

GOURMET BAR & TERRACE

BAGO

— DU VIN —

GOURMET BAR & TERRACE

# BAGO

— DU VIN —



Isto de Glúten  
Gluten Free



Isto de Lactose  
Lactose Free



Contém Ovo  
Contains Eggs



Contém Álcool  
Contains Alcohol



Vegetariano  
Vegetarian



Contém Marisco  
Contains Seafood



Contém Frutos Secos  
Contains Nuts



Contém Porco  
Contains Pork



Vegan  
Vegan



Contém Sementes de Soja  
Contains Sesame Seeds

---

Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma alergia, informe-se, por favor junto da equipa do Bago du Vin.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have a food allergy, please ask team members for details.

---

# LUNCH & DINNER TIME

*“É em torno de uma mesa que desfrutamos de momentos únicos”*  
*“It’s around a table that we enjoy unique moments”*

---

Menu disponível das 12:00 às 15:30 e das 18:30 às 22:30  
Menu available from 12:00 pm to 3:30 pm and from 6:30 pm to 10:30 pm

---

## COUVERT

€4.00

Seleção de Pão, Azeitonas Marinadas e Manteiga Aromatizada  
Selection of Bread, Marinated Olives and Flavored Butter

## ENTRADAS / STARTERS

Camarão de Moçambique à Guilho    €23.00  
Camarão frito com Alho em Azeite DOP  
Fried Shrimps with Garlic in DOP Olive oil

Tempura de Legumes Baby, Espargos e Cremoso de Batata Trufado  €18.00  
Baby Vegetables Tempura, Asparagus and Truffled creamy Potato

Vieiras coradas, Ervilhas e Paio de Porco Preto     €21.00  
Colored Scallops, Peas and Paio de Porco Preto  
(Traditional Portuguese Charcuterie)

Creme de Abóbora, Caril e desfiado de Bochecha de Vitela   €18.00  
Pumpkin Cream, Curry and Shredded Veal Cheek

## DA NOSSA COSTA / FROM OUR COAST

O nosso “Bacalhau à Brás” Desconstruído    €24.00  
Typical Portuguese dish with Potato, Onion, Eggs, Olives and Cod

Cherne Corado e Feijão Branco  €26.00  
Colored Cherne and White Beans

Peixe-Galo, Couve-flor e Espinafre   €29.00  
Colored John Dory, Cauliflower and Spinach

## DO CAMPO / FROM THE FIELD

Presa de Porco Preto, Castanhas e Cebola Caramelizada    €30.00  
Iberic Pork Loin, Chestnuts and Caramelized Onions

Lombo de Novilho, Aipo e Cogumelos   €31.00  
Veal Loin, Celery and Mushrooms











Supremo de Pintada, Batata-doce de Aljezur e Alho    €24.00  
Guinea Fowl Supreme, Sweet Potato Puree and Garlic

## LUNCH & DINNER TIME

### DA NOSSA HORTA / FROM OUR FARM

Linguini de Legumes e Creme de Limão 	€19.00
Vegetables Linguini and Lemon Sauce	
Risotto de Beterraba Vermelha e Laranja  	€19.50
Beetroot and Orange Risotto	

### SOBREMESAS / DESSERTS

Santini in Bago du Vin 	€6.00
Icecream	1 sabor / 1 flavour
Ruby e Mascarpone 	€14.00
Ruby and Mascarpone Cheese Entremet	
Tarte Tiramisú 	€11.00
Tiiramisú Pie	
Crème Brulée e Maçã "Pink Lady" 	€11.00
Crème Brulée and Apple "Pink Lady"	
Chocolate e Avelã 	€14.00
Chocolate and Hazelnut	
Tarte de Limão Merengada   	€12.00
Meringue Lemon Pie	
Seleção de Fruta Laminada  	€9.00
Selection of laminated fruit	

---

*"Na elaboração deste menu, tentei tirar o melhor partido dos produtos locais e sobretudo desta estação de Inverno. Temos a sorte de viver num país rico em variedade e qualidade dos alimentos, seja na terra ou no mar, pelo que fizemos questão de aproveitar o que a nosso país tem de melhor para nos oferecer."*



*"When thinking this menu, I took the essence of local ingredients and seasonal inspirations. We are lucky to live in a country full of diverse and excellent products, whether from the land or the ocean. We made the most out of what our country has best to offer."*

Chef Pedro Lopes

---

# GOURMET BAR

## PARA PICAR / TO SHARE

Carpaccio de Novilho, Queijo Parmesão,   €18.00  
Rúcula e Molho Caseiro  
Beef Carpaccio with Parmesan cheese,  
Arugula and Homemade Sauce

Bruschetta de Cavala Picante  €14.00  
Spicy Mackerel Bruschetta

Tosta com Azeite de Alho, Manjeriçao, Tomate, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em "Azeite Picante" / Toasted Bread with Garlic Olive oil, Basil, Tomato, Chives Mayonnaise and Mackerel in "Spicy Sauce"

Bruschetta Clássica com Queijo Chèvre e Mel €12.00  
Classic Bruschetta with Chèvre Cheese and Honey

Tosta com Azeite de Alho, Tomate, Queijo de Cabra lascado e Mel de Rosmaninho / Toasted Bread with Garlic Olive oil, Tomato, chipped Goat Cheese and Lavender Honey


Burrata, Tomate e Pesto    €18.00  
Burrata, Tomato and Pesto

Seleção Fritos Portugueses   €10.00  
Selection of Portuguese Fries

Bolinhas de Alheira (Porco), Pastel de Bacalhau, Croquete de Vitela  
Pork Sausage Croquette, Cod Cake, Veal Croquette

## SANDUÍCHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

Preguinhos de Novilho "Bago du Vin" com €19.50  
Cebola Acidulada e Mostarda Antiga  
Veal steak in Bread with acidulated Onion and Old Mustard

Prego de Novilho "Tradicional"  €19.00  
"Traditional" Veal steak in Bread

Personalize com (Cebola, Mostarda Antiga, Cebola Caramelizada, Mostarda Dijon) / Customize with (Onion, Old Mustard, Caramelized Onion, Mustard Dijon)

Hambúrguer "Bago du Vin"   €21.00  
Escolha o seu Queijo, Cebola caramelizada, Bacon, Maionese de Cebolinho, Rúcula e Tomate / Choose your Cheese, Caramelized Onion, Bacon, Chives Mayonnaise, Arugula and Tomato

Club Sandwich   €21.00  
Sandwich com Tomate, Alface, Queijo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon  
Sandwich with Tomato, Lettuce, Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon

## SALADAS / SALADS

Salada Caesar de Frango   €22.00  
Chicken Caesar Salad

Alface Romana, Frango, Bacon, Croutons, Anchovas, Ovo, Tomate e Molho César / Lettuce, Chicken, Bacon, Croutons, Anchovie, Egg, Tomato and Caesar Sauce

Salada Niçoise com Tataki de Atum    €22.00  
Niçoise Salad with Tuna Tataki

Tataki de Atum, Alface, Batata, Tomate, Cebola Roxa, Ovo, Feijão Verde, Azeitonas e Vinagrete do Chef / Tuna Tataki, Lettuce, Potato, Tomato, Red Onion, Egg, Green Beans, Olives and Chef's Vinaigrette

# “OS QUEIJOS”

## “THE CHEESES”

**1 VARIEDADE DE QUEIJO** €12.00  
**1 VARIETY CHEESE**

**3 VARIEDADES DE QUEIJO** €24.00  
**3 VARIETYS CHEESE**

### **DE PORTUGAL:** **FROM PORTUGAL:**

Queijo Ovelha Amanteigado “Monte das Vinhas”, Alentejo  
Intenso, Cremoso

Queijo Nisa, Alentejo  
Intenso

Queijo VOC Vaca, Ovelha e Cabra, Alcaria, Fundão  
Sabor Elegante, Prolongado

Queijo Cabra e Ovelha, Beira Baixa  
Muito Intenso, Final de Boca Picante

Queijo Azeitão  
Amanteigado, Forte

### **DE ESPANHA:** **FROM SPAIN:**

Manchego, Ovelha  
Suave, Característico

### **DE ALEMANHA:** **FROM GERMANY:**

Cambozola  
Forte, Textura Macia

### **DE INGLATERRA:** **FROM ENGLAND:**

Stilton Cranberries  
Forte, Característico

### **DE ITÁLIA:** **FROM ITALY:**

Gorgonzola  
Forte, Intenso

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.

All Charcuterie platters come with 3 types of bread.

---

# A “CHARCUTERIE”

## THE “CHARCUTERIE”

**Presunto Ibérico Bolota (42 Meses de Cura)** €13.00  
Montellano 50gr

**Cinco Jotas** €25.00  
(Presunto Ibérico 100% Bolota)  
Jabugo 50gr

**1 VARIEDADE DE ENCHIDO** €16.00  
**1 VARIETY CHARCUTERIE**

**3 VARIEDADES DE ENCHIDOS** €29.00  
**3 VARIETYS CHARCUTERIE**

### **DE PORTUGAL:** **FROM PORTUGAL:**

Paio Lombo Porco Preto

Paiola Porco Preto

Paio do Cachaço Porco Preto

### **DE ESPANHA:** **FROM SPAIN:**

Tello Fuet Ibérico

Chouriço Iberico Belota Colar

Chouriço Ibérico de Bolota

### **DE ITÁLIA:** **FROM ITALY:**

Salame Napoli Pedrazzoli

**A NOSSA SELEÇÃO MISTA** €27.00  
**OUR MIXED CHOICE**

Escolha três queijos e três enchidos  
Choose three Cheeses and three types of Charcuterie

---

Todas as nossas variedades de queijos e enchidos incluem 3 tipos de pão.  
All Charcuterie platters come with 3 types of bread.

---

