

## Entradas

- Carpaccio de Lombo de Novilho** com azeite de trufa, pistácios e parmesão 14  
**Presunto Pata Negra** sobre *flat bread* 18  
**Croquetes de Novilho** com mostarda Dijon (3 unidades) 6  
**Pica-pau do Lombo** com molho de mostarda e batatinha palha 14  
**Folhado de Queijo de Cabra**, pera grelhada e nozes pecan caramelizadas 10  
**Ovo a 64º**, espuma de farinha, espargos verdes e cogumelos 12

## Cortes

Carne Bovina servida com tomate cereja assado e relish de tomate fumado

**Vazia** 18

30 dias maturação  
200gr

**Picanha** 22

250gr

**Entrecôte** 23

30 dias maturação  
250gr

**Lombo** 24

200gr

**Chateaubriand** 32

300gr

**T-Bone** 75/kg

15 dias maturação

**Chuletón Galego** 79/kg

30 dias maturação

**Rabada Minhota Galega** 85/kg

30 dias maturação

Chimichurri | Maionese de Trufa Negra | Béarnaise | Manteiga de Alho e Ervas | Pimentas | Barbecue | Cogumelos | Stilton

## Pregos

Carne Bovina em bolo do caco com maionese de mostarda Dijon servido com batatas fritas

**Vazia** 14  
140gr

**Entrecôte** 16  
140gr

**Lombo** 18  
140gr

## Outros

**Bife Tártaro do chef** 22

**Hambúrguer** com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado 14

## Acompanhamentos

**Batatas fritas** 3

**Puré de Batata com Azeite de Trufa** 4

**Dauphinoise** de batata doce 4

**Brás de Cogumelos** e espargos verdes 5

**Arroz de Feijão**, chouriço de cebola e farofa de mandioca 4

**Esparregado de Espinafres** com Queijo S. Jorge DOP 12 meses 5

**Legumes na brasa** 4

**Corações de Alface** com vinagrete de mostarda e mel 4

**Salada de Endívias** com molho roquefort e nozes 4

## Starters

- Beef loin Carpaccio** with truffle oil, pistachios and Parmesan 14  
**Pata Negra Cured Ham** on flat bread 18  
**Beef Croquettes** with Dijon mustard (3 pieces) 6  
**Loin strips** with mustard sauce and matchstick potatoes 14  
**Goat Cheese in pastry**, grilled pear and caramelised pecans 10  
**64° egg**, *farinheira* foam, green asparagus and mushrooms 12

## Cuts

Beef served with roast cherry tomatoes and smoked tomato relish

**Rump** 18  
 Aged for 30 days  
 200gr

**Picanha** 22  
 250gr

**Entrecôte** 23  
 Aged for 30 days  
 250gr

**Loin** 24  
 200gr

**Chateaubriand** 32  
 300gr

**T-Bone** 75/kg  
 Aged for 15 days

**Galician Chuletón** 79/kg  
 Aged for 30 days

**Galician Rabada Minhota** 85/kg  
 Aged for 30 days

Chimichurri | Black Truffle Mayonnaise | Béarnaise | Garlic and Herb Butter | Peppers | Barbecue | Mushrooms | Stilton

## Pregos

Beef in *bolo do caco* Madeiran rolls, with Dijon mustard mayonnaise, served with French fries

**Rump** 14  
 140gr

**Entrecôte** 16  
 140gr

**Loin** 18  
 140gr

## Others

**The Chef's Steak Tartare** 22

**Hamburger** with egg, cheddar cheese and smoked pork belly 14

## Side dishes

**French fries** 3

**Mashed Potatoes** with truffle oil 4

**Dauphinoise** of sweet potatoes 4

**Fried Mushrooms** and green asparagus 5

**Rice with Beans**, onion chorizo and cassava crumbs 4

**Creamed Spinach** with 12-Month São Jorge DOP cheese 5

**Grilled Vegetables** 4

**Lettuce Hearts** with mustard and honey vinaigrette 4

**Chicory Salad** with Roquefort sauce and walnuts 4