

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, manjeriço, tomate e alecrim

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

Carpaccio de filé de gado do pampa, com grana padano feito em Vacaria e azeite de oliva dos Campos de Cima da Serra

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

Mix de folhas da zona rural de Porto Alegre, nozes carameladas e Figos Frescos

Palmito pupunha fresco, assado e grelhado, temperado com azeite gaúcho dos Campos de Cima da Serra

PRATOS COM INGREDIENTES DAQUI, FEITOS DO JEITO DO BAH.

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

Confit de pato crocante com polenta cremosa e cubos de
moranga cabotiá caramelos

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

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

Macarrão de São Marcos com molho de codorna
e parmesão da Serra

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 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

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

Bacalhau em posta alta grelhado no azeite, acompanhado de batatas, pimentões, azeitonas negras, brócolis, cogumelos, mandioquinha, moranga cabotiá e vagem holandesa

Bacalhau no forno, bem português com ovos, pimentão, cebola, azeitona, batatas e azeite de oliva

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

Carreteiro de charque com cabotiá queimada, vagem tostada e ovo frito

Filé mignon na chapa e tortéi de moranga ao molho sugo

Moqueca, um clássico brasileiro, de robalo

Rahmschnitzel de filé com batata frita

Robalo mediterrâneo. Posta alta de robalo, esse aprendemos com o nosso irmão mais velho, o Press Hilário. É grelhado, coberto de especiarias e vem com chips de batata-doce e musseline de cenoura

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



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



O selo Black Label foi criteriosamente selecionado para proporcionar os melhores sabores e texturas para os pratos elaborados do Grupo Press. Criados em campo nativo gaúcho ou pastagens cultivadas, o gado Hereford é solto, sem confinamento e seu sabor único é reconhecido mundialmente pela maciez e marmoreio inigualáveis.

Carré de cordeiro grelhado

Coração da picanha grelhada

Entrecot alto grelhado

Filé alto grelhado

Prime Rib grelhado

Matambre

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 cabotiá chamuscada

Purê rústico de moranga cabotiá assada

Polenta mole, linguiça da Borrússia e queijo da colônia

Palmito pupunha fresco, assado e grelhado, temperado com azeite gaúcho dos Campos de Cima da Serra

Purê de aipim com queijo colonial

Salada de batatas doces ao molho de maionese do BAH

Salada de batatas do BAH

SOBREMESAS COM UM TOQUE DO RIO GRANDE DO SUL.

Churros de Mumu

Mil folhas de doce de leite gaúcho

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

Mil folhas de creme pâtissier

Petit gâteau de chocolate

Diet

Pudim de leite condensado

Tiramisù classic

Torta Holandesa: especialidade europeia com creme holandês, biscoitos de leite e mel e cobertura de chocolate

Torta Ópera: uma especialidade europeia feita com biscuit de amêndoas, creme de café, ganache e cobertura de chocolate

Torta Truffe: delicada camada de brownie, coberta com truffe de chocolate ao leite e meio amargo, chantilly de chocolate e crocante de amêndoas

MENU DEGUSTAÇÃO

PEQUENAS PORÇÕES PARA VOCÊ
PROVAR MUITAS DELÍCIAS.

*RAWviolli de beterraba orgânica e queijo de cabra
daqui de Viamão*

Artero Macabeo e Verdejo - La Mancha - 2016 - Espanha

Camarão na moranga, do jeito do BAH

Claude Val-Grenache, Cinsault e Syrah - 2017 - Languedoc - França

Polenta mole, linguiça da Borrússia e queijo da colônia

Villa Cardeto-Sangiovesse - 2016 - Umbria - Itália

*Macarrão de São Marcos com molho de codorna
e parmesão da Serra*

Curatolo Arini Paccamora-Nero D'Avola - 2015 - Sicilia - Itália

*Paleta de cordeiro do Pampa desfiada com
uvas dedo de dama chamuscadas e manteiga preta*

Amalaya Gran Corte - Malbec - Cabernet Franc e Tannat - 2016

- Salta - Argentina

Churros com Mumu

Fonseca Tawny - Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca

e Tinta Roriz - Porto - Portugal

MENU DEGUSTAÇÃO

*(deve ser solicitado por todos na mesa para que
fique mais divertido)*

Sugerimos harmonizar o menu degustação
com vinhos especialmente escolhidos pelo
nosso sommelier.

HARMONIZAÇÃO COM 6 VINHOS

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 salada de batatas do BAH

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

Picadinho de filé, com cenouras e ervilhas, querido pelos gaúchos, chamado de Maria Luisa, acompanha arroz, feijão e chips de batata doce

Tradicional nhoque do BAH gratinado ao molho de gruyere 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

Sugestões para harmonizar o seu menu executivo.
Vinhos e espumantes do dia.