

# SALA DE CORTE

## Entradas

- Carpaccio de Lombo de Novilho**  
com azeite de trufa, pistácios e parmesão 16
- Presunto Pata Negra** sobre *flatbread* 19
- Croquetes de Novilho** com mostarda Dijon (2 unidades) 4
- Pica-pau de Novilho** com molho de mostarda e batatinha palha 15
- Foie Gras**, ameixa de Elvas e compota de cebola roxa 19
- Folhado de Queijo de Cabra**,  
pera grelhada e nozes pecan caramelizadas 12
- Salada de Rosbife**,  
copita de porco alentejano, croutons e molho de rábano 15

## Cortes

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

- Vazia** 22  
30 dias maturação  
200gr
- Picanha** 24  
250gr
- Entrecôte** 28  
30 dias maturação  
250gr
- Lombo** 29  
200gr
- Chateaubriand** 72  
500gr
- Lomo Bajo** 70/kg  
30 dias maturação
- T-Bone** 78/kg  
15 dias maturação
- Chuletón** 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 Mafra com maionese de mostarda Dijon  
servido com batatas fritas

- Vazia Rump** 17  
30 dias maturação  
120gr
- Entrecôte** 18  
30 dias maturação  
120gr
- Lombo Loin** 21  
120gr

## Outros

OTHERS

- Couve-Flor assada na Brasa** com romesco de amêndoa 16
- Hambúrguer** com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado 15

## Acompanhamentos

- Batatas fritas** 3
- Puré de Batata com Azeite de Trufa** 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