

Entradas

- Carpaccio de Lombo de Novilho** com azeite de trufa, pistácios e *Parmigiano Reggiano* 19
Tártaro de Novilho, gema de ovo e pickle de semente de mostarda 24
Presunto Pata Negra sobre *flatbread* 21
Croquetes de Novilho com mostarda Dijon (2 unidades) 5
Pica-pau do Lombo com molho de mostarda e batata palha 18
Foie Gras, brioche, maçã caramelizada com baunilha e vinho Madeira 24
Burrata DOP, tomate cereja, manjeriço e pinhão 19
Cocktail de Camarão 22

Cortes

Carne Bovina servida com tomate cereja assado e relish de tomate

Vazia 30
200gr | 30 dias maturação

Picanha 32,5
250gr

Entrecôte 35
250gr | 30 dias maturação

Lombo 38
200gr

Chateaubriand 85
500gr

Lomo Bajo 80/kg
30 dias maturação

T-Bone 95/kg
15 dias maturação

Chuletón 99/kg
30 dias maturação

Rib Eye Wagyu 290/kg
Austrália

Surf & Turf

Carabineiro 35

Chimichurri | Maionese de Trufa Preta | Béarnaise | Manteiga Café de Paris
Pimentas | Barbecue | Cogumelos | Stilton

Pregos

Carne Bovina em pão de trigo com maionese de mostarda Dijon servido com batatas fritas

Vazia 20
120gr | 30 dias maturação

Entrecôte 22
120gr | 30 dias maturação

Lombo 24
120gr

Outros

- Couve-Flor Assada na Brasa** com romesco de amêndoa 19
Hambúrguer com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado 19

Acompanhamentos

- Batatas Fritas** 5
Puré de Batata Trufado 10
Brás de Cogumelos e espargos verdes 8
Arroz de Forno com enchidos de fumeiro 8
Esparregado de Espinafres com Queijo S. Jorge DOP 12 meses 10
Legumes na Brasa 8
Corações de Alface com vinagrete de mostarda e mel 6