

Entradas

Carpaccio de Lombo de Novilho , azeite de trufa, pistácios e <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 meses	19
Bife Tártaro , gema de ovo e pickle de semente de mostarda	24
Wagyu Japão , caviar Oscietra e trufa preta	55
Presunto Pata Negra	22
Cecina de Vaca	14
Croquetes de Novilho com selecção de mostardas (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, manjerição e pinhão	22
Caviar Oscietra ^{20g} com blinis	84

Cortes

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

Vazia 30 dias maturação	34 / 200g	T-Bone 15 dias maturação	100 / kg
Entrecôte 30 dias maturação	38 / 250g	Chuletón 30 dias maturação	115 / kg
Lombo	40 / 200g	Chuletón Super Premium 45 dias maturação	250 / kg
Chateaubriand	92 / 500g	Rib Eye Wagyu Japão	550 / kg
Lomo Bajo 30 dias maturação	90 / kg	Rib Eye Kobe Japão	950 / kg

Surf & Turf

Add on **Carabineiro** 35

Molhos

Chimichurri . Maionese de trufa preta . 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 22 120g 30 dias maturação	Entrecôte 24 120g 30 dias maturação	Lombo 26 120g
---	---	-------------------------

Outros

Ⓢ Couve-Flor Assada na Brasa com romesco de amêndoa	20
Hambúrguer com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado	21

Acompanhamentos

Batatas Fritas	6
Batatas Fritas com trufa e <i>Parmigiano Reggiano</i> 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
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