

bahia

BEACH BAR & RESTAURANT

MENU

COUVERT

Couvert, seleção de casa (para duas pessoas)
Couvert, house selection (for two)

pão / bread
duo de sabores / duo of homemade pastes
azeitonas / olives
manteiga caseira / homemade butter

ENTRADAS E TAPAS | APPETIZER AND TAPAS

Sopa Rica de peixe e marisco
Fish and seafood soup

Gaspacho, de tomate fresco
Gazpacho, fresh cold tomato soup

Sopa do dia
Soup of the Day

Salada Caprese, tomate fresco e mozzarella
Caprese Salad, fresh tomatoes and mozzarella

Sticks de Mozzarella, com molho sweet chilli e gengibre
Mozzarella sticks, with sweet chilli sauce and ginger

Carpaccio de polvo com molho vierge
Octopus carpaccio with sauce vierge

Ceviche de peixe
Fish ceviche

Camarões salteados, flambeados e picantes
Spicy prawns, sautéed and tossed in our signature spicy sauce, with homemade sour cream to refresh

Camarão frito
Classic fried prawns, sautéed in olive oil, garlic, coriander, white wine and butter

Asas de frango picantes, fritas, salteadas, picantes, natas azedas para refrescar
Hot chicken wings, sautéed and tossed in our signature hot sauce, served with homemade sour cream to refresh

Asas de frango fritas, salteadas em citrinos, soja e mel
Crispy chicken wings, sautéed in citrus, soya and honey

Lulinhas fritas, salteadas em azeite, coentros e alho
Fried Squid, Sautéed in olive oil, coriander and garlic

SALADAS | SALADS

Salada César, com frango grelhado, alface, anchovas, ovo cozido, bacon crocante, parmesão, croutons de pão e molho César caseiro

Caeser salad, with roasted chicken breast, lettuce, anchovies, boiled egg, crunchy bacon, parmesan, bread croutons and homemade Caeser sauce

Salada de camarão, alface, pepino, abacate, tomate, cebola roxa e molho de Mil Ilhas caseira

King prawn salad, lettuce, avocado, tomato, red onion, cucumber with our Thousand Island Sauce

Salada Niçoise algarvia, atum fresco selado, batata cozida, feijão verde francês, anchovas, azeitona preta, tomate, ovo cozido, alface, servido com vinagrete de limão

Algarvian Niçoise salad, seared fresh tuna, potatoes, french beans, anchovies, black olives, lettuce, boiled egg, served with a homemade lemon vinaigrette

SANDES CLUB | CLUB SANDWICHES

Servido com batatas fritas e com a nossa saladinha de couve roxa.

Served with french fries and our signature coleslaw salad.

Club Sandwiche, pão tostado, peito de frango grelhado, bacon crocante, queijo Cheddar, alface, tomate, ovo cozido com maionese de mel e mostarda

Club Sandwich, toast with grilled chicken breast, crispy bacon, mild Cheddar cheese, lettuce, tomato and boiled egg, served with a honey mustard mayo sauce

Club Sandwiche Nordica, pão tostado com salmão fumado, alface, tomate e ovo cozido, servido com queijo fresco

Nordic Club Sandwich, toast bread with smoked salmon, lettuce, tomato and boiled egg, served with cream cheese

BITES AND BUNS

Todos os hambúrgueres são servidos com batatas fritas e com a nossa saladinha de couve roxa.

All burgers are served with fries and our signature coleslaw salad.

O CLASSICO

THE CLASSIC

Hambúrguer tradicional, 190 gr carne de vaca picada caseira, bacon crocante, alface, cebola, pickle,

queijo Cheddar e o nosso molho de hambúrguer caseiro

Classic burger, 190 gr of homemade seasoned minced beef, crunchy bacon, lettuce, onions, gherkins, mild Cheddar cheese, served with our signature burger sauce.

O nosso hambúrguer de vaca é servido „à ponto“, por favor informe o empregado se preferir outro ponto da carne.

Our beef burger is grilled „Medium“, please let the waiter know, if you prefer it differently.

DE FRANGO

THE CHICKEN

Hambúrguer de frango, peito de frango grelhado, queijo Cheddar, bacon crocante, tomate e alface, servido com guacamole caseiro

Chicken burger, grilled chicken breast, mild cheddar, bacon, tomato and lettuce, topped with homemade guacamole

O VEGETARIANO

THE VEGGIE

Hambúrguer vegetariano, hambúrguer de feijão preto caseiro, alface, tomate, cebola roxa e molho de hambúrguer caseiro

Vegetarian black beans burger, lettuce, tomato, onion and lettuce. Topped with our signature burger sauce

PRATOS PRINCIPAIS GRELHADOS | MAIN DISHES FROM THE GRILL

Todos os nossos pratos de grelha não incluem acompanhamento.

Exceto a nossa saladinha de couve roxa / Mix de alfaces

Por favor escolha os acompanhamentos em baixo.

*All our dishes from the grill are served **without** a side dish.*

Except our signature coleslaw salad / side salad

Choose below your side dish.

Bife da vazia (240 gr), servido com uma saladinha de couve roxa

Sirloin steak (240 gr), served with coleslaw salad

Peixe do dia, na grelha, servido com uma salada

Catch of the day, grilled and served with a side salad

Filete de salmão, servido com uma salada

Salmon fillet, served with a side salad

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Batata frita
French fries

Batata frita, com parmesão e óleo de trufa
French fries, with parmesan and truffle oil

Arroz Basmati e cebola crocante
Basmati rice and crunchy onion

Feijão verde francês em caldo grego
French beans on greek stock

Legumes salteados mediterrâneos
Sautéed mediterranean vegetables

Mix de alfaces e vinagrete de limão
Mix of greens and lemon vinaigrette

Batata cozida
Boiled spring potatoes

MOLHOS | SAUCES

Molho de pimenta verde
Green pepper sauce

Molho Mayonnaise de alho
Garlic mayonnaise

Molho Mil Ilhas
Thousand Island Sauce

Guacamole

Molho de Limão e Manteiga
Lemon butter sauce

Queijo Parmesão
Parmesan cheese

Peixe e marisco por encomenda

- mínimo 2 pessoas e com 48 horas antecipadamente.

- por favor pergunte aos nossos empregados.

Fish & Seafood by order

- minimum 2 persons and with 48 hours of notice

- please ask our waiters

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Lombo de atum, *atum selado, acompanhado com legumes salteados mediterraneos e batata cozida*

Sealed tuna steak, *sautéed and served with mediterranean vegetables and boiled potatoes*

bahia BBQ, *piano de porco, frango e cachaço de porco desfiado caramelizado em molho BBQ caseiro, acompanhado de batata frita e a nossa saladinha de couve*

bahia BBQ, *spare ribs, chicken and pulled pork caramelized with our homemade BBQ sauce, served with french fries and our signature coleslaw salad*

Caril de frango caseiro, *com arroz basmati, coentros e cebola crocante (picante)*

Homemade chicken curry, *served with basmati rice, coriander and crunchy onions (spicy)*

Caril de camarão caseiro, *caril caseiro com arroz basmati, coentros e cebola crocante (picante)*

Homemade prawn curry, *homemade prawn curry with basmati rice, coriander and crunchy onion (spicy)*

MASSAS | PASTA

Penne com Salmão, *natas e aneto*
Penne with Salmon, *cream and dill*

Linguine com camarão, *com molho de tomate e alho*
Seafood Linguine, *King prawns with tomato sauce and garlic*

Penne com Molho de Tomate Caseiro
Penne with homemade Tomato sauce

MENU DE CRIANÇA | KIDS MENU

Para crianças com idade inferior a 12 anos.
Available only for children under 12 years old.

Bifinhos de frango grelhados, *com batata frita*
Chicken breast, *served with french fries*

Kids hambúrguer, *com queijo cheddar e batata frita*
Kids burger, *with Cheddar cheese and served with chips*

Pasta al buro, *massa penne com manteiga*
White pasta, *pasta penne with butter*

Filetes de peixe panado, *com batata frita*
Fish fingers, *coated in bread crumbs, served with fries*

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Banoffee, *base de bolachas com banana, nata e caramelo*
Banoffee, *crumbled biscuit with bananas, cream and toffee*

Tiramisu, *com licôr de amêndoa amarga*
Tiramisu, *with Algarvian almond liqueur*

Cheesecake, *com puré de frutos vermelhos*
Cheesecake, *with red fruits pure*

Bolo do dia
Cake of the day

BEBIDAS | DRINKS

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS AND MIXERS

Água com gás	0,25L
Água com gás	0,75L
Água sem gás	0,25L
Água sem gás	1,00L
Coca-Cola /Coca Cola Zero	0,35L
Sprite	0,35L
Sumol laranja / Sumol orange	0,33L
Ice Tea, Lipton Limão/Lemon, Pêssego/Peach	0,33L
Água Tônica / Tonic Water, Schweppes	0,25L
Água Tônica / Tonic Water, Fever Tree	0,20L
Ginger Ale, Schweppes	0,25L
Sumo de tomate / Tomato Juice	
Sumo de maçã / Apple Juice	
Sumo de laranja / Orange Juice	
Sumo de laranja natural / Fresh orange juice	

ICE TEA CASEIRO | HOMEMADE ICE TEA

Limão, pêssego, manga, morango
Lemon, peach, mango, strawberry 0,33L

BEBIDA ORGANICA | ORGANIC CRAFT SODA

- NEW - **Lemon'Mate** 0,33L

SUMOS NATURAIS | ORGANIC SMOOTHIES

1
Melão, manga, morango
Melon, mango, strawberry

2
Framboesa, cereja, mango, maçã
Raspberry, cherry, mango, apple

3
Framboesa, amora preta, ananás, banana
Raspberry, black berry, pineapple banana

4
Gengibre, maçã, espinafres, cenoura, limão
Ginger, apple, spinach, carrot, lemon

CERVEJAS | BEERS

Draft Sagres <i>Tulipa / small</i>	0,30L
<i>Caneca / Large</i>	0,50L
Sagres (<i>Garrafa / Bottle</i>)	0,33L
Sagres <i>Preta / Sagres Dark</i>	0,33L
Sagres sem álcool / no alcohol	0,33L
Corona	0,33L

CIDRAS | CIDERS

Somersby	0,33L
Bandida do Pomar	0,33L
Magner's	0,56L
Kopparberg, strawberry and lime	0,50L

SANGRIA

Sangria <i>Tinta ou branca / red or white</i>	1 L
Sangria <i>Rosé / rose</i>	1 L
Sangria <i>Espumante / sparkling wine</i>	1 L

COCKTAILS

Caipirinha
Mojito
Espresso Martini
Bloody Mary
Frozen Daiquiri
Margharita
Pimm's
Pina Colada
Dry Martini
Cosmopolitan
bahia cadilac
bahia basil bash
Daiquiri
Negroni
Copacabana
Old Fashioned
Moscow Mule
Long Island Ice Tea
Long Beach Ice Tea

SPARKLING COCKTAILS

Hugo

Aperol Spritz

French 75

Fraise Savage

Bellini

Rossini

GIN'S

Servido com Schweppes Tonica

Served with Schweppes Tonic Water

Tanqueray

Tanqueray Rangpur

Tanqueray No. 10

Gordons Pink

Bombay Sapphire

Hendrick's

The London n1

BullDog

Gin Mare

Nordes

Gin Ophir

Monkey

+ 2 € com Indian, Aromatic ou Mediterranea Fever Tree

+ 2 € extra charge with Indian, Aromatic or Mediterraenan Fever Tree

SOURS

Whisky Sour

Gin Sour

Vodka Sour

Rum Sour

Tequila Sour

Brandy Sour

CRF Sour

Mesca Sour

Pisco Sour

VODKA

Smirnoff 5cl

Kettle One 5cl

Ciroc 5cl

Grey Goose 5cl

+ 1 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

+ 1 € extra charge for Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

+ 2 € com Indian, Aromatic ou Mediterranea Fever Tree

+ 2 € extra charge with Indian, Aromatic or Mediterraenan Fever Tree

WHISKEY

SCOTCH	
Cardhu	5cl
Logan	5cl
The Glenrothes	5cl
Black Label	5cl
Red Label	5cl
JB	5cl

IRISH	
Jameson	5cl
Jameson Crested	5cl

AMERICAN	
Jack Daniels	5cl
Jim Beam	5cl

+ 1 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic
+ 1 € extra charge for Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

RUM

Bacardi	5cl
Plantation 3 Stars	5cl
Plantation Darck	5cl

+ 1 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

APERITIVOS | APERATIFS

Campari	5cl
Aperol	5cl
Martini Rosso	5cl
Martini Bianco	5cl
Martini Extra Dry	5cl

LICORES | LIQUEUR

Amaretto	5cl
Bailey's	5cl
Sambuca	5cl
Amarguinha / almond liqueur	5cl
Licor Beirão	5cl
Tia Maria	5cl
Averna	5cl

VINHOS LICOROSOS | FORTIFIED WINES

Moscatel de Setúbal	6cl
Port	6cl
Port Branco / White Port	6cl
Porto Branco Dona Antonia	6cl
Porto Ferreira LBV	6cl

SPIRITS

Medronho	5cl
Mezcal	5cl
Pisco	5cl

BRANDY

Macieira	5cl
CRF	5cl

COGNAC

Martell VSOP	5cl
Remy Martin VSOP	5cl
Courvoisier VS	5cl

SHOTS

Shot of the day	3cl
Tequila	3cl
Sambuca	3cl
Jägermeister	3cl
Smirnoff	3cl
Kettle One	3cl
Ciroc	3cl
Grey Goose	3cl

CAFÉS · CHÁS | COFFEES · TEAS

Bica / Espresso

Descafeinado / Decaf

Cafés Bica Duplo / double Espresso

Café Abatanado / Americano

Espresso Macchiato

Cappuchino

Café com Leite / Caffe Latte

Galão / Latte Macchiato

Chá / Tea

Leite com Chocolate / Chocolate Milk

Leite / Milk

Irish Coffee

Calypso Coffee

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

San Miguel Bruto	0,75l
Copo / glas	0,16l
Soalheiro, Espumante	0,75l
Espumante Rosé QdE	0,75l

CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Thibaut-Charlot	0,75l
Billecart-Salmon Brut Reserve	0,75l
Billecart-Salmon Brut Rosé	0,75l

VINHO ROSADO | ROSÉ WINE

Vinho da casa / housewine**Lago**

Castas Grapes: Vinhão

Quinta da Calçada - Amarante 0,75l

copo / glas of wine 0,20l

Quinta do Carqueijal

Castas Grapes: Touriga Nacional/ Tinta Roriz / Touriga Franca

Qta Seara D'Ordens - Douro 0,75l

Quinta de Saes

Castas Grapes: Alfrocheiro, Baga, Cabernet Sauvignon

Alvaro Castro - Dão 0,75l

VINHO BRANCO | WHITE WINE

leves, frescos e aromáticos / light, fresh and aromatics**Vinho da casa / housewine****Monte das Talhas**

Castas Grapes: Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Rabo de Ovelha

Alentejo 0,75l

copo / glas of wine 0,20l

Quinta do Carqueijal

Castas Grapes: Malvasia, Fernão Pires, Viosinho

Qta Seara d'Ordens - Douro 0,75l

Marquês de Lara Chardonnay

Castas Grapes: Chardonnay

Casa de Vilanova - Minho 0,75l

Marquês de Lara Sauvignon Blanc

Castas Grapes: Sauvignon Blanc

Casa de Vilanova - Minho 0,75l

Lago Sauvignon Blanc

Castas Grapes: Sauvignon Blanc

Quinta da Calçada - Amarante 0,75l

Quinta de Saes

Castas Grapes: Encruzado, Cerceal, Bical

Alvaro Castro- Dão 0,75l

Quinta do Cardo vinho biológico

Castas Grapes: Síria

Quinta do Cardo - Vila de Figueira 0,75l

Complexos e estruturados / complex and with structure**Quinta de La Rosa**

Castas Grapes: Viosinho

Jorge Moreia- Douro 0,75l

Quinta de la Rosa Reserva

Castas Grapes: Viozinho, Rabigato, Còdega de Larinho, Arinto e Gouveia

Jorge Moreia- Douro 0,75l

VINHO VERDE | GREEN WINE

Vinho da casa / housewine**Lago**

Castas Grapes: Loureiro, Arinto, Azal e Trajadura
Quinta da Calçada - Amarante 0,75l
Copo / glas of wine 0,20l

Alvarinho, Soalheiro

Castas Grapes: Alvarinho 100%
Luis Cerdeira - Minho 0,75l

Alvarinho, Soalheiro 1ras Vinhas

Castas Grapes: Alvarinho 100%
Luis Cerdeira - Minho 0,75l

VINHO TINTO | RED WINE

macios e aveludados / light and smooth**Vinho da casa / housewine****Vinha do Pastor**

Castas Grapes: Aragonês, Trincadeira e Castelão
Alentejo 0,75l
Copo / glas of wine 0,20l

Lacrau

Castas Grapes: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nac.
Tinta Barrouca - Douro 0,75l

Vinha Paz

Castas Grapes: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro
Henrique Canto Moniz - Dão 0,75l

Quinta de Saes

Castas Grapes: Encruzado, Cerceal, Bical
Alvaro Castro- Dão 0,75l

Complexos e com carácter / Complex with character**Quinta de La Rosa**

Castas Grapes: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Jorge Moreira - Douro 0,75l

Cortes de Cima

Castas Grapes: Aragonês, Syrah, cab. Sauvignon, Petit verdot
Hans K. Andersen - Alentejo 0,75l

Pacheca Superior

Castas Grapes: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Quinta da Pacheca - Douro 0,75l

Quinta de Saes, Reserva Estagio Prolongado

Castas Grapes: Encrusado, Cerceal
Alvaro Castro- Dão 0,75l

Dona Maria Amantis

Castas Grapes: Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauvignon, Touriga Nacional
Dona Maria- Alentejo 0,75l

raros & exepcionais / exceptionals & rarity**Passagem, Reserva**

Castas Grapes: Touriga Nacional,
Touriga Franca - Douro 0,75l

Pintas Character

Castas Grapes: Castas indígenas do Douro
Vinhas Velhas - Douro 0,75l