

## Entradas

- Carpaccio de Lombo de Novilho** com azeite de trufa, pistácios e parmesão 16  
**Presunto Pata Negra** sobre *flatbread* 22  
**Croquetes de Novilho** com mostarda Dijon (3 unidades) 6  
**Pica-pau do Lombo** com molho de mostarda e batatinha palha 19  
**Foie Gras**, ameixa de Elvas e compota de cebola roxa 19  
**Folhado de Queijo de Cabra**, pera grelhada e nozes pecan caramelizadas 12  
**Ovo a 64º**, espuma de farinheira, espargos verdes e cogumelos 12

## Cortes

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

**Vazia** 25  
30 dias maturação  
200gr

**Picanha** 24  
250gr

**Entrecôte** 28  
30 dias maturação  
250gr

**Lombo** 29  
200gr

**Chateaubriand** 72  
500gr

**T-Bone** 78/kg  
15 dias maturação

**Chuletón Galego** 85/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 pão de trigo com maionese de mostarda Dijon servido com batatas fritas

**Vazia** 17  
140gr

**Entrecôte** 18  
140gr

**Lombo** 21  
140gr

## Outros

**Bife Tártaro do chef** 25

**Hambúrguer** com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado 15

## Acompanhamentos

**Batatas fritas** 3

**Puré de Batata com Azeite de Trufa** 6

**Dauphinoise** de batata doce 6

**Brás de Cogumelos** e espargos verdes 6

**Arroz de Feijão**, chouriço de cebola e farofa de mandioca 5

**Esparregado de Espinafres** com Queijo S. Jorge DOP 12 meses 8

**Legumes na brasa** 6

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

**Salada de Endívias** com molho roquefort e nozes 5

Os preços incluem IVA à taxa em vigor.