

Entrantes

Carpaccio de Lombo de Ternera , aceite de trufa, pistachos y <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 meses	19
Tartar de Ternera , yema de huevo y pickle de semilla de mostaza	25 Caviar (5g) 44
Japón Wagyu , Oscietra caviar y trufa negra	55
Jamón Pata Negra	22
Cecina de Wagyu	18
Croquetas de Ternera con selección de mostaza (2 unidades)	8
Tuétano a la Brasa , tartar de vaca y pickle de yema de huevo	32
Foie Gras , brioche, manzana caramelizada con vainilla y vino de Madeira	25
DOP Burrata , tomates cereza confitados, piñón y albahaca	22
Pleurotus a la Parrilla , huevo y jugo de setas	12
Caviar Oscietra ^{20g} con blinis	84

Cortes

Carne bovina servida con tomate cereza asado y romesco de pimiento asado

Aguja 30 días de maduración	35 / 200 g	Lomo Bajo 30 días de maduración	90 / kg
Entrecôte 30 días de maduración	38 / 250 g	T-Bone 15 días de maduración	100 / kg
Lomo	40 / 200 g	Chuletón 30 días de maduración	115 / kg
Chateaubriand	95 / 500 g	Rib Eye Wagyu Japón	550 / kg
Bife Ancho	50 / 300 g	Rib Eye Kobe Japón	950 / kg

Surf & Turf

Complemento **Carabineros** 36

Sauces

Chimichurri . Mayonesa de trufa negra . Bearnesa . Mantequilla *Café de Paris* . Pimientas . Setas . Stilton

Sándwich & Hamburguesa

Carne Bovina en pan de trigo con mayonesa de mostaza de Dijon servido con patatas fritas

Aguja 23 120 g 30 días de maduración	Entrecôte 25 120 g 30 días de maduración	Lomo 27 120 g
--	--	-------------------------

Hamburguesa con huevo, queso cheddar y panceta de cerdo ahumada 22

Vegetariano

Coliflor a la Brasa , puré de coliflor y chimichurri	21
Tartar de Remolacha , <i>crème fraîche</i> y cebolinho	18

Acompañamientos

Patatas Fritas	6	Pimientos Piquillo	14
Patatas Fritas con Trufa y <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 meses	16	Bimis Salteados	12
Puré de Patata Trufado	12	Verduras a la Parrilla	10
Brás de Setas y Espárragos Verdes	8	Ensalada Coleslaw	6
Arroz al Horno con Embutidos Ahumados	12	Corazones de Lechuga con <i>Vinagreta de Mostaza y Miel</i>	6

Postres

Pavlova de Frutos Rojos (2pax) 12
con sorbete de frambuesa y lima

Chocolate Beef (2pax) 20
Mousse de chocolate 70% con paprika ahumada,
praliné de avellanas de Piamonte y caramelo salado

Tarta de Queso (2pax) 14

Texturas de Avellana 10
con helado de caramelo salado

Tarta de Merengue de Limón 10
con helado de yogur griego

Selección de Quesos 16
Nisa, São Jorge DOP 40 meses, Cabra Pastor y Comté
Por favor, seleccione hasta 3 variedades diferentes

Digestivos

	PORTO			MOSCATEL	
2006	KOPKE Colheita Blanco	12		NV	José Maria da Fonseca, Alambre 20 años 10
NV	Niepoort Tawny 10 años	8,5		2007	Família Horácio Simões, Heritage Moscatel Roxo 8
NV	Graham's 20 años	12			CARCAVELOS
NV	Vallado Tawny 40 años	24		NV	Villa Oeiras Superior 10
1985	Porto D'Alva Colheita	21			LISBOA
NV	Niepoort Bioma Crusted	10		2019	Casal Sta. Maria, Colheita Tardia 9
	MADEIRA				FRANÇA-SAUTERNES
NV	Blandy's Verdelho 10 años	9		2012	Chateau Sigalas Rabaud 13 1er Cru Classé
NV	Blandy's Rich Malmsey 15 años	13			
1981	D'Oliveiras Verdelho	45			
	BAIRRADA				
2011	Luís Pato Abafado Molecular	9			