

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

ENTRADINHAS E SALADINHAS PARA COMPARTILHAR E PROVAR.

Couvert (vegetariano) 15,

Brusquetas de cuca de Santa Cruz cobertas com mozzarella de búfala, manjeriço, tomate e alecrim (vegetariano) 32,

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) 37,

Croquete de costela assada desfiada, nata de raiz forte e mostarda do Ribs 42,

Dadinhos crocantes de queijo colonial ao mel de limão (vegetariano) 32,

Mix de folhas da zona rural de Porto Alegre, peras assadas e camembert ao molho de mel e mostarda (vegetariano) 38,



PRATOS COM INGREDIENTES DAQUI, FEITOS DO JEITO DO BAH.

Camarão rosa na moranga, uma releitura
nossa dessa receita clássica do litoral catarinense 81,

Costeletas de porco assadas lentamente
com cítricos de Taquari e polenta mole
de farinha de Farroupilha (sem lactose) 79,

Costela gaúcha assada lentamente e desossada,
servida com farofa de erva-mate
e feijão preto mexido 108,

Filé de Saint Pierre com amêndoas na manteiga e
purê de banana da Terra de Areia 60,

Matambre recheado de bacon e
alho-poró com purê de batata amoroso 69,

Paleta de cordeiro desfiando com batatas assadas,
uvas dedo de dama chamuscadas e manteiga preta 98,

Paleta de cordeiro do pampa assada lentamente,
com batata-doce e pimentões tostados (sem lactose) 109,

Pappardelle com camarões salteados na nata da colônia
alemã, páprica picante e cítricos de Montenegro 88,

Risoto de arroz negro e camarão nordestino 83,

Risoto com lascas de paleta de cordeiro
do pampa e crocantes de alho-poró 77,

Tortéi de moranga e charque de Bagé desfiado,
manteiga de sálvia e farelo de biscoito de amaretto 54,

Carne de panela feita na panela de ferro,
com nhoque de batata e queijo parmesão 69,

Moqueca, um clássico brasileiro (sob consulta) 102,

Tradicional nhoque do BAH gratinado ao molho de gruyère
com paillard de filé 79,

Carreteiro vegano feito com arroz branco, cenoura, ervilha,
pimentão mexido, moranga, vagem holandesa tostada,
gingibre, pimenta vermelha e crocantes de alho-poró
(vegano) 43,

Polenta mole de farinha de Farroupilha com Ragu de
Cogumelo Paris (vegetariano) 29,

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 59,

Filé mignon na chapa e tortéi de
moranga ao molho sugo (sem lactose) 79,

Rahmschnitzel de filé com batata frita 83,

Carreteiro de charque com cabotiá queimada
vagem tostada e ovo frito (sem lactose) 62,

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 63,

Posta de robalo, grelhado, coberto de
especiarias e vem com chips de batata-doce
e musseline de cenoura 107,



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	98,
Filé alto grelhado	68,
Matambre	58,
Carré de cordeiro	87,
Prime Rib 750g (acompanha farofa de erva-mate e farofa dourada)	179, <small>serve 2 pessoas</small>

PEÇA COM UM ACOMPANHAMENTO

Farofa de bacon	17,
Farofa de erva-mate	15,
Feijão preto mexido	22,
Fritas caseiras	18,
Legumes rústicos assados	33,
Macarrão ao molho de nata da colônia e queijo	48,
Moranga cabotia chamuscada	22,
Purê de banana	19,

SOBREMESAS COM UM TOQUE DO RIO GRANDE DO SUL.

Churros de Mumu 20,

Mil-folhas de doce de leite gaúcho 19,

Mil-folhas de creme 19,

Mil-folhas de nata batida e schimier de uva 19,

Mil-folhas com morangos de Bom Princípio
e nata da colônia 22,

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 26,

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 22,

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 28,

Petit gâteau de chocolate 22, Diet 28,

Pudim de leite condensado 20,

Tiramisù classic 25,

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 59,

Entrecot baby com tortéi de moranga de São Marcos
ao molho sugo 59,

Filé à parmegiana com batatas fritas caseiras e arroz 59,

Filé de peito de frango à parmegiana com batatas fritas
caseiras e arroz 48,

Filé de Saint Peter com legumes assados ou
risoto de limão confit 52,

Spätzle e paillard de filé ao molho de nata e queijo
ou ao molho de carne de panela 55,

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) 44,

Baita hambúrguer de picanha e entrecot, ovo frito, queijo
colonial, fritas caseiras, arroz e feijão (sob consulta) 59,

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 56,