





PT

MENU COMIDA

bago

Também temos cafés, sumos, smoothies e a nossa especialidade, vinho. Peça o menu das bebidas!

Pequeno-Almoço

Pastel de nata 	2,5€
Croissant 	2,5€
Croissant com fiambre de peru	3€
Croissant com queijo 	3€
Croissant misto	3,5€
Croissant com compota de frutos vermelhos	3,5€
Sandes de queijo de ovelha com presunto	6€
Tiborna 	6€
Pão torrado, tomate seco em azeite e rucula, temperado com azeite de qualidade, pimenta e flor de sal	
Ovos mexidos com pão de fermentação lenta	7€
Pequeno-almoço dinamarquês	13€
Pão de fermentação lenta, queijo gouda, abacate, ovo mexido, manteiga, compota de frutos vermelhos	

Panquecas

Panqueca Clássica	6€
Mel e canela	
Panqueca Bago	8€
Mascarpone, mel, frutos vermelhos, pistáchios	
Panqueca Oreo	8€
Creme de chocolate e avelã, frutos vermelhos, bolacha oreo, chantilly	
Panqueca Banoffee	8€
Doce de leite, banana, bolacha, chantilly, canela	
Panqueca Tutti-Frutti	8€
Xarope de acer, frutas variadas, compota de frutos vermelhos	





Vegano



Ovolacto-vegetariano

Tostas

Tostas em pão rústico integral torrado

Tosta Bago 	
Queijo creme, abacate fatiado, azeite, tomate, limão	
Tosta Italiana	
Presunto, burrata, tomate, pesto, manjeriçao	
Tosta Norueguesa	
Queijo creme com ervas, salmão fumado, pistáchios, rúcula	
Tosta Espanhola 	
Queijo creme, ovo mexido, tomate seco em azeite, rúcula	

Bowls

Bowl Bago	
Iogurte grego, granola caseira, frutas variadas e um pouco de mel por cima	



Brunch

Brunch Bago	17€
Sumo de laranja natural, 1 fatia de pão de fermentação lenta e natural, 1 croissant, compota de frutos vermelhos, fiambre de peru, queijo, iogurte com granola caseira, mix de frutas, panqueca classica com mel e canela, café expresso ou café americano ou capuccino ou chá preto	
Brunch Afonso	19€
Sumo de laranja, 1 fatia de pão de fermentação lenta e natural, 1 croissant, compota de frutos vermelhos, fiambre de peru, queijo, iogurte com granola caseira, mix de frutas, panqueca classica com mel e canela, ovos mexidos, café expresso ou café americano ou capuccino ou chá preto	
Brunch Simão	22€
Sumo de laranja, 1 fatia de pão de fermentação lenta e natural, 1 croissant, compota de frutos vermelhos, fiambre de peru, queijo, iogurte com granola caseira, mix de frutas, panqueca classica com mel e canela, ovos mexidos, café expresso ou café americano ou capuccino ou chá preto, 1 copo de mimosa ou 1 copo de espumante	

Saladas



8€	Salada de Mozzarella 	12€
Rúcula, mozzarella fresca, tomate seco conservado em azeite e manjeriçao		
12€	Atum e Milho	13€
Rúcula, atum, milho, croutons e tomate cherry		
12€	Burrata Fresca 	14€
Rúcula, burrata fresca, tomate cherry, pesto e nozes		
	Salmão Fumado	14€
Rúcula, salmão fumado, queijo feta, croutons		
12€	Manga e Abacate 	15€
Rúcula, manga, abacate, queijo feta e nozes		

Ovos





7€	Ovos Mexidos com Espargos 	9€
Ovos mexidos com espargos grelhados, tomate cherry e maionese de coentros		
	Ovos Mexidos com Presunto	11€
Ovos mexidos com presunto, tomate cherry e maionese de caril		
	Ovos Mexidos com Salmão Fumado	13€
Ovos mexidos com salmão fumado, pistachios, tomate cherry e maionese de coentros		
	Omelete de Queijo 	13€
Omelete de queijo, com salada de rúcula e tomate cherry		
	Omelete de Queijo e Presunto	14€
Omelete de queijo e presunto, com salada de rúcula e tomate cherry		

Pintxos

2 unidades de pão crocante

	Pintxo de Queijo de Cabra, Mel e Nozes 	7€
	Pintxo de Pesto, Mozzarella, Tomate Cherry e Manjeriçao 	7€
	Pintxo de Pesto, Rúcula, Presunto e Fina Fatia de Queijo de Vaca	7€
	Pintxo de Doce de Abóbora, Chouriço Salame, Queijo de Cabra e Tomate Cherry	7€

Couvert

Lascas de Queijo de Vaca 	1,5€
O primeiro é oferta com o vinho	
Azeitonas 	1,5€
O primeiro é oferta com o vinho	
Cesto de Pão 	3€
Azeite com Vinagre Balsâmico e Flor de Sal 	3€

Tapas

Rissol de Camarão com Maionese de Coentros	2€
Croquete com Mostarda	2€
Empada de Galinha com Maionese de Caril	2,5€
Tomate Seco em Azeite 	4€
Biqueirões em Vinagre e Azeite	6€
Pimentos padrão 	6€
Pimentos padrão grelhados	
Salmão Fumado com queijo Roquefort	12€
Queijo Camembert no Forno	14€
Acompanhado de tomate cherry tostado no forno, mel e pão torrado. (Dose aconselhada para 2 a 4 pessoas)	
Queijo de Azeitão Derretido 	14€
Queijo de ovelha da zona de azeitão com mel e nozes	
Carpaccio de Novilho	14€
Carpaccio de novilho com lascas de parmesão e rúcula	
Presunto de Pato	14€
Finas fatias de presunto de pato	
Carpaccio de Bacalhau em Azeite	15€
Lascas de bacalhau fumado	
Foie Gras com Doce de Frutos Vermelhos	16€

Chouriço Assado



Chouriço Assado metade	10€
Chouriço Assado inteiro	14€

Tapas Algarvias de Peixe

Atum com Batata-Doce e Coentros	7€
Atum à Algarvia	7€
Carapau com Cenoura e Coentros	7€
Sardinha com Tomate Confitado	7€
Cavalas com Pimento Habanero	7€
Cavalas com Azeitonas e Amêndoas	7€
Petiscada de Bacalhau com Azeite Biológico	8€
Carapaus com Limão e Azeite	8€
Carapaus com Cravinho e Azeite	8€
Carapaus com Azeite Virgem Biológico	8€
Sardinhas em Tomate	8€
Sardinhas em Tomate Picante	8€
Sardinhas com Malagueta e Azeite	8€
Sardinhas com Limão e Azeite	8€
Sardinhas Fumadas com Azeite	8€

Charcutaria e Queijos Portugueses

Todos os presuntos e chouriços são de porco preto algarvio ou alentejano alimentado apenas com bolotas

Prato de Queijo 	12€
Queijos de ovelha, de vaca e de cabra	
Prato de Charcutaria	12€
Presunto e paiola	
Prato de Presunto	14€
Prato Misto	15€
Queijos de vaca e de ovelha e presunto	
Tábua de Queijos 	20€
Queijos de ovelha, de vaca e de cabra	
Tábua de Charcutaria	20€
Presunto, paiola e salpicão ibérico	
Tábua de Presunto	22€
Tábua Mista	23€
Queijos de vaca e de ovelha, presunto e chouriço	

Pratos de Peixe

Filete de salmão com batata doce	15€
Filete de salmão cozinhado a baixa temperatura, servido com rúcula e batata doce	
Tentáculo de Polvo com Batata-Doce	19€
Tentáculo de polvo cozido, servido com batata doce e maionese de caril de manga à parte	

Pratos de Carne

Coelho	15€
Coelho estufado, servido sem ossos, com chips de batata estaladiça, salada de rúcula e tomate cherry	
Frango	15€
Frango guisado, cozinhado lentamente num molho um pouco picante e servido desfiado, sem ossos, com chips de batata estaladiça, salada de rúcula e tomate cherry	
Pato	15€
Pato guisado, cozinhado lentamente e servido desfiado com chips de batata estaladiça, salada de rúcula e tomate cherry	
Perdiz com Molho de Escabeche	19€
Perdiz guisada, cozinhada lentamente num molho envinagrado, desfiado e acompanhado de chips de batata estaladiça e salada de rúcula com tomate cherry	

Sobremesas

Uvas 	3€
Laranja 	4€
Manga 	5€
Bolo de Amêndoa Com Doce de Ovos 	2,5€
Duas Bolas de Gelado 	4€
Perguntar quais os sabores disponíveis	
Expresso affogato 	5€
1 bola de gelado de baunilha, com café expresso, chantilly e topping de chocolate	
Queijo com Marmelada 	6€
Queijo de ovelha de Castelo Branco, acompanhada por uma fatia de marmelada caseira	
Pavlova 	6€
Bolo crocante de suspiro, servido com doce de frutos vermelhos, chantilly e framboesas	
Petit Gâteau 	7€
Bolo de chocolate derretido, servido com duas bolas de gelado de baunilha, chantilly e amoras	

 Vegano  Ovolacto-vegetariano

IVA incluído
Temos livro de reclamações
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/2015 de 16-1

bago brunch | almoço | jantar
cozinha aberta todo o dia

MENU BEBIDAS

bago

brunch | almoço | jantar
cozinha aberta todo o dia

PT

Também temos pequenos almoços, brunch, tapas, pratos de carne e peixe! Peça o menu da comida.

