
Carpano Antica Formula	11
Cynar	10
Fernet Branca	10
Suze L'Originale	10
Ginja Mariquinhas	10
Bailey's	10
Fígaro	12
Disaronno	10
St. Germain	12
Cointreau	10
Italicus	16
Frangélico	10
<i>Soda mixer</i>	+2,50



MEZZANINE

CERVEJA *beer*



Sagres garrafa, <i>bottle lager</i>	6
Sagres Zero, <i>alcohol-free</i>	6
Sagres Preta, <i>stout</i>	6
Dois Corvos Creature, <i>IPA craft beer</i>	6

SUMOS, ÁGUAS & REFRIGERANTES
soft-drink, sodas & waters

Refrigerantes Coca-Cola, Cola Zero, Sprite	5
Fever-Tree <i>Indian tonic/Mediterranean</i>	5,5
Luso <i>still water 25cl 100cl</i>	3 5
Pedras Salgadas <i>sparkling water 25cl 75cl</i>	3 5,5
San Pellegrino <i>sparkling water 25cl 75cl</i>	5,5 8
Água Castelo <i>sparkling water 25cl</i>	3