

BAHIA

COUVERT

Couvert, seleção de casa (para duas pessoas)
Couvert, house selection (for two) 8,5

pão / bread 3
duo de sabores / duo of homemade spread 3
azeitonas / olives 1,5
manteiga / butter 1

ENTRADAS E TAPAS | APPETIZER AND TAPAS

Sopa Rica de peixe e marisco
Fish and Seafood Soup 8

Gaspacho, sopa fria de tomate caseira
Gazpacho, homemade cold tomato soup 5,5

Sopa do dia
Soup of the Day 4,5

Sticks de Mozzarella, com molho sweet chilli
Mozzarella Sticks, with sweet chilli sauce 7,5

Asas de frango picantes, fritas com o nosso molho special
picante, servido com molho iogurte
Hot Chicken Wings, sautéed and with our signature
hot sauce, served with yohurt sauce 11

Asas de frango, fritas em molho de soja, citrinos e mel
Chicken Wings, sautéed in soya sauce, citrus and honey 11

Camarões picantes, fritos e com o nosso molho picante
especial, servido com molho iogurte para refrescar
Spicy Prawns, sautéed and with our signature
spicy sauce, with yohurt sauce to refresh 17,5

Camarão frito, frito em azeite com alho e salsa
Classic Prawns, sautéed in olive oil, with garlic
and parsley 17,5

Carpaccio de polvo, com molho viergem
Octopus Carpaccio, with sauce vierge 14

Ceviche de peixe (depende da disponibilidade)
Fish Ceviche (depends on availability) 14,5

Lulinhas fritas, salteadas e flambeados em azeite,
coentros e alho
Fried Baby Squid, sautéed and flamed in olive oil,
coriander and garlic 14

SALADAS | SALADS

Salada César, com frango grelhado, alface, anchovas, ovo
cozido, bacon crocante, parmesão, croutons de pão e molho
César caseiro
Caeser Salad, with grilled chicken breast, lettuce, anchovies,
boiled egg, crunchy bacon, parmesan, bread croutons
and homemade Caeser sauce 16

Salada Grega, com queijo feta, alface, tomate, pepino, cebola
roxa, pimentão, azeitona, servido com vinagrete e orégano
Greek Salad, with Feta cheese, lettuce, cucumber, tomato,
red onion, bell pepper and olives. Served with our homemade
vinaigrette and oregano 14

Salada Niçoise Algarvia, atum fresco selado, batata cozida,
feijão verde francês, anchovas, azeitona preta, tomate,
ovo cozido, alface, servido com vinagrete de limão caseiro
(depende da disponibilidade)
Algarvian Niçoise Salad, seared fresh tuna, potatoes,
french beans, anchovies, black olives, lettuce, boiled
egg, served with a homemade lemon vinaigrette 18
(depends on availability)

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

Lombo de atum, atum selado, acompanhado com legumes salteados mediterrâneos e batata cozida
(depende da disponibilidade)
Seared Tuna Steak, sautéed and served with mediterranean vegetables and boiled potatoes 21
(depends on availability)

Peixe do dia, na grelha, servido com uma salada
(depende da disponibilidade)
Catch of the day, grilled and served with a side salad 19,5
(depends on availability)

Caril de frango caseiro, com arroz basmati, coentros e cebola crocante (picante)
Homemade Chicken Curry, served with basmati rice, coriander and crunchy onions (spicy) 19
+ 4 € com legumes / + 4 € with vegetables

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 onions (spicy) 21
+ 4 € com legumes / + 4 € with vegetables

Caril de legumes, caril caseiro com arroz basmati, coentros e cebola crocante (picante e vegan)
Homemade Vegetable Curry, served with basmati rice, coriander and crunchy onions (spicy and vegan) 16

Carabineiros fritos, servido com batata frita de parmesão e óleo de trufa
Fried Red Tiger Prawns, served with parmesan-truffle oil fries 48

MASSAS | PASTA

Linguine com camarão, com molho de tomate e alho
Prawn Linguine, King prawns with tomato sauce and garlic 21

