

GOURMET BAR & TERRACE

BAGO

DU VIN

RESTAURANT

GOURMET BAR & TERRACE
BAGO
— DU VIN —
RESTAURANT



Isento de Glúten
Gluten Free



Isento 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 Soya Seeds



Picante
Spicy

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 restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa.


We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contains particular ingredients or allergens. Our menu description does not include all ingredients – if you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.

BAGO DU VIN EXPERIENCE MENU

*“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





Seleção de Pão, Azeite “Distintus” e Manteigas Aromatizadas  €4.50
Selection of Bread, Olive Oil “Distintus” and Flavored Butter por pessoa
per person

PARA COMEÇAR / TO START

Camarão de Moçambique à Guilho    €36.00
salteado em Azeite DOP e Alho
Fried Shrimps with Garlic in DOP Olive Oil








Vieiras em Manteiga Noisette, Ervilhas     €25.00
e Paio de Porco Preto
Scallops in Noisette Butter, Peas
and Black Pig Charcuterie

Alheira de Mirandela, Batata Confit e Sabayon    €17.00
Alheira de Mirandela (Tradicional Portuguese
Charcuterie made With Pork and Chicken),
Potato Confit and Eggs Sabayon

Salada de Baby Legumes de Inverno,     €17.00
Abóbora Assada e Balsâmico
Baby Winter Vegetables Salad, Roasted Pumpkin
and Balsamic Sauce

BAGO DU VIN EXPERIENCE MENU

PESCADO DA NOSSA COSTA FISH FROM OUR COAST


- O nosso "Bacalhau à Brás" Revisitado    €26.00
Typical Portuguese Dish with Cod, Potato,
Onion, Eggs, Olives and Parsley
- Peixe-Galo, Espinafres Salteados,   €30.00
Couve Flor Barigoule e seu Cremoso
Jonh Dory, Sautéed Spinach,
Cauliflower Barigoule and its Purée
- Dourada de Linha Corada, Creme de Beldroegas   €36.00
e Berbigão da Ria de Aveiro
Pan Seared Sea Bream from Line,
Cream of Purslane and Cockles

CARNE DO MONTADO MEAT FROM COUNTRYSIDE

- Presa de Porco Preto a baixa temperatura,     €30.00
Cremoso de Aipo Trufado, Cogumelos Selvagens
e Castanhas
Low Temperature Iberian Pork Loin, Truffled
Celery Cream, Mushrooms and Chestnuts
- Lombo de Novilho, Alho Negro, Legumes da Época  €32.00
e Batata Jack
Veal Beef Loin, Black Garlic, Sautéed
Seasonal Vegetables and Jack Potatoes
- Supremo de Pintada à Portuguesa,   €24.00
e Batata-Doce de Aljezur
Roasted Guinea Fowl Portuguese Style
and Sweet Potato

DA NOSSA HORTA / FROM OUR FARM

- Risotto de Cogumelos Selvagens   €19.00
e Abóbriha Assada
Wild Mushroom Risotto and Roasted Pumpkin
- Moussaka de Lentilhas, Caril e Polenta Cremosa     €19.00
Lentils Moussaka, Curry and Portuguese
Creamy Polenta

 Ambas as preparações são vegetarianas, mas não veganas. No entanto, ambas poderão ser preparadas segundo as normas do Veganismo. Informe a equipa durante o seu pedido e o nosso Chef terá o cuidado de as preparar. | Both preparations are vegetarian, but not vegan. However, both can be prepared according to Vegan standards. Please inform the staff when ordering and our Chef will be delighted to prepare them for you.

BAGO DU VIN EXPERIENCE MENU

SOBREMESAS / DESSERTS

Mil folhas de Queijo e Marmelada com Gelado de Marmelo	€14.00
Cheese and Marmalade Mille Feuille with Quince Ice Cream	
Duo de Chocolate Belga e Caramelo com Gelado de Nata	€15.00
Duo of Belgian Chocolate and Caramel	
Tarte de Chocolate e Café Colômbia	€15.00
Chocolate and Colombian Coffee Pie	
Jardim de Inverno com Cremoso de Manga, Maracujá e Merengue	€13.00
Winter Garden with Mango Cream, Passionfruit and Meringue	
Seleção de Frutas da Época Laminadas	€9.00
Selection of Sliced Seasonal Fruit	
Santini Ice Cream	€6.00
Chocolate, Baunilha, Avelã, Framboesa, Maracujá e Manga Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Raspberry, Passionfruit and Mango	












"Na elaboração deste menu, tentei tirar o melhor partido dos produtos locais e sobretudo da estação. 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 about 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 MENU

PARA PICAR / TO SHARE

- Carpaccio de Novilho Trufado,   €19.00
Queijo Parmesão e Rúcula
Truffled Beef Carpaccio with
Parmesan cheese and Arugula
- Bruschetta de Cavala Picante   €16.00
Spicy Mackerel Bruschetta
- Tosta com Azeite de Alho, Pesto, Tomate, Maionese
de Cebolinho e Cavala Belmar em "Azeite Picante"
Toasted Bread with Garlic Olive oil, Pesto, Tomato,
Chives Mayonnaise and Mackerel in "Spicy Sauce"
- Bruschetta Clássica com Queijo de Cabra, Mel e Nozes   €15.00
Classic Bruschetta with Goat Cheese, Nuts and Honey
- Tosta com Azeite de Alho, Tomate, Queijo de Cabra lascado,
Mel de Rosmaninho e Nozes / Toasted Bread with Garlic Olive
oil, Tomato, chipped Goat Cheese, Lavender Honey and Nuts
- Seleção de Fritos Tradicionais Portugueses   €10.00
Selection of Traditional Portuguese Fries
- Bolinhas de Alheira (Porco e Aves), Pastel de
Bacalhau e Croquete de Vitela / Pork and Chicken
Sausage Croquette, Cod Cake, Veal Croquette
- Tártaro de Atum Trufado e Molho Aioli    €23.00
Tuna and Truffle Tartar with Aioli Sauce
- Lombo de Atum condimentado com Soja, Trufa Negra, Limão,
Cebolinho, Chalota e Molho Aioli / Tuna Tenderloin seasoned
with Soya, Black Truffle, Lemon, Chives, Shallot and Aioli Sauce

GOURMET BAR MENU

SANDUÍCHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

Preguinhos de Novilho “Bago du Vin”  €22.00
com Cebola Acidulada e Mostarda Antiga

Veal Steak in Bread with Acidulated
Onion and Old Mustard

Prego de Novilho à Portuguesa   €22.00
com Presunto e Queijo Serra da Estrela

Portuguese Veal steak in Bread with Iberian Smoked
Ham and Creamy Cheese From Serra da Estrela

Hambúrguer “Bago du Vin”   €21.00

Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada, Bacon, Maionese de
Cebolinho, Rúcula e Tomate / Cheddar Cheese, Caramelized
Onion, Bacon, Chives Mayonnaise, Arugula and Tomato

Club Sandwich   €21.00

Club Sandwich Clássica com Tomate, Alface, Queijo
Flamengo, Fiambre, Frango, Ovo e Bacon / Classic
Club Sandwich with Tomato, Lettuce, Flamengo
Cheese, Ham, Chicken, Egg and Bacon

SALADAS / SALADS

Salada César de Frango   €23.00

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 César de Camarão     €26.00

Shrimps Caesar Salad

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

Salada Niçoise com Tataki de Atum    €23.00

Niçoise Salad with Tuna Tataki

Tataki de Atum, Alface, Batata, Tomate, Ovo, Feijão
Verde, Pimentos, Azeitonas e Vinagrete do Chef
Tuna Tataki, Lettuce, Potato, Peppers, Tomato, Egg,
Green Beans, Olives and Chef's Vinaigrette

Burrata, Mix de Tomates Biológicos e Pesto    €21.00

Burrata, Selection of Biologic Tomatoes and Pesto

CONSERVAS E PATÊS GOURMET

Uma viagem pela gastronomia portuguesa, onde estão presentes as iguarias típicas da Nação à Beira Mar, recriados pela Indústria Conserveira Portuguesa. Momento onde se junta o melhor do oceano, da costa e da alma lusitana, numa fusão de sabores e aromas dos descobrimentos portugueses.

A journey through Portuguese gastronomy, where the typical Sea delicacies are represented and recreated by the Portuguese Canning Industry.

A moment where the best of our coast and Lusitanian soul come together in a fusion of flavors and aromas.

1 VARIEDADE DE CONSERVA

€12.00

1 VARIETY OF CANNING

1 VARIEDADE DE PATÉ

€9.00

1 VARIETY OF PÂTÉ

Sardinha com Pimento Assado, Douro

Sardines with Roasted Pimento, Douro

Filites de Sardinha em Azeite e Pimento Verde Assado
Sardine Fillets in Olive Oil and Roasted Green Pepper

Raia com Molho Pitau, Beiras

Stingray with Pitau Sauce, Beiras

Raia em Azeite, Alho e Massa de Pimentão
Stingray in Olive Oil, Garlic and Paprika

Filetes de Cavala com Molho Vilão, Ilhas

Fillets of Mackerel with Spicy Sauce, Ilhas

Filetes de Cavala em Azeite, Orégãos, Condimentos frescos e Molho Picante / Mackerel Fillets in Olive Oil, Oregano, Fresh Spices and Hot Sauce

Bacalhau com Grão, Estremadura

Codfish with chickpeas, Estremadura

Típico prato português com Grão-de-Bico, Bacalhau e Azeite
Typical Portuguese dish with chick-peas, codfish and olive oil

Todas as nossas variedades de conservas e patês incluem 3 tipos de pão.
All our varieties of canning and pâtés includes 3 different types of bread.

CONSERVAS E PATÊS GOURMET

Filetes de Atum Laranja e Canela, Algarve

Tuna Fillets in Olive Oil, Orange and Cinnamon, Algarve

Filites de Atum em Azeite, Laranja e Canela

Tuna Fillets in Olive Oil, Orange and Cinnamon

Carapauzinhos em Azeite

Horse mackerel in Olive Oil

Filites de Carapau em Azeite / Horse mackerel fillets in Olive Oil

Sardinha com Limão e Basílico

Sardine Fillets with Lemon and Basil

Filetes de Sardinha em Azeite, aromatizados com Limão e Basílico

Sardine Fillets in Olive Oil, flavoured with Lemon and Basil

Patê de Cavala Picante

Spicy Mackerel Pâté

Cavala, Tomate, Azeite e Mix de Especiarias

Mackerel, Tomato, Olive Oil and Spice Mix

Patê de Sardinha

Sardine Pâté

Sardinha, Tomate, Azeite e Mix de Especiarias

Sardine, Tomato, Olive Oil and Spice Mix

Patê de Salmão

Salmon Pâté

Salmão, Tomate, Azeite e Mix de Especiarias

Salmon, Tomato, Olive Oil and Spice Mix

**MAPA DE PORTUGAL COM 5
CONSERVAS PORTUGUESAS
MAP OF PORTUGAL WITH 5
PORTUGUESE CANNING**

€45.00

Todas as nossas variedades de conservas e patês incluem 3 tipos de pão.
All our varieties of canning and pâtés includes 3 different types of bread.

“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
Intense Taste, Creamy

Queijo Nisa, Alentejo
Intenso
Intense

Queijo VOC Vaca, Ovelha e Cabra, Alcaria, Fundão
Sabor Elegante, Prolongado
Delicate and Extended Taste

Queijo Cabra e Ovelha, Beira Baixa
Muito Intenso, Final de Boca Picante
Very Intense, Spicy Aftertaste

Queijo Azeitão
Amanteigado, Forte
Creamy, Pungent Taste

DE ESPANHA: FROM SPAIN:

Manchego, Ovelha
Suave, Característico
Mild-Flavored, Distinctive Taste

DE INGLATERRA: FROM ENGLAND:

Stilton Cranberries
Forte, Característico
Pungent Taste, Distinctive Taste

DE ITÁLIA: FROM ITALY:

Gorgonzola
Forte, Intenso
Pungent Taste, Intense

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

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 Ibérico de Bolota

DE ITÁLIA: **FROM ITALY:**

Salame Napoli Pedrazzoli

A NOSSA SELEÇÃO MISTA **OUR MIXED CHOICE**

Escolha três queijos e três enchidos €27.00
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.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if it is rendered unusable by the customer.

(art.º 135 do DL10/2015)

IVA incluído à Taxa legal em vigor
All Taxes included
