

Entradas

- Carpaccio de Lombo de Novilho**, azeite de trufa, pistácios e *Parmigiano Reggiano* 24 meses 19
Bife Tártaro, gema de ovo e pickle de semente de mostarda 24
Presunto Pata Negra sobre *flatbread* 21
Cecina de Vaca 14
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
Caviar Oscietra^{20g} com blinis 84

Cortes

Carne Bovina servida com tomate cereja assado e relish de tomate

Vazia 30

200g | 30 dias maturação

Picanha 32,5

250g

Entrecôte 35

250g | 30 dias maturação

Lombo 38

200g

Chateaubriand 85

500g

Lomo Bajo 80/kg

30 dias maturação

T-Bone 95/kg

15 dias maturação

Chuletón 99/kg

30 dias maturação

Rib Eye Wagyu

Austrália 290/kg Japão 490/kg

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

120g | 30 dias maturação

Entrecôte 22

120g | 30 dias maturação

Lombo 24

120g

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

Batatas Fritas com Trufa e *Parmigiano Reggiano* 24 meses 12

Puré de Batata Trufado 10

Brás de Cogumelos e espargos verdes 8

Arroz de Forno com enchidos de fumeiro 8

Espargado de Espinafres com Queijo S. Jorge DOP 12 meses 10

Legumes na Brasa 8

Corações de Alface com vinagrete de mostarda e mel 6

ADICIONE AO SEU PRATO

Trufa Branca 12/g

Caviar Oscietra 24/5g