

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

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!



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*
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 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)  <i>Wild shrimp patties with sambal</i>	8,5
Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni) <i>Meat croquettes & Portuguese mustard</i>	8,5
Ostra de Ria Formosa, limão e aójiso (4uni) <i>Ria Formosa oysters, lemon & aójiso</i>	22
Batatas fritas Bahr & maionese da Bairrada  <i>BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise</i>	7,5
Paleta de Porco Alentejano, servido com tostas  <i>Alentejo Pork smoked ham – paleta – served with toasted bread</i>	19,5
Queijos – Azeitão Rui Simões e São Jorge  24 meses, servido com tostas <i>Azeitão sheep soft cheese & 24 months cured cow cheese, served with toasted bread</i>	17,5
Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga  artesanal. Servido com tostas* <i>Wheat & oats sourdough & artisan butter. Served with toasted bread</i>	5,5
*Também disponível pão sem gluten massa-mãe de arroz e sorgo, crackers de azeitona e sésamo <i>Also available gluten free sourdough bread, olives & sesame crackers</i>	6

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

Burrata, curgete grelhada, hortelã e pão tostado  <i>Burrata, grilled courgette, mint & toasted bread</i>	22
Camarão, quinoa cítrica e romanesco fumado   <i>Prawn, citrus quinoa & smoked romanesco</i>	26
Atum com sementes, feijão verde, batata doce    e azeitonas <i>Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives</i>	27
Peito de frango, maçã verde, folhas de mostarda e beringela  <i>Chicken breast, green apple, mustard greens & eggplant</i>	23



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free









Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free



SANDUÍCHE *sandwiches*





Katso de beringela e miso. Servido com salada de couve coração.   	18
<i>Eggplant "Katso" & miso. Served with cabbage salad</i>	
Prego de Carabineiro, ovo estrelado em pão saloio. 	31
<i>Scarlet prawn, fried egg & saloio bread</i>	
Prego de lombo, molho Pica-Pau em pão saloio. Servido com salada verde. 	24,5
<i>Beef loin, 'Pica-Pau' sauce & saloio bread. Served with green salad</i>	
Bifana Bahr em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde. 	21,5
<i>BAHR pork steak sandwich in sourdough focaccia with sambal mayonnaise. Served with a green salad</i>	

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






PRINCIPAIS *mains*

Arroz de Lavagante Azul.  	51
<i>Blue Lobster rice</i>	
Bife do Lombo à Marrare, batata frita e salada verde. 	44
<i>Beef loin with marrare sauce, potato fries & green salad</i>	

SOBREMESAS *desserts*

Açaí bowl de frutos vermelhos, iogurte e lima.  	11
<i>Acai bowl red fruits, yoghurt & lime</i>	
Chocolate, azeite e caramelo de miso. 	9
<i>Chocolate, olive oil & miso caramel</i>	
Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor). 	4
Baunilha Chocolate Morango Limão Cardamomo <i>Homemade Ice Cream & Sorbet (per scoop)</i> Vanilla Chocolate Strawberry Lemon Cardamom	

PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

Pastel de Nata. 	1,6
<i>Portuguese custard tart</i>	
Rolo de canela e mel. 	3
<i>Cinnamon roll</i>	
'Pain Suisse' de chocolate e tangerina. 	4,5
<i>Chocolate & mandarine 'pain suisse'</i>	
Pão de Laranja e coco. 	3,5
<i>Orange & coconut bun</i>	
Croissant de amêndoa do Algarve. 	6
<i>Almond croissant</i>	



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



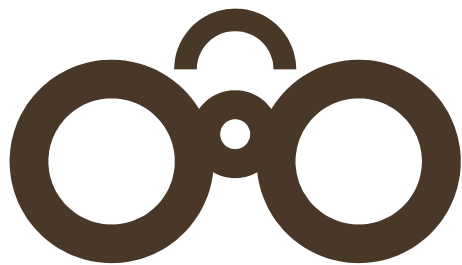
Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free



Rooftop Brunch

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!