Penne Pomodoro, com molho de tomate caseiro
Penne Pomodoro, with homemade tomato sauce 12,5
+ 1 € com queijo parmesão / + 1 € with parmesan cheese

Linguine ao alho e óleo, massa linguine com alho, azeite e malagueta
Linguine Aglio e Olio, pasta with garlic, olive oil and chilli 14

BITES AND BUNS

THE CLUB
Bahia Club Sandwiche, pão tostado, peito de frango grelhado, bacon crocante, queijo Cheddar, alface, tomate, ovo cozido e com o nosso molho de caseiro
Bahia Club Sandwich, toast with grilled chicken breast, crispy bacon, mild Cheddar cheese, lettuce, tomato and boiled egg, served with our homemade sauce 16,5

THE CLASSIC
Hambúrguer Tradicional, 190 gr carne de vaca picada caseira, bacon crocante, alface, tomate, cebola, pickle, queijo Cheddar e o nosso molho de hambúrguer caseiro
Classic Beef Burger, 190 gr of homemade seasoned minced beef, crunchy bacon, lettuce, tomato, onions, gherkins, mild Cheddar cheese, topped with our signature burger sauce 16,5

Os nossos hambúrguers de vaca são servidos „ao ponto”.
Our beef burger is served „medium”.

THE CHICKEN
Hambúrguer de Frango, peito de frango grelhado, queijo Cheddar, bacon crocante, tomate e alface, com o nosso molho de hambúrguer caseiro
Chicken Burger, grilled chicken breast, mild cheddar, bacon, tomato and lettuce, topped with our signature burger sauce 16,5

THE VEGGIE
Hambúrguer Vegetariano, hambúrguer de feijão preto caseiro, alface, tomate, cebola roxa e com o nosso molho de hambúrguer caseiro
Vegetarian Bean Burger, homemade black bean patty with lettuce, tomato, onion, topped with our signature burger sauce 16,5

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

All burgers & clubs are served with fries
and our signature coleslaw salad on the side.

ACOMPANHAMENTOS | SIDES

Batata frita French fries	4
Batata frita, com parmesão e óleo de trufa French fries, with parmesan and truffle oil	6
Arroz Basmati Basmati rice	4
Legumes salteados mediterraneos Sautéed mediterranean vegetables	4,5
Batata cozida Boiled spring potatoes	4
Mix de alfaces e vinagrete de limão Mix of green salad and lemon vinaigrette	4
Salada Tomate, com cebola e orégano Tomato Salad, with onions and oregano	4

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	7
Kids hambúrguer, com queijo cheddar e batata frita Kids burger, with Cheddar cheese and served with chips	8
Pasta al buro, massa penne com manteiga White pasta, pasta penne with butter + Queijo Parmesão / Parmesan cheese 1	6
Penne Pomodoro, com molho de tomate caseiro Penne Pomodoro, with homemade tomato sauce + Queijo Parmesão / Parmesan cheese 1	6,5
Filetes de peixe panado, com batata frita Fish fingers, coated in bread crumbs, served with fries	7

SOBREMESAS | DESSERTS

Sobremesas caseiras / Homemade desserts

(depende da disponibilidade, pergunte o empregado de mesa)
(depends on availability, please ask the waiter/waitress)

Mousse de chocolate Chocolate Mousse	6
Banoffee, base de bolachas com banana, nata e caramelo Banoffee, crumbled biscuit with bananas, cream and toffee	6
Tiramisu, com licôr de amêndoa amarga Tiramisu, with Algarvian almond liqueur	6
Bolo / Sopremesa do dia Cake / Dessert of the day	6
Colé Picolés Artesanais Ice Lolly, please ask for flavours	3

