



Portugiesische Spezialitäten im Hamburger Schanzenviertel

Schulterblatt 58a
20357 Hamburg
040 430 98 505
info@bairro-alto.de

Suppen

- 2) Caldo Verde / Grünkohlsuppe mit Chorizo
- 4) Fische / Sopa de Peixe

Salate

- 11) Gemischter Salat mit Essig und Öl
- 14) Tomaten und Zwiebeln Salat mit Essig und Öl
- 15) Salat mit Hähnchenbruststreifen gegrillt
- 16) Schafskäsesalat
- 17) Salat mit Lachs vom Grill
- 19) Salat mit geschälte Gambas vom Grill

Nudeln

- 192) Penne mit Gemüse in Tomatensahnesauce
- 193) Tagliatelle mit Lachs in Tomatensahnesauce
- 194) Spaghetti mit Meeresfrüchte
- 196) Spaghetti mit Gambas, Cherrytomaten und Knoblauch

Vegan

- 6) Vegane Paelha, Reis mit Gemüse
- 7) Vegane Tapasteller, Bruschetta, Batatas Bravas, Pimientos de padron, Augenbohnen

Empfehlung Tapas - Teller für 2 Personen

- 53) Tapas - Teller (für 2 Personen A1, A3, A7)
Datteln in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel,
Pimientos de Padron, Tintenfische vom Grill,
Gambas in Knoblauchsauce
Bacon-wrapped dates, bacon wrapped goat cheese,
pimientos de padron, grilled calamari, gambas in garlic sauce
- 81) Bairro Alto Tapas - Teller (für 2 Personen A1, A3, A7)
Pflaumen in Speckmantel, Papas arrugadas,
Chorizo gegrillt, Tintenfischringe paniert,
Gambas in Knoblauchsauce
Prunes wrapped in bacon, canarian potatoes with sauce,
grilled chorizo, fried calamari rings, gambas in garlic sauce
- 82) Vegetarische Tapas - Teller (für 2 Personen A1, A3, A7)
Pimientos de Padron, Papas arrugadas, Tortilla de batatas,
Grillgemüse, Gratiniertes Ziegenkäse mit Feigen und Honig
Pimientos de padron, ,canarian potatoes with sauce,
spanish omelette with potato, grilled vegetables,
gratinated goat cheese with figs and honey
- 83) Meeresfrüchte Tapas - Teller (für 2 - 3 Personen A1, A3, A7)
Gambas in Knoblauchsauce, Gambas vom Grill,
Muscheln in Weißweinsauce,
Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert
Gambas in garlic sauce, grilled gambas,
mussels in white wine sauce, fried calamari rings,
deep fried boquerones



Vorspeisen - Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 41) Bruschetta mit Cherrytomaten,
Knoblauch, Olivenöl, Basilikum
- 42) Knoblauchbrot
- 21) Gambas vom Grill
- 22) Gambas in Teufelsauce (scharf)
- 23) Gambas in Knoblauchsauce
- 31) Ameijoas á bulhão pato,
Venusmuscheln in Olivenöl-Knoblauchsauce mit frischem Koriander
- 33) Tintenfischringe paniert (Calamares á Romana)
- 34) Tintenfischköpfe frittiert
- 35) Tintenfische in Knoblauchsauce
- 51) Tapas - Teller mit
Serranoschinken, Chorizo, Salami, Manchegokäse und Oliven
- 52) Gemischter Käseteller mit leckerem Feigen-Dip
Manchegokäse, Schafskäse, Ziegenkäse, Käse Edamer
- 54) Tortilla de batatas á espanhola
Kartoffelomelett nach spanischer Art

Vorspeisen - Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 59) Hackfleischbällchen (Rind & Schweinefleisch in Tomatensauce)
- 60) Datteln im Speckmantel (6 Stück)
- 70) Pflaumen im Speckmantel (6 Stück)
- 61) Ziegenkäse im Speckmantel (6 Stück)
- 62) Chorizo Rosario grelhado (Paprikawurstchen gegrillt)
- 63) Tintenfische vom Grill mit Salat
- 64) Boquerones, Sardellen frittiert
- 65) Batatas bravas (hausgemachte Pommes mit scharfer Sauce)
- 66) Papas Arrugadas (runzelige Pellkartoffeln mit Salzkruste mit Tunke)
- 67) Pimientos de padron (Paprikaschotten)
- 97) Bairro Alto Burger mit Pommes Frites
- 227) Lammhack Burger mit Pommes Frites
- 228) Lachs Burger mit Pommes Frites
- 229) Avocado Burger mit Pommes Frites



Empfehlungen

- 96) Françesinha nach Porto Art
Toast mit Kochschinken, Chorizo, Beefsteak und Spiegelei,
überbacken mit Käse in einer haugemachten Sauce mit Pommes Frites
- 212) Hähnchen vom Grill Zubereitungsdauer ca. 30 min
- 221) Rumpsteak nach portugiesischer Art / Bife á portuguesa
- 241) Kaninchen in Rotweinsauce (mit Salzkartoffeln) im Tontopf serviert

Meeresfrüchte-Platten

- 175) Ganzer Hummer nach Bairro Alto Art
- 176) Taschenkrebis nach Bairro Alto Art
- 177) Gambas - Platte für 2 Personen 16 Stück.
- 178) 1 Kg Gambas vom Grill (mit Kopf und Schale)
- 179) 1 Kg Gambas in Teufelsauce (ohne Kopf und ohne Schale)
- 180) Meeresfrüchteplatte
mit Taschenkrebis, und gekochte Wildfang-Gambas (Salzwasser),
- 181) Meeresfrüchteplatte für 2 Personen
mit Taschenkrebis, Gambas vom Grill, gekochte Wildfang-Gambas (Salzwasser),
- 182) Meeresfrüchteplatten für 2 Personen
mit Venusmuscheln in Knoblauchsauce, Gambas in Knoblauchsauce,
Riesengambas gegrillt, gekochte Wildfang-Gambas (Salzwasser, Taschenkrebis
- 183) Meeresfrüchteplatte für 2 - 3 Personen
mit Taschenkrebis, ein ganzer Hummer, Venusmuscheln in Knoblauchsauce,
Gambas in Knoblauchsauce, Riesengambas gegrillt,
gekochte Wildfang-Gambas (Salzwasser)

Fisch

(unsere Fischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

- 142) Fischplatte vom Grill 1 Person
Lachs, Tintenfische, Sardine, Gambas, Tagesfisch 2 Personen
- 220) Fisch und Fleischplatte gegrillt 2 Personen
Misto de peixe e carne grelhado (2 pessoas)
- 121) Sardinen gegrillt
- 125) Lachsfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce
- 131) Lachsfilet vom Grill
- 128) Rotbarschfilet in Krabbensauce oder in Orangensauce
- 137) Thunfischsteak vom Grill
- 138) Thunfischsteak in Pfeffersauce
- 139) Tintenfische vom Grill
- 140) Dorade Royal vom Grill
- 141) Loup de Mer vom Grill



Fisch

(unsere Fischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

- 147) Fischpfanne, diverse Fischfilets und
Fischmedaillons in Tomatensahnesauce
- 148) Stockfisch gekocht oder vom Grill (Zubereitungsdauer ca. 30 min)
- 151) Bacalhau á Bras Zubereitungsdauer ca. 30 min
Stockfisch, Pommes, Ei, Zwiebeln
- 152) Bacalhau á Braga Zubereitungsdauer ca. 30 min
Stockfisch gebraten in Tomaten-Oliven-Zwiebelsauce mit Pommes-Chips
- 153) Paella mit diversen Fischarten 1 Person
Zubereitungsdauer ca 30 min . 2 Personen
- 156) Paella nach Art des Hauses mit Fisch und Fleisch (2 Personen)
(Zubereitungsdauer ca 30 min.)
- 158) Meeresfrüchtepfanne Gambas, Muscheln,
Fischfilet in Hummersahnesauce
- 166) Cataplana mit verschiedene Fischarten
- 171) Cataplana mit Meeresfrüchte 2 Personen
- 164) Calamares á romana c/ bata frita e salada
Tintenfischringe paniert mit Pommes Frites und Salat

Alle Fischgerichte (außer die Nr. 147, 151, 152, 153, 156, 158, 164, 166, 171)
werden mit Tageskartoffeln und Gemüse serviert!

Fleisch

(unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

- 222) Rinder - Hüftsteak vom Grill
- 223) Rinder - Hüftsteak in Pfeffersauce
- 201) Rumpsteak vom Grill
- 202) Rumpsteak in Pfeffersauce oder Champignonsauce
- 204) Rumpsteak nach Art des Hauses (mit Spiegelei)
- 95) Bitoque, (Rumpsteak ca. 160 Gr. mit Spiegelei, Pommes und Reis)
- 207) Schweinenackensteaks vom Grill
- 211) Spare Ribs vom Grill nach portugiesischer Art
Entrecosto grelhado
- 209) Fleischspieß nach portugiesischer Art
(Rind, Pute, Schwein)
- 210) Lammkoteletts vom Grill
- 232) Lammfilet vom Grill
- 233) Lammfilet in Rotwein sauce
- 214) Putenbrustfilet vom Grill
- 215) Putenbrustfilet in Champignonsauce
- 216) Fleischplatte nach Bairro Alto Art
(Rind, Lamm, Pute, Schwein) 1 Person
2 Personen

Alle Fleischgerichte werden mit Tages Pommes, Reis und Salat serviert!
Wahlweise anstatt Reis und Salat mit Gemüse serviert!

Für unsere kleinen Stars bis 12 Jahre

- 251) Bairro Alto Burger mit Pommes
- 252) Fischstäbchen mit Pommes
- 253) Zwei zarte Putenbruststeaks mit Pommes

Extras - Zum Dazubestellen

- 261) Brot
- 262) Aioli
- 263) Oliven
- 264) Pommes
- 265) Salzkartoffeln
- 266) Reis
- 267) Gemüseteller
- 268) Pfeffersauce
- 269) Hummer - Krabbensauce
- 270) Steaksauce nach Art des Hauses
- 271) Champignonsauce
- 273) Knoblauchsauce
- 274) Orangensauce
- 275) Kräuterbutter 2 St.
- 276) Spiegelei 2 St.

Desserts

- 291) Schokoladensoufflé (Empfehlung des Hauses)
- 292) Flankaramel
- 293 Mousse au Chocolat
- 294) Crema Catalana
- 295) Kugel Eis Vanille mit Sahne
- 296) Pastel de Nata / Vanilletörtchen