

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.

---

---

“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 products of excellence, 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

Bruschetta Clássica, Aioli e Cavala Picante “Belmar”   €16.00  
Classic Bruschetta, Aioli and “Belmar” Spicy Mackerel



Tosta com Azeite de Alho, Pesto, Tomate, Maionese de Cebolinho e Cavala Belmar em “Azeite Picante”  
Toast with Garlic Oil, Pesto, Tomato, Mayonnaise Chives and Belmar Mackerel in “Spicy Olive Oil”





Bruschetta Clássica com Queijo de   €16.00  
Cabra, Mel de Rosmaninho e Nozes  
Classic Bruschetta with Goat Cheese, Rosemary Honey and Walnuts

Tosta com Azeite de Alho, Tomate, Queijo de Cabra lascado, Mel de Rosmaninho e Nozes / Toast with Garlic Oil, Tomato, Goat Cheese, Rosemary Honey and Nuts

Massa Coca, Tomate Confit e Burrata di Bufalla   €18.00  
Coca Pasta, Tomato Confit and Burrata di Bufalla

Carpaccio de Polvo, Puré de Batata-Doce  €18.00  
e Vinagrete à Algarvia  
Octopus Carpaccio, Sweet Potato Puree and Algarvian Vinaigrette

Ovos Rotos a Baixa temperatura, Presunto     €24.00  
Montelhano e Pimenton de La Vera  
Fried Eggs at Low Temperature, Montelhano Ham and Pimenton de La Vera

Tártaro de Salmão Kimuchi, Abacate     €20.00  
e Ovas de Tobiko Yuzuru  
Kimuchi Salmon Tartar, Avocado and Tobiko Yuzuru Eggs

Tártaro de Salmão Kimuchi condimentado com Soja, Lima, Cebolinho, Chalota e Molho Kimuchi / Kimuchi Salmon Tartar seasoned with Soy, Lime, Chives, Shallots and Kimuchi Sauce

Pica-Pau do Lombo à Portuguesa com Pickles Caseiros   €25.00  
“Pica-Pau” Portuguese Sirloin with Homemade Pickles

# GOURMET BAR

## SANDUÍCHES GOURMET / GOURMET SANDWICHES

Preguinhos de Novilho “Bago du Vin” com Cebola  €22.50  
Acidulada, Mostarda Antiga e Batata-Frita

Veal steak in Bread with acidulated Onion,  
Old Mustard and French Fries

Hambúrguer de Novilho “Bago du Vin”   €22.50

Queijo Cheddar, Cebola Caramelizada, Bacon, Maionese de  
Cebolinho, Rúcula, Tomate e Batata-Frita

Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Bacon, Chive  
Mayonnaise, Arugula, Tomato and French Fries

Club Sandwich   €22.50

Club Sandwich Clássica com Tomate, Alface, Queijo  
Flamengo, Fiambre, Frango, Ovo, Bacon e Batata-Frita  
Classic Club Sandwich with Tomato, Lettuce, Flamengo  
Cheese, Ham, Chicken, Egg, Bacon and French Fries

Lavagante em Brioche Corado e Maionese de Trufa    €58.00

Lobster Roll in Crispy Brioche and Truffle Mayonnaise

Lavagante do Atlântico em Pão Brioche com  
acompanhamento de Salada Mista ou Batata-Frita  
Lobster from the Atlantic in Brioche Bread  
accompanied by Mixed Salad or French fries

## SALADAS / SALADS

Salada César de Frango   €23.00

Chicken Caesar Salad

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

Salada César de Camarão     €26.00

Shrimp Caesar Salad

Alface Romana, Camarão, Bacon, Croutons, Anchovas,  
Ovo, Tomate e Molho César / Romaine Lettuce, Shrimp,  
Bacon, Croutons, Anchovies, 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, Tomato, Egg, Green  
Beans, Olives and Chef's Vinaigrette

# 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 PORTUGUÊS PORTUGUESE COUVERT

Seleção de Pão, Azeite “Distintus” e Manteigas Aromatizadas  €4.50  
Selection of Bread, “Distintus” Olive Oil and Flavored Butters

## PARA COMEÇAR / TO START




Camarão de Moçambique à Guilho    €36.00  
salteado em Azeite DOP e Alho  
Mozambican Shrimp sautéed with Garlic in DOP Olive oil

Salada de Legumes Primavera, Abóbora     €18.00  
Assada e Vinagre Balsâmico  
Spring Vegetable Salad, Roasted  
Pumpkin and Balsamic Vinegar

Ceviche Fresco de Dourada e Leche de Tigre   €22.00  
Fresh Ceviche of Sea Bream and “Leche de Tigre”

Pato Fumado, Beterraba Vermelha e Laranja do Algarve   €20.00  
Smoked Duck, Red Beet and Algarvian Orange

## DA NOSSA COSTA / FROM OUR COAST

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

Robalo de Linha Corado, Cevada  
Cremosa e Sucos de Caldeirada €26.00  
Sea Bass, Creamy Barley and Fish Stew Juice

Peixe-galo do Atlântico em Manteiga     €28.00  
Noisette, Pepino e Sapateira  
Atlantic Roosterfish in Noisette Butter, Cucumber and Crab

# BAGO DU VIN EXPERIENCE MENU

## A CARNE DO MONTADO MEAT FROM THE COUNTRYSIDE

Lombinho de Borrego a Baixa Temperatura, Pimenton de La Vera, Cremoso de Batata e Limão e Pistachio Crocante    €28.00

Low Temperature Lamb Tenderloin, La Vera Pepper, Creamy Potato and Lemon Puree and Pistachio Crunch

Lombo de Novilho, Legumes da Época, Maionese de Alho Negro e Batata Jack  €32.00

Beef Loin, Seasonal Vegetables, Black Garlic Mayonnaise and Jack Potatoes

Supremo de Pintada Braseado, Batata-doce de Aljezur e Molho à Portuguesa   €24.00

Braised Guinea Fowl Supreme, Aljezur Sweet Potatoes and Portuguese Style Sauce


## DA NOSSA HORTA / FROM OUR FARM

Risotto de Abóbora Assada e Tomate Cherry   €22.00

Roasted Pumpkin and Cherry Tomato Risotto

Courgette Confit, Couscous de Legumes e Aipo em Rama     €20.00

Courgette Confit, Vegetable Couscous and Sprout Celery

 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

## FINALE / FINAL

Entremet Dacquoise de Manga e Maracujá e Sobert de Manga   	€12.00
Mango and Passion Fruit Dacquoise Entremet and Mango Sobert	
Sablé de Chocolate Belga, Cremoso de Chocolate e Gelado de Pistácio    	€13.00
Belgian Chocolate Sablé, Chocolate Cream and Pistachio Ice Cream	
Pudim Abade de Priscos e Sorbet de Framboesa  	€13.00
"Abade de Priscos" Pudding and Raspberry Sorbet	
Velvet de Frutos Vermelhos, Cacau e Gelado de Nata  	€13.00
Red Fruits Velvet, Cocoa and Cream Ice Cream	
Santini Ice Cream  	€6.00
Chocolate, Baunilha, Avelã, Framboesa, Maracujá e Manga Chocolate, Vanilla, Hazelnut, Raspberry, Passionfruit and Mango	
Seleção de Frutas da Época Laminadas  	€9.00
Selection of Laminated Fruit	



# 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”

<b>1 VARIEDADE DE QUEIJO</b>	€12.00
<b>1 VARIETY CHEESE</b>	
<b>3 VARIEDADES DE QUEIJO</b>	€24.00
<b>3 VARIETYS CHEESE</b>	

### **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

---