BAHIA SHIRTS



Sizes: M & L

25

BEBIDAS | DRINKS

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS AND MIXERS

Água com gás	0,25L	2,5
Água com gás	0,75L	4,5
Água sem gás	0,25L	2,5
Água sem gás	1,00L	4,5
Coca-Cola /Coca Cola Zero	0,35L	3,5
Sprite	0,35L	3,5
Sumol laranja / Sumol orange / Fanta	0,33L	3,5
Ice Tea, Lipton Limão/Lemon, Pêssego/Peach	0,33L	3,5
Água Tônica / Tonic Water, Schweppes	0,25L	3,5
Água Tônica / Tonic Water, Fever Tree	0,20L	3
Ginger Ale, Schweppes	0,25L	4
Sumo de tomate / Tomato Juice		3
Sumo de maçã / Apple Juice		3
Sumo de laranja / Orange Juice		3
Sumo de ananás / Pineapple Juice		3
Sumo de laranja natural / Fresh Orange Juice		4,5
Limonada Caseira / Homemade Lemonade		4,5

ICE TEA CASEIRO | HOMEMADE ICE TEA

Limão, pêssego, manga, morango Lemon, peach, mango, strawberry	0,4	4,5
---	-----	-----

BEBIDA ORGÂNICA | ORGANIC CRAFT SODA

WHY NOT CRAFT SODA

Pêssego e gengibre / Peach and ginger		
Framboesa e tomilho / Raspberry and thyme		
Limão e erva Mate / Lemon and Mate		
Cola Natural / Natural Cola	0,33L	3,5

SUMOS NATURAIS | ORGANIC SMOOTHIES

No.1 Melão, manga, morango Melon, mango, strawberry		5,5
No.2 Framboesa, cereja, mango, maçã Raspberry, cherry, mango, apple		5,5
No.3 Framboesa, amora preta, ananás, banana Raspberry, black berry, pineapple, banana		5,5
No.4 Gengibre, maçã, espinafres, cenoura, limão Ginger, apple, spinach, carrot, lemon		5,5
No.5 Açaí, mirtilo, banana, manga Açaí, Blueberry, banana, manga		5,5

CERVEJAS | BEERS

Draft Sagres		
<i>Tulipa / small</i>	0,30L	3
<i>Caneca / Large</i>	0,50L	4,5
Sagres (Garrafa / Bottle)	0,33L	3
Sagres Preta / Sagres Dark	0,33L	3
Sagres sem álcool / no alcohol	0,33L	3
Corona	0,33L	4,5
Somersby	0,33L	3,5
Bandida do Pomar	0,33L	3,5
Magner's	0,56L	6
Kopparberg, strawberry and lime	0,50L	6

SANGRIA

Sangria		
<i>Tinta ou branca / red or white</i>	1L	18
Sangria		
<i>Rosé / rose</i>	1L	18
Sangria		
<i>Espumante / sparkling wine</i>	1L	26

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito	7
<i>Mojito sem alcohol / Mojito without alcohol</i>	
Children's Cocktail	
<i>Morango gelado com sprite / Frozen Strawberry with Sprite</i>	5

COCKTAILS

Caipirinha	9
Mojito	10
Espresso Martini	10
Bloody Mary	10
Frozen Daiquiri	10
Margarita	10
Pimm's	10
Pina Colada	10
Dry Martini	10
Cosmopolitan	10
bahia basil bash	12
Daiquiri	10
Negroni	10
Old Fashioned	10
Moscow Mule	12
Long Island Ice Tea	10
Long Beach Ice Tea	10

LONGDRINKS

Vodka Soda	8
Vodka Tonic	8
Vodka Lemon	8
Vodka Cola / Cola Zero	8
Vodka Orange	8
Rum Cola / Cola Zero	8
Whisky Cola / Cola Zero	8

SPARKLING COCKTAILS

Hugo	8
Martini Fiero Spritz / Tonic	8
Aperol Spritz Martini	8,5
French 75	8
Fraise Savage	8
Bellini	8
Rossini	8
Mimosa	8

GIN'S

Servido com Schweppes Tónica
Served with Schweppes Tonic Water

Bombay Sapphire	10
Bombay Pressé	12
Bombay Bramble	10
Bombay Sapphire Premier Cru	13
Tanqueray	11
Tanqueray Rangpur	11
Tanqueray No.10	12
Gordons Pink	10
Hendrick's	12
Hendricks Neptunia	14
The London n1	12
Citadelle Gin	12
BullDog	12
Gin Mare	14

Nordes	14
Gin Ophir	14
Monkey	15

+ 2 € com Indian, Aromatic ou Mediterranean Fever Tree
+ 2 € extra charge with Indian, Aromatic or Mediterranean Fever Tree

SOURS

Whisky Sour	9
Gin Sour	9
Vodka Sour	9
Rum Sour	9
Tequila Sour	9
Brandy Sour	9
CRF Sour	10
Mescal Sour	10
Pisco Sour	10

VODKA

Eristoff	5cl	6
Kettle One	5cl	9
Ciroc	5cl	9
Grey Goose	5cl	12

+ 2 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic
+ 2 € extra charge for Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

+ 2 € com Indian, Aromatic ou Mediterranean Fever Tree
+ 2 € extra charge with Indian, Aromatic or Mediterranean Fever Tree

WHISKEY

SCOTCH

Cardhu	5cl	9
Dewar's	5cl	7
Black Label	5cl	7
Red Label	5cl	5
JB	5cl	5
Laphroaig whisky	5cl	12

IRISH

Jameson	5cl	5
Jameson Crested	5cl	9

AMERICAN

Jack Daniels	5cl	6
Jim Beam	5cl	6

+ 2 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic
+ 2 € extra charge for Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

RUM

Bacardi	5cl	6
Bacardi Spiced	5cl	7
Plantation	5cl	8

+ 2 € com Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic
+ 2 € extra charge for Coca Cola, Soda, Sprite, Schweppes Tonic

APERITIVOS | APERATIFS

Campari	5cl	5
Aperol	5cl	5
Martini Rosso	5cl	4,5
Martini Bianco	5cl	4,5
Martini Extra Dry	5cl	4,5

LICORES | LIQUEUR

Amaretto	5cl	4
Bailey's	5cl	4
Sambuca	5cl	4
Amarguinha / almond liqueur	5cl	5
Licor Beirão	5cl	4
Tia Maria	5cl	4
Averna	5cl	5

VINHOS LICOROSOS | FORTIFIED WINES

Moscatel de Setúbal	6cl	4
Port	6cl	4
Port Branco / White Port	6cl	4
Porto Branco Dona Antonia	6cl	5,5
Porto Ferreira LBV	6cl	87

SPIRITS

Medronho	5cl	7
Mezcal	5cl	8,5
Pisco	5cl	8,5

BRANDY

Macieira	5cl	4,5
CRF	5cl	6

COGNAC

Remy Martin V S O P	5cl	13
---------------------	-----	----

SHOTS

Shot of the day	3cl	3
Tequila	3cl	4
Sambuca	3cl	3,5
Jägermeister	3cl	5
Eristoff Vodka	3cl	3,5
Kettle One	3cl	6
Ciroc	3cl	6
Grey Goose	3cl	7

CAFÉS · CHÁS | COFFEES · TEAS

Bica / Espresso	1,5
Descafeinado / Decaf	1,5
Cafés Bica Duplo / Double Espresso	2,5
Café Abatanado / Americano	2
Expresso Macchiato	2
Cappuchino	4
Café com Leite / Caffè Latte	3
Galão / Latte Macchiato	4
Chá / Tea + milk	3 0,5
Leite com Chocolate / Chocolate Milk	2,5
Leite / Glas of Milk	1,5
Irish Coffee	7
Calypso Coffee	7
Ice Coffee	

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Ortegão Bruto	0,75l	24
Copo / glas of sparkling wine	0,16l	5

Soalheiro, Espumante	0,75l	29,5
-----------------------------	-------	------

Soalheiro, Espumante Rosé	0,75l	35
----------------------------------	-------	----

CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Deutz Champagne Brut Classic	0,75l	90
-------------------------------------	-------	----

