

GOURMET BAR & TERRACE

B A G O

— DU VIN —

## *Almoços*

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma alergia, informe - se, por favor junto da equipa do restaurante

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have a food allergy, please ask team members for details.

## “Almoços Bago du Vin”

*Para Partilhar... Ou Não...*

Bruschetta “Clássica”/ <i>“Classic” Bruschetta</i>	08.00€
Escabeche de Cogumelos, Cebola e Cenoura / <i>Mushrooms in Escabeche, Onions and Carrots</i>	08.00€
Ovos Rotos com Presunto Montelhana (42 Meses de Cura) / <i>Fried Eggs with Montelhana Ham</i>	08.00€
Tártaro de Atum / <i>Tuna Tartar</i>	08.00€
Pastéis de Bacalhau “Tradicionais” / <i>“Traditional” Cod Pasties</i>	08.00€
 Tacos Cochinita Pibil	08.00€
Pica Pau de Novilho Bago du Vin / <i>Veal in small pieces, with Portuguese Sauce and pickles</i>	15.00€
Bochechas de Porco Ibérico com Juz Cabernet Sauvignon / <i>Iberian Pork Cheeks with Cabernet Sauvignon Jus</i>	15.00€
Bacalhau à Lagareiro em azeite extra virgem de azeitonas galegas / <i>Confit Cod with extra virgin olive oil and potatoes</i>	15.00€
Couscous de especiarias, frutos secos, Salmão e Citrinos / <i>Couscous with Spices, nuts, Salmon and citrus</i>	15.00€
Polvo em Patanisca, arroz malandrinho de tomate / <i>Fried Octopus Dough and rice with tomato sauce</i>	15.00€
Brás de Legumes / <i>Vegetables combined, with potato and egg</i>	15.00€

## OS "QUEIJOS"

---

1 VARIEDADE DE QUEIJO/ 1 VARIETY CHEESE € 12.00

3 VARIEDADES DE QUEIJO/ 3 VARIETY CHEESE € 22.00

### DE PORTUGAL:

Queijo Ovelha Amanteigado "Monte das Vinhas", Alentejo  
*Intenso, Cremoso*

Queijo Nisa, Alentejo  
*Intenso*

Queijo VOC Vaca, Ovelha e Cabra, Alcária, Fundão  
*Sabor Elegante, Prolongado*

Queijo Cabra, Beira Baixa  
*Muito Intenso, Final de Boca Picante*

Queijo Azeitão  
*Amanteigado, Forte*

### DE ESPANHA:

Manchego, Ovelha  
*Suave, Característico*

### DE ALEMANHA:

Cambozola  
*Forte, Textura Macia*

### DE INGLATERRA:

Stilton Cranberries  
*Forte, Característico*

### DE ITÁLIA:

Gorgonzola  
*Forte, Intenso*

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*

# “A “CHARCUTERIE””

---

Presunto Ibérico Bolota (42 Meses de Cura) €13.00  
*Montellano 50gr*

Cinco Jotas (Presunto Ibérico 100% Bolota) €25.00  
*Jabugo 50gr*

1 VARIEDADE DE ENCHIDO/ 1 VARIETY CHARCUTERIE €16.00

3 VARIEDADES DE ENCHIDOS/ 3 VARIETY CHARCUTERIE €29.00

**DE PORTUGAL:**

*Paio Lombo Porco Preto*  
*Chouriço de sangue*  
*Paiola Porco Preto*  
*Paio do cachaço Porco Preto*

**DE ITÁLIA:**

*Salame Napoli Pedrazzoli*

**DE ESPANHA:**

*Tello Fuet Ibérico*  
*Chouriço de Vaca Vela*  
*Chouriço Iberico Belota Colar*  
*Salsichon Iberico Belota*  
*Chouriço Ibérico de Bolota*

**OUR MIXED CHOICE:**

Escolha três queijos e três enchidos € 27.00  
*Choose three Cheeses and three types of Charcuterie*

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
*All Charcuterie platters come with 3 types of bread*

# “GOURMET BAR”

“É em torno de uma mesa que disfrutamos de momentos únicos”  
 “It’s around a table that we enjoy unique moments”

Costeletas de Cabrito / Goatling Chops	€ 27.00
<i>Costeletas Marinadas, Chips de Batata Doce / Marinated Chops, Sweet Potato Chips</i>	
Carpaccio de Novilho c/ queijo parmesão e molho caseiro	€ 14.50
<i>Beef Carpaccio with Parmesan cheese and homemade sauce</i>	
Carpaccio de Polvo c/ vinagrete do chef	€ 14.00
<i>Octopus Carpaccio with Chef's Vinaigrette</i>	
Escabeche de Mexilhão / Marinated Mussels	€ 09.00
<i>Mexilhão Marinado num Escabeche Tradicional / Mussels in a Typical Portuguese Marinade</i>	
Bruschetta de Cavala Picante / Spicy Mackerel Bruschetta	€ 12.00
<i>Tostas com Azeite, Manjeriçao, Tomate, Chalota, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em “Azeite Picante” / Toasted Bread with olive oil, Basil, Tomato, Shallot, Chives Mayonnaise and Mackerel in “Spicy Olive Oil”</i>	
Bruschetta Clássica e Abacate / Classic Bruschetta and Avocado	€ 09.00
<i>Tostas de tomate e mozzarella lascada, com abacate e redução de balsâmico / Toasted Bread with Tomato and chipped mozzarella, with avocado and balsamic reduction</i>	
Burrata e tomate com pesto/ Burrata and tomato with pesto	€ 12.00
Seleção Fritos Portugueses / Selection of Portuguese Fries	€ 09.00
<i>Bolinhas de Alheira (Porco), Pastel de Bacalhau, Croquete de Vitela / Pork Sausage Croquette, Cod Cake, Veal Croquette</i>	
Preguinhos de Novilho com Cebola e Mostarda	€ 18.00
<i>Veal steak in Bread with Onion and Mustard</i>	
Hambúrguer “Bago du Vin”	€ 21.00
<i>Escolha o seu Queijo, Cebola caramelizada, Bacon e Rúcula / Choose your Cheese, Caramelized Onion, Bacon and Arugula</i>	
Prego de Novilho “Tradicional” / “Traditional” Veal steak in Bread	€ 18.00
<i>Personalize com (Cebola, Mostarda, Cebola Caramelizada, Mostarda Dijon) Customize with (Onion, Mustard, Caramelized Onion, Mustard Dijon)</i>	
Club Sandwich	€ 19.00
<i>Sandwich com Tomate, Alface, Queijo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon / Sandwich with Tomato, Lettuce, Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon</i>	
Salada Caesar de Frango / Chicken Caesar Salad	€ 19.00
<i>Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons e Molho Cesar / Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons and Caesar Sauce</i>	
Salada Niçoise com Tataki de Atum / Niçoise Salad with Tuna Tataki	€ 19.00
<i>Tataki de Atum, Alface, Batata, Tomate, Cebola Roxa, Ovo, Feijão Verde / Tuna Tataki, Lettuce, Potato, Tomato, Red Onion, Egg, Green Beans</i>	

---

## ENTRADAS / STARTERS

<b>Camarão à guilho</b> Camarão frito com alho em azeite DOP / <i>Fried shrimp with garlic in DOP olive oil</i>	€ 21.00
<b>Amêijoas à bulhão Pato / Clams à bulhão Pato</b> <i>Amêijoas com coentros, alho, azeite e vinho branco / Clams with coriander, garlic, olive oil and white wine</i>	€ 19.00

## PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSE

<b>Bacalhau à Brás</b> <i>Typical Portuguese dish with potato, onion and cod</i>	€ 22.00
<b>Chateaubriand (Filet Mignon 400gr) com batata Jack</b> <i>Chateaubriand (filet mignon 400gr) with Jack Potato</i>	€ 69.00
<b>Robalo corado, xerém de berbigão</b> <i>Colored sea bass, cockle xerem</i>	€ 24.00
<b>Lombo de novilho à Portuguesa</b> <i>Portuguese-style veal loin</i>	€ 29.00
<b>Presa de porco preto à alentejana</b> <i>Loin from Iberic Pork "à Alentejana" with Clams and Pickle</i>	€ 22.00
<b>O Chef prepara peixe ou carne do dia</b> <i>Chef prepares fish or meat of the day</i>	€ 21.00

## DOCES / SWEETS

<b>Santini in Bago du Vin</b> <i>Icecream</i> <i>1 Sabor</i> <i>1 Flavor</i>  <i>Há mais de setenta anos, no Tamariz, Attilio Santini abriu portas daquela que é, sem sombra de dúvidas, a mais conhecida geladaria portuguesa. Ao atender o primeiro cliente, ao servir o primeiro cone do que rapidamente foi considerado "o melhor gelado do mundo".</i> <i>More than seventy years ago, at Tamariz, Attilio Santini opened doors to what is, without a doubt, the best known Portuguese ice cream parlor. When serving the first customer, serving the first cone of what was quickly considered "the best ice cream in the world".</i>	€ 05.00
<b>Pudim Abade Priscos</b> <i>Typical Portuguese Egg Puddin with "5J" Smoked Ham</i>	€ 07.00
<b>Tiramisú</b>	€ 09.00
<b>Tarte de chocolate e frutos vermelhos</b> <i>Chocolate and red fruit pie</i>	€ 09.00
<b>Mousse de queijo chévre</b> <i>Chèvre Mousse with Honey</i>	€ 09.00
<b>Seleção de fruta laminada</b> <i>Selection of laminated fruit</i>	€ 07.00