

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
Wagyu Japão, caviar Oscietra e trufa negra 55
Presunto Pata Negra sobre *flatbread* 22
Cecina de Vaca 14
Croquetes de Novilho com mostarda Dijon (2 unidades) 7
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 confitado, manjericão e pinhão 22
Caviar Oscietra^{20g} com blinis 84

Cortes

Carne Bovina servida com tomate-cereja assado
e romesco de pimento assado

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

Surf & Turf

Carabineiro 35

Molhos

Chimichurri | Maionese de Trufa Negra | Béarnaise
Manteiga Café de Paris | Pimentas | 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
Pimentos Piquillo 12
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

ADICIONE AO SEU PRATO

Trufa Branca de Alba 14/g