

Entrées

Carpaccio d'ailoyau de bœuf , l'huile de truffe, avec des pistaches et du <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 mois	19
Tartare de bœuf , jaune d'œuf et graines de moutarde en pickle	25 Caviar (5g) 44
Wagyu Japonais , caviar d'Oscietra et truffe noire	55
Jambon Pata Negra	22
Wagyu Cecina	18
Croquette de Bouef à la sélection de moutarde (2 unités)	8
Moelle grillée , tartare de bœuf et pickle de jaune d'œuf	32
Foie Gras , brioche, pomme caramélisée à la vanille et vin de Madère	25
Burrata AOP , tomates-cerises confites, pignon de pin et basilic	22
Grilled Pleurotus , egg and mushroom <i>jus</i>	12
Caviar Oscietra ^{20g} avec blinis	84

Coupes de viande

Boeuf servi avec des tomates-cerises rôties et romesco poivron rôti

Faux-filet 30 jours de maturation	35 / 200 g	Lomo Bajo 30 jours de maturation	90 / kg
Entrecôte 30 jours de maturation	38 / 250 g	T-Bone 15 jours de maturation	100 / kg
Filet	40 / 200 g	Chuletón 30 jours de maturation	115 / kg
Chateaubriand	95 / 500 g	Rib Eye Wagyu Japon	550 / kg
Bife Ancho	50 / 300 g	Rib Eye Kobe Japon	950 / kg

Surf & Turf

Ajouter **Crevette rouge** 36

Sauces

Chimichurri . Mayonnaise à la truffe noire . Béarnaise . Beurre *Café de Paris* . Poