

# BAH. A COZINHA DO RIO GRANDE DO SUL, DA TRADIÇÃO À RELEITURA.

## ENTRADINHAS E SALADINHAS PARA COMPARTILHAR E PROVAR.

Couvert (vegetariano) 13,

Brusquetas de cuca de Santa Cruz cobertas com mozzarella de búfala, manjeriço, tomate e alecrim (vegetariano) 29,

Caprese Gaúcha. Tomate, mix de folhas da zona rural de Porto Alegre, queijo da colônia e manjeriço, com azeite extra virgem, queijo grana padano e pimenta preta (vegetariano) 34,

Croquete de costela assada desfiada, nata de raiz forte e mostarda do Ribs 39,

Dadinhos crocantes de queijo colonial ao mel de limão (vegetariano) 29,

Mix de folhas da zona rural de Porto Alegre, peras assadas e camembert ao molho de mel e mostarda (vegetariano) 34,



# PRATOS COM INGREDIENTES DAQUI, FEITOS DO JEITO DO BAH.

Camarão rosa na moranga, uma releitura  
nossa dessa receita clássica do litoral catarinense 74,

Costeletas de porco assadas lentamente  
com cítricos de Taquari e polenta mole  
de farinha de Farroupilha (sem lactose) 72,

Costela gaúcha assada lentamente e desossada,  
servida com farofa de erva-mate  
e feijão preto mexido 99,

Filé de Saint Pierre com amêndoas na manteiga e  
purê de banana da Terra de Areia 55,

Matambre recheado de bacon e  
alho-poró com purê de batata amoroso 65,

Paleta de cordeiro desfiando com batatas assadas,  
uvas dedo de dama chamuscadas e manteiga preta 90,

Paleta de cordeiro do pampa assada lentamente,  
com batata-doce e pimentões tostados (sem lactose) 105,

Pappardelle com camarões salteados na nata da colônia  
alemã, páprica picante e cítricos de Montenegro 80,

Risoto de arroz negro e camarão nordestino 76,

Risoto com lascas de paleta de cordeiro  
do pampa e crocantes de alho-poró 70,

Tortéi de moranga e charque de Bagé desfiado,  
manteiga de sálvia e farelo de biscoito de amaretto 49,

Carne de panela feita na panela de ferro,  
com nhoque de batata e queijo parmesão 64,

Moqueca, um clássico brasileiro (sob consulta) 96,

Tradicional nhoque do BAH gratinado ao molho de gruyère  
com paillard de filé 78,

Carreteiro vegano feito com arroz branco, cenoura, ervilha,  
pimentão mexido, moranga, vagem holandesa tostada,  
gingibre, pimenta vermelha e crocantes de alho-poró  
(vegano) 39,

Polenta mole de farinha de Farroupilha com Ragu de  
Cogumelo Paris (vegetariano) 25,

# PRATOS DO JEITO QUE APRENDEMOS A FAZER COM NOSSOS ANTEPASSADOS, SÓ QUE COM UMA CARA MAIS MODERNINHA.

Macarrão de São Marcos com  
molho de carne de panela  
desfiada e parmesão da Serra 54,

Filé mignon na chapa e tortéi de  
moranga ao molho sugo (sem lactose) 72,

Rahmschnitzel de filé com batata frita 76,

Carreteiro de charque com cabotiá queimada  
vagem tostada e ovo frito (sem lactose) 56,

Picadinho de Filé do BAH  
Filé mignon picado salteado em frigideira de  
ferro com cenoura e ervilha. Acompanha farofa  
de erva-mate, farofa dourada, arroz, feijão e  
chips de batata-doce 57,

Posta de robalo, grelhado, coberto de  
especiarias e vem com chips de batata-doce  
e musseline de cenoura 99,





# A MELHOR CARNE DO MUNDO NA AMOROSA COZINHA DO RIO GRANDE DO SUL

Nossos cortes de carnes são de **qualidade premium**, exclusivos das raças britânicas Angus e Hereford e tem a chancela e certificação do Frigorífico Silva, 100% gaúcho. O gado é criado solto em campo nativo do nosso Bioma Pampa ou em pastagens cultivadas e o cortes possuem um sabor único e reconhecido mundialmente pela maciez e marmoreio inigualável. **Prepare-se para ficar ainda mais exigente.**

Coração de picanha grelhado	110,
Entrecot alto grelhado	95,
Filé alto grelhado	62,
Matambre	54,
Carré de cordeiro	82,
Prime Rib 750g (acompanha farofa de erva-mate e farofa dourada)	179, <small>serve 2 pessoas</small>

## PEÇA COM UM ACOMPANHAMENTO

Farofa de bacon	15,
Farofa de erva-mate	13,
Feijão preto mexido	20,
Fritas caseiras	16,
Legumes rústicos assados	30,
Macarrão ao molho de nata da colônia e queijo	44,
Moranga cabotia chamuscada	19,
Purê de banana	18,

# SOBREMESAS COM UM TOQUE DO RIO GRANDE DO SUL.

Churros de Mumu 18,

Mil-folhas de doce de leite gaúcho 17,

Mil-folhas de creme 17,

Mil-folhas de nata batida e schimier de uva 17,

Mil-folhas com morangos de Bom Princípio  
e nata da colônia 20,

Manjar dos deuses: morangos de Bom Princípio  
fatiados, intercalados por finas camadas de nata da  
colônia levemente batida e creme de ovos, bem do  
jeito que aprendemos com nossos  
parentes portugueses 24,

Trilogia de doces regionais: nossos três doces mais  
tradicionais, acrescentados de um toque especial.  
Sagu de vinho com “crème anglaise”, ambrosia  
em dois tons e arroz de leite condensado  
intercalado com crocante de amêndoas  
caramelizadas 20,

Arroz de leite de coco: o nosso arroz de leite na  
versão com leite de coco (vegano) 23,

## DOCES CLÁSSICOS FEITOS NA PRESTISSERIE, A NOSSA CONFEITARIA.

Crème brûlée francês 26,

Petit gâteau de chocolate 22, Diet 28,

Pudim de leite condensado 18,

Tiramisù classic 23,

# MENU EXECUTIVO

ENTRADINHA DE FOLHAS VERDES,  
PRATO PRINCIPAL E MINI SOBREMESA.

De segunda a sexta no almoço, exceto feriados.

Entrecot baby com risoto de moranga ou fritas caseiras 55,

Entrecot baby com tortéi de moranga de São Marcos  
ao molho sugo 55,

Filé à parmegiana com batatas fritas caseiras e arroz 56,

Filé de peito de frango à parmegiana com batatas fritas  
caseiras e arroz 44,

Filé de Saint Peter com legumes assados ou  
risoto de limão confit 49,

Spätzle e paillard de filé ao molho de nata e queijo  
ou ao molho de carne de panela 52,

Tradicional nhoque do BAH gratinado ao molho de gruyère  
com paillard de filé 68,

Tortéi de moranga, de São Marcos, ao molho sugo  
(sem lactose e vegetariano) 40,

Baita hambúrguer de picanha e entrecot, ovo frito, queijo  
colonial, fritas caseiras, arroz e feijão (sob consulta) 55,

Picadinho de Filé do BAH

Filé mignon picado salteado em frigideira de ferro com  
cenoura e ervilha. Acompanha farofa de erva-mate, farofa  
dourada, arroz, feijão e chips de batata-doce 52,