

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	25
Caviar (5g)	44
Wagyu Japão, caviar Oscietra e trufa preta	55
Presunto Pata Negra	22
Cecina de Wagyu	18
Croquetes de Novilho com selecção de mostardas (2 unidades)	8
Tutano na Brasa, tártaro de vaca e pickle de gema de ovo	32
Foie Gras, brioche, maçã caramelizada com baunilha e vinho Madeira	25
Burrata DOP, tomate-cereja confitado, manjerição e pinhão	22
Pleurotus Grelhados, ovo e <i>jus</i> de cogumelos	12
Caviar Oscietra <sup>20g</sup> com blinis	84

Cortes

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

Vazia	35 / 200 g	Lomo Bajo	90 / kg
30 dias maturação		30 dias maturação	
Entrecôte	38 / 250 g	T-Bone	100 / kg
30 dias maturação		15 dias maturação	
Lombo	40 / 200 g	Chuletón	115 / kg
		30 dias maturação	
Chateaubriand	95 / 500 g	Rib Eye Wagyu Japão	550 / kg
Bife Ancho	50 / 300 g	Rib Eye Kobe Japão	950 / kg

Surf & Turf

Add-on Carabineiro 36

Molhos

Chimichurri . Maionese de trufa preta . Béarnaise . Manteiga Café de Paris . Pimentas . Cogumelos . Stilton

Pregos & Hambúrguer

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

Vazia	23	Entrecôte	25	Lombo	27
120 g   30 dias maturação		120 g   30 dias maturação		120 g	
Hambúrguer com ovo, queijo cheddar e barriga de porco fumado					
22					

Vegetarianos

Couve-Flor Assada na Brasa, puré de couve-flor e chimichurri	21
Beetartar — Tártaro de Beterraba, <i>creme fraîche</i> e cebolinho	18

Acompanhamentos

Batatas Fritas	6
Batatas Fritas com trufa e <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 meses	16
Puré de Batata Trufado	12
Brás de Cogumelos e espargos verdes	8
Arroz de Forno com enchidos de fumeiro	12
Pimentos Piquillo	14
Bimis Salteados	12
Legumes na Brasa	10
Salada Coleslaw	6
Corações de Alface com vinagrete de mostarda e mel	6

# Sobremesas

**Pavlova de Frutos Vermelhos** (2pax) 12  
com sorbet de framboesa e lima

**Chocolate Beef** (2pax) 20  
Mousse de Chocolate 70% com paprica fumada,  
praliné de avelã de Piemonte e caramelo salgado

**Tarta de Queso** (2pax) 14

**Texturas de Avelã** 10  
com gelado de caramelo salgado

**Tarte de Limão Merengada** 10  
com gelado de iogurte grego

**Seleção de Queijos** 16  
Nisa, São Jorge DOP 40 meses, Cabra Pastor e Comté  
Selecione até 3 variedades diferentes

# Digestivos

## PORTO

2006	KOPKE Colheita Branco	12
NV	Niepoort Tawny 10 anos	8,5
NV	Graham's 20 anos	12
NV	Vallado Tawny 40 anos	24
1985	Porto D'Alva Colheita	21
NV	Niepoort Bioma Crusted	10

## MADEIRA

NV	Blandy's Verdelho 10 anos	9
NV	Blandy's Rich Malmsey 15 anos	13
1981	D'Oliveiras Verdelho	45

## BAIRRADA

2011	Luís Pato Abafado Molecular	9
------	-----------------------------	---

## MOSCATEL

NV	José Maria da Fonseca, Alambre 20 anos	10
2007	Família Horácio Simões, Heritage Moscatel Roxo	8

## CARCAVELOS

NV	Villa Oeiras Superior	10
----	-----------------------	----

## LISBOA

2019	Casal Sta. Maria, Colheita Tardia	9
------	-----------------------------------	---

## FRANÇA-SAUTERNES

2012	Chateau Sigalas Rabaud 1er Cru Classé	13
------	---------------------------------------	----