

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

## ENTRADINHAS E SALADINHAS PARA COMPARTILHAR E PROVAR.

Couvert

Brusquetas de cuca de Santa Cruz cobertas com mozzarella de búfala, manjericão, tomate e alecrim

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

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

Dadinhos crocantes de queijo colonial ao mel de limão

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



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

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

Costeletas de porco assadas lentamente  
com cítricos de Taquari e polenta mole  
de farinha de Farroupilha

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

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

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

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

Paleta de cordeiro do pampa assada lentamente,  
com batata-doce e pimentões tostados

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

Risoto de arroz negro e camarão nordestino

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

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

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

Moqueca, um clássico brasileiro (sob consulta)

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

# 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

Filé mignon na chapa e tortéi de  
moranga ao molho sugo

Rahmschnitzel de filé com batata frita

Carreteiro de charque com cabotia queimada  
vagem tostada e ovo frito

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

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



# 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

Entrecot alto grelhado

Filé alto grelhado

Matambre

Carré de cordeiro

Prime Rib 750g (acompanha farofa de erva-mate e farofa dourada)

serve 2 pessoas

## PEÇA COM UM ACOMPANHAMENTO

Farofa de bacon

Farofa de erva-mate

Feijão preto mexido

Fritas caseiras

Legumes rústicos assados

Macarrão ao molho de nata da colônia e queijo

Moranga cabotíá chamuscada

Purê de banana

# SOBREMESAS COM UM TOQUE DO RIO GRANDE DO SUL.

Churros de Mumu

Mil-folhas de doce de leite gaúcho

Mil-folhas de creme

Mil-folhas de nata batida e schimier de uva

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

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

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

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

Crème brûlée francês

Petit gâteau de chocolate    Diet

Pudim de leite condensado

Tiramisù classic

# 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

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

Filé à parmegiana com batatas fritas caseiras e arroz

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

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

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

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

Tortéi de moranga, de São Marcos, ao molho sugo

Baita hambúrguer de picanha e entrecot, ovo frito, queijo  
colonial, fritas caseiras, arroz e feijão

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