Cafés e Chás

O leite que usamos é de aveia e a marca de café é Nespresso

Café expresso	1,5€
Café duplo	3€
Americano	2,5€
Americano com Leite	3€
Café Pingado	2€
Café com Leite (galão)	3€
Café com Gelo	3€
Café com Gelo e Leite	3,5€
Cappuccino	4€
Chá Preto, Verde, Cidreira e Hortelã-Verde	4€
Chá preto do norte de Portugal da quinta do soalheiro	
Extra Caramelo	0,5€
Pode acrescentar extra caramelo em qualquer dos cafés	

Bebidas

Água (0,5L 1L)	2€ 3€
Água com Gás (0,25L 1 L)	2,5€ 4€
Coca-Cola	2,5€
Soda Why Not	4€
Copo de Vinho Sem Álcool	6,5€
Cerveja Artesanal (0,33 L)	4€
Cerveja Artesanal Algarvia	
Copo de Vinho do Porto Branco Niepoort	6,5€
Copo de Vinho do Porto Tinto Niepoort LBV	8,5€
Copo de Vinho do Porto Kopke Tawny 10 anos ou Branco 10 anos	10,5€
Vinho Madeira Blandy's Sercial	7€
Vinho licoroso Madeirense	
Vinho Madeira Barbeito Rainwater	7€
Vinho licoroso Madeirense	
Vinho Madeira Barbeito Malvasia	8,5€
Vinho licoroso Madeirense	
Vinho Madeira Barbeito Boal	8,5€
Vinho licoroso Madeirense	
Copo de Moscatel	8,5€
Copo de Aguardente Vínica Lourinhã DOC Matriz	12€
Copo de Aguardente Vínica Lourinhã DOC Clássica	15€
Sangria (1L 2L)	18€ 25€
Vinho tinto, branco ou rose, com 7up, frutos vermelhos e vinho do Porto	
Copo de Kombucha	7,5€
Chá verde fermentado com uma cultura de bactérias vivas e leveduras	
Kombucha	31€
1 litro de bebida de chá biológico de fermentação natural	

Sumos Naturais

Laranja	4€
Laranjas frescas espremidas no momento	
Limonada	4€
Limões frescos espremidos no momento com manjeriço	
Bago	5,5€
Morango, pêra, manjeriço	
Mar	5,5€
Banana, laranja, amora, mirtilos	
Campo	5,5€
Maçã, cenoura, limão	
Verão	5,5€
Laranja, cenoura, gengibre	

Smoothies

Smoothie de Manga	7€
Manga, laranja, iogurte grego, bagas de goji	
Smoothie de Banana	7€
Banana, iogurte grego, mel, granola, canela	
Smoothie de Morango	7€
Morango, iogurte grego, granola, mirtilos	

Cocktails

Gin Tónico de Uvas do Douro	12€
Porto Tónico (Branco ou Rosé)	9€

Vinhos *A nossa especialidade! Pergunta-nos sobre isto!*

Carta de Vinhos

A nossa carta de vinhos, são todos os vinhos que estão expostos nas paredes. Estão todos divididos por regiões. Temos mais de 150 referências. Os nossos vinhos, são todos Portugueses. Somos especialistas em vinhos naturais, biológicos e biodinâmicos. Todos os vinhos têm 2 preços afixados, o preço para compra e o preço para consumo no nosso espaço.

Vinho a Copo

Temos sempre cerca de 20 referências a copo todos os dias. Os nossos preços de vinho a copo varia entre 4,50€ e 15€ por copo. O preço depende da qualidade do vinho.

Happy Hour

A nossa happy hour é entre as 16:00 e as 19:00, todos os dias da semana. Não temos happy hour ao fim de semana nem em dias feriados. O preço do vinho a copo na happy hour aplica-se apenas a uma referência de vinho escolhido por nós naquele dia. Para usufruir do preço de vinho a copo na happy hour, tem de nos pedir que quer o vinho a copo da happy hour



Vegano



Ovolacto-vegetariano

IVA incluído

Temos livro de reclamações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/2015 de 16-1