

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 ^{20g} com blinis	84

Cortes

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

Vazia 30 dias maturação	35 / 200 g	Lomo Bajo 30 dias maturação	90 / kg
Entrecôte 30 dias maturação	38 / 250 g	T-Bone 15 dias maturação	100 / kg
Lombo	40 / 200 g	Chuletón 30 dias maturação	115 / kg
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 23 120 g 30 dias maturação	Entrecôte 25 120 g 30 dias maturação	Lombo 27 120 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
------	--	----