Deutz Champagne Rosé	0,75l	125
-----------------------------	-------	-----

VINHO ROSADO | ROSÉ WINE

Vinho da casa / housewine

Lago

Castas Grapes: Vinhão

Quinta da Calçada - Amarante	0,75l	18
------------------------------	-------	----

copo / glas of wine	0,20l	5
----------------------------	-------	---

Quinta do Carqueijal

Castas Grapes: Touriga Nacional/ Tinta Roriz / Touriga Franca

Qta Seara D'Ordens - Douro	0,75l	21
----------------------------	-------	----

Quinta de Saes

Castas Grapes: Alfrocheiro, Baga, Cabernet Sauvignon

Alvaro Castro - Dão	0,75l	26
---------------------	-------	----

Palhete

Castas Grapes: Negra Mole and Crato Branco (Roupeiro)

Morgado do Quintão - Algarve	0,75l	29
------------------------------	-------	----

VINHO BRANCO | WHITE WINE

LEVES, FRESCOS E AROMÁTICOS

/ LIGHT, FRESH AND AROMATICS

Vinho da casa / housewine

Castas Grapes: Antão Vaz, Verdelho e Arinto

Vinha do Pastor - Alentejo

garrafa / bottle of housewine	0,75l	18
--------------------------------------	-------	----

Copo / glas of wine	0,20l	5
----------------------------	-------	---

Quinta do Carqueijal

Castas Grapes: Malvasia, Fernão Pires, Viosinho

Qta Seara d'Ordens - Douro	0,75l	21
----------------------------	-------	----

Marquês de Lara Chardonnay

Castas Grapes: Chardonnay

Casa de Vilanova - Minho	0,75l	23
--------------------------	-------	----

Marquês de Lara Sauvignon Blanc

Castas Grapes: Sauvignon Blanc

Casa de Vilanova - Minho	0,75l	23
--------------------------	-------	----

Mar da Palha Sauvignon Blanc

Castas Grapes: Sauvignon Blanc

Quinta de Chocapalha - Lisboa	0,75l	28
-------------------------------	-------	----

Quinta de Saes

Castas Grapes: Encruzado, Cerceal, Bical

Alvaro Castro - Dão	0,75l	26
---------------------	-------	----

Branco

Castas Grapes: Crato Branco

Morgado do Quintão - Algarve	0,75l	29
------------------------------	-------	----

COMPLEXOS E ESTRUTURADOS
/ COMPLEX AND WITH STRUCTURE

Branco Vinhas Velhas

Castas Grapes: Crato Branco Old Vines (Roupeiro)
Morgado do Quintão - Algarve 0,75l 34

Quinta de La Rosa

Castas Grapes: Viosinho
Jorge Moreia- Douro 0,75l 29

Quinta de la Rosa Reserva

Castas Grapes: Viozinho, Rabigato, Côdega de Larinho,
Arinto e Gouveia
Jorge Moreia - Douro 0,75l 35

VINHO VERDE | GREEN WINE

Vinho da casa / housewine

Lago

Castas Grapes: Loureiro, Arinto, Azal e Trajadura
Quinta da Calçada - Amarante 0,75l 18
Copo / glas of wine 0,20l 5

Alvarinho, Soalheiro

Castas Grapes: Alvarinho 100%
Luis Cerdeira - Minho 0,75l 29

Alvarinho, Soalheiro 1as Vinhas

Castas Grapes: Alvarinho 100%
Luis Cerdeira - Minho 0,75l 39

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 18
Copo / glas of wine 0,20l 5

Quinta de Saes

Castas Grapes: Encruzado, Cerceal, Bical
Alvaro Castro - Dão 0,75l 26

Clarete - Negramole

Castas Grapes: Negra Mole
Morgado do Quintão - Algarve
Castelão
Castas Grapes: Castelão
Morgado do Quintão - Algarve 0,75l 29

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 29

Cortes de Cima

Castas Grapes: Aragonês, Syrah, cab. Sauvignon, Petit verdot
Hans K. Andersen - Alentejo 0,75l 27

Quinta de Saes, Reserva Estagio Prolongado

Castas Grapes: Encrusado, Cerceal
Alvaro Castro - Dão 0,75l 35

Dona Maria Amantis

Castas Grapes: Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauvignon,
Touriga Nacional
Dona Maria- Alentejo 0,75l 39