Rooftop Brunch

Selecione, à sua escolha, um prato de cada categoria
Select, at your choice, one dish from each category

PÃO E PASTELARIA *BREAD & PATISSERIE*

Trigo Massa-Mãe | Pão de Sementes Massa-Mãe | Brioche
Massa-Mãe | Banana Bread e Chocolate | Pastel Nata | Croissant
Pão de Laranja e Coco

*Wheat Sourdough | Seeded Sourdough | Brioche Sourdough
Banana Bread & Chocolate | Portuguese Custard | Croissant
Orange & Cocunut Bun*

CHARCUTARIA E QUEIJARIA *SELECTION OF SAUSAGES & CHEESES*

Paleta Ibérica | Queijo de Cabra | Queijo São Jorge 12 meses
*Iberian Pork | Cured Goat Cheese | Cheese Cured 12 Months
from São Jorge Island*

SNACKS

Burrata e Curgette Grelhado | Salada de Frango e Mostardas |
Ostras com Aojiso | Croquetes caseiros e Mostarda | Batatas
Fritas Bahr e Maionese de Bairrada | Bifana na Focaccia
*Burrata & Grilled Corgette | Chicken & Mustards Salad |
Oyster with Aojiso | Meat Croquetes & Mustard | Bahr Potato
Crisps & Bairrada Mayonnaise | Pork steak sandwich in
sourdough Focaccia*

FRUTA E PANQUEGAS *FRUIT & PANCAKES*

Fruta Fresca | Iogurte Natural & Granola | Açai, Frutos
Vermelhos e Aveia Crocante | Panquecas Bahr | Panquecas de
Sarraceno (Mel | Maple de Limão)
*Fresh Fruit | Plain Yoghurt & Granola | Açai Bowl, Red Fruits
& Crunchy Oat | Bahr Pancakes | Buckwheat Pancakes
(Honey | Lemon Maple Syrup)*



Vegan



Vegetarian
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free





OVOS EGGS

Ovos Benedict | Ovos Cremosos, Espargos, Miso e Alho
Francês | Omelete aberta de Camarão, Favas e Malagueta |
Waffle de queijo São Jorge, salsicha de porco alentejano e ovo
estrelado

*Benedict Eggs | Creamy Eggs, Asparagus, Miso & Leek | Prawn
open omelette, Broad Beans & Chili | Waffle with São Jorge
cheese, Alentejo pork sausage & fried egg*

BOLHAS BUBBLES

	 14 cl	 75 cl
Cortinha Velha Bruto, <i>Vinhos Verdes</i>	15	60
Michel Gonet, <i>Champagne, Chardonnay</i>	23	130
Seagull Spritz (<i>low abv 0.5% - 1.2%</i>) Magic moon, Manga, Agave, Castelo <i>Magic moon, Mango, Agave, Soda</i>		19
Bobbleloupe (<i>non-alcoholic</i>) Meloá, Sabugueiro, Fever Tree <i>Cantaloupe, Elderflower, Fever Tree</i>		12
Luso <i>Still Water (25cl)</i>		3,5
Pedras Salgadas <i>Sparkling Water (25cl)</i>		3,5
Água Castelo <i>Soda Water (25cl)</i>		3,5

35€ por pessoa (sem bebidas incluídas)
35€ per person (drinks not included)

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!



Vegan



Vegetariano
Vegetarian



Sem glúten
Gluten free



Frutos Secos
Nuts



Sem lactose
Lactose free



COCKTAILS & MIXERS

Os nossos cocktails de assinatura são criados com a irreverência da cidade boemia e a curiosidade de quem a procura.

Our signature cocktails are crafted with the precision of hutsmen and the curiosity of explorers.

Cada bebida carrega a sua própria história. Ousada, refinada e inconfundivelmente nossa.

Each drink carries its own story. Bold, refined & unmistakably ours

A nossa equipa trabalha com propósito e alma na técnica, servindo bebidas com carácter que permanece muito depois do copo vazio.

Our team works with purpose and heart in the craft, delivering drinks with character that lingers long after the glass empty.

COCKTAIL OF THE MONTH

Roots & Vines (low abv 0.5% - 1.2%)

Morosha, Beterraba, Lima & Chá Verde
Morosha, Beetroot, Lime & Green Tea



THE ROOFTOP COCKTAILS

Red Mint Affair

Rooibos, Vinho Tinto, Pierre Ferrand & Menta
Rooibos, Red Wine, Pierre Ferrand & Mint

17

Mocha OFTD

Cynar de Chocolate, Kahlua, Platation BAH e OFTD
Chocolate Cynar, Kahlua, Platation BAH & OFTD

18

Old Mami!

Dewars 12, Martini Rubino, Mezcal & Xarope de Teriyaki
Dewars 12, Martini Rubino, Mezcal & Teriyaki syrup

18

X Lover

Bombay Sapphire, Pitaia, Sabugueiro, Tónica Fever Tree
Bombay Sapphire, Dragon fruit, Elderflower, Fever Tree Tonic

19

Seagull Spritz (low abv 0.5% - 1.2%)

Magic moon, Manga, Agave, Castelo
Magic moon, Mango, Agave, Soda

19

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Bobbleloupe

Meloa, Sabugueiro, Fever Tree
Cantaloupe, Elderflower, Fever Tree

12

Golden Cloud

Manga, Maracujá & Ginger Ale
Mango, Passion Fruit & Ginger Ale

12



THE BELOVED CLASSIC *

16

Spritz (*Aperol , St Germain, Campari, Limoncelo*)

Tommys Margarita*

Espresso Martini*

Cosmopolitan*

Old Cuban

Negroni*

Dry Martini*

Sour*

Mules*

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

APERITIVOS E LICORES



5 cl

Vermouths	13
Moot , Martini Rubino, Martini Ambrato	
Amêndoa Amarga, <i>Bitter Almond Liqueur</i>	13
Ginja Mariquinhas, <i>Sour Cherry Liqueur</i>	13
Licor Beirão, <i>Orange & Spices Liqueur</i>	13
Baileys <i>Coffee & Cream</i>	13

*Soda mixer

+2,5



GIN

Dry

Bombay Sapphire, <i>England</i>	16
Monkey 47, <i>Germany</i>	27
Tanqueray no 10, <i>England</i>	16
Bulldog, <i>England</i>	16
Baleia Gin, <i>Portugal</i>	21

Floral & Zesty

Sharish Distiller's Cut, <i>Portugal</i>	18
Hendricks, <i>Scotland</i>	17
Citadelle, <i>França</i>	14

Fruity & Spiced

Gin Mare, <i>Spain</i>	16
------------------------	----

Old Tom's

Citadelle Old Tom, <i>France</i>	17
----------------------------------	----

VODKA

Grey Goose, <i>France Wheat</i>	20
Tito's, <i>America Corn</i>	17
Ketel One, <i>Holland Wheat</i>	18
Belvedere, <i>Poland Rye</i>	19
<i>*Soda mixer</i>	+2,5



TEQUILA



Patrón Silver	18
Casamigos Blanco	18
Herradura Reposado	24
Clase Azul Plata	45
Clase Azul Reposado	60
Komos Anejo Cristalino	40
Reserva de La Familia Extra Anejo	70

MEZCAL

Contraluz Cristalino	20
Montelobos Pexuga	40


RUM

Bacardi 8	14
Plantation XO 20th Anniversary	35
Plantation Single Cask BAH	24
Canerock Spiced	16

Soda mixer +2,5



W H I S K Y

	 5 cl
S c o t c h w h i s k y	
Dewar's 12, <i>Blend</i>	14
Balvenie 12, <i>Speyside</i>	22
Macallan Rare Cask, <i>Highland</i>	125
Glenfiddich 21, <i>Speyside</i>	44
Lagavulin 16, <i>Islay</i>	36
I r i s h w h i s k e y	
Jameson, <i>Blend</i>	14
A m e r i c a n W h i s k e y	
Buffalo Trace, <i>Bourbon</i>	16
Jack Daniel's Single Barrel, <i>Tennessee</i>	18
Michter's, <i>Bourbon</i>	21
Bulleit, <i>Rye</i>	16
<i>Soda mixer</i>	+2,5

C E R V E J A B E E R

	 20 cl
P R E S S Ã O D R A F T	
Sagres Pressão, <i>Draft Beer</i>	7
Lagonita IPA, <i>Craft Beer</i>	7
G A R R A F A B O T T L E	 33 cl
Sagres Zero, <i>Alcohol-Free</i>	7
Sagres Preta, <i>Stout</i>	7
Bandida do Pomar <i>Cider</i>	7



OUTRAS BEBIDAS &
REFRIGERANTES
OTHER BEVERAGES & SOFT
DRINKS

Refrigerantes <i>Sodas</i>	5,5
<i>Coca Cola Coca Cola Zero Sprite Ginger Ale</i>	
Sumo de Laranja, Toranja, Limonada <i>Orange, Grapefruit, Limonade</i>	7
Fever-Tree Tonic Water <i>Indian, Mediterranean & Slim Line</i>	5,5
Fever-Tree Ginger Beer	5,5
Luso <i>Still Water (25cl)</i>	3,5
Pedras Salgadas <i>Sparkling Water (25cl)</i>	3,5
Água Castelo <i>Soda Water (25cl)</i>	3,5

CAFETARIA
COFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	3,5
Espresso Duplo <i>Double Espresso</i>	5
Americano <i>Americano</i>	5
Cappucino	5,5
Iced Coffee	6
Latte	5,5

CHÁS & INFUSÕES
TEAS & INFUSIONS

Infusões com História - Marca de Chás Portuguesa	5,5
Earl Grey	
English Breakfast	
Verde, <i>Green</i>	
Rooibos	
Camomila, <i>Chamomile</i>	



VINHOS
WINES

BUBBLES



Cortinha Velha Bruto, <i>Vinhos Verdes</i> Fresco, Fruta Branca, Acidez <i>Fresh, Ripe White Fruit, Acidity</i>	15	60
Michel Gonet, <i>Champagne, Chardonnay</i> Redondo, Fruta Cítrica Delicada, Cremoso <i>Elegant, Delicate Citrus Fruit, Creamy</i>	23	130

BRANCO WHITE

Flor-do-Guadiana, <i>Alentejo, Blend</i> Suave e Fresco, Fruta Cítrica e Tropical <i>Smooth and Crispy, Citrus and Tropical Fruit</i>	12	40
Ameal Solo Único, <i>Vinhos Verdes, Albarinho</i> Fresco, Acidez Vibrante, Elegante <i>Fresh, Acidity, Elegant</i>	15	60
Malvarinto Lisboa, <i>Malvasia, Arinto</i> Volumoso, Mineral, Fresco <i>Full Body, Mineral, Crispy</i>	20	80

ROSÉ

Vallado, <i>Douro, Touriga Nacional</i> Delicado, Fruta Vermelha Fresca, Mineral <i>Delicate, Fresh Red Fruit, Mineral</i>	12	50
Frederica, <i>Setúbal, Syrah</i> Suave, Fruta Vermelha Fresca, Ligeiramente Doce <i>Smooth, Fresh Red Fruit, Slightly Sweet</i>	15	60

TINTORED

Miúda, <i>Lisboa, Tinta Miúda</i> Elegante, Fruta Vermelha Madura, Especiarias <i>Elegante, Ripe Red Fruits, Spices</i>	17	70
Julian Reynolds, <i>Alentejo, Blend</i> Encorpado, Frutado, Complexo <i>Full-bodied, Fruit Forward, Complex</i>	14	56
Quinta da Costa, <i>Douro, Touriga Nacional</i> Equilibrado, Fruta Vermelha <i>Balanced, Red fruit</i>	22	90



VINHOS FORTIFICADOS
FORTIFIED WINES

P o r t o P o r t

Barão de Vilar 10 anos, <i>White</i>	12
Quinta do Javali LBV 2016, <i>Ruby</i>	14
Quinta do Javali 30 anos, <i>Tawny</i>	30

M a d e i r a

D'Oliveiras 15 anos, meio-doce	16
--------------------------------	----

M o s c a t e l

Horácio Simões, <i>Moscatel Roxo</i>	14
--------------------------------------	----

C a r c a v e l o s

Quinta dos Pesos 1996, <i>Blend</i>	15
-------------------------------------	----

B R A N D I E S & C O G N A C

Louriana XO, <i>Eau-de-vie</i>	32
Mavem, <i>Portuguese Brandy</i>	18
Pierre Ferrand 1840, <i>Cognac</i>	18
Pierre Ferrand SDA, <i>Cognac</i>	45