

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 Caviar (5g) 43
Presunto Pata Negra sobre *flatbread* 22
Cecina de Vaca 14
Croquetes de Novilho com mostarda Dijon (2 unidades) 6
Pica-pau do Lombo com molho de mostarda e batata palha 18
Foie Gras, brioche, maçã caramelizada com baunilha e vinho Madeira 25
Burrata DOP, tomate cereja, manjeriço e pinhão 20
Caviar Oscietra^{20g} com blinis 84

Cortes

Carne Bovina servida com tomate cereja assado e relish de tomate

- | | |
|---|---|
| Vazia 32
200g 30 dias maturação | Lomo Bajo 85 /kg
30 dias maturação |
| Picanha 34
250g | T-Bone 95 /kg
15 dias maturação |
| Entrecôte 36
250g 30 dias maturação | Chuletón 110 /kg
30 dias maturação |
| Lombo 38
200g | Rib Eye Wagyu
Austrália 390 /kg Japão 550 /kg |
| Chateaubriand 90
500g | Rib Eye Kobe 950 /kg
Japão |

Surf & Turf

Carabineiro 35

Molhos

Chimichurri | Maionese de Trufa Negra | 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** 6
Batatas Fritas com Trufa e *Parmigiano Reggiano* 24 meses 14
Puré de Batata Trufado 10
Brás de Cogumelos e espargos verdes 8
Arroz de Forno com enchidos de fumeiro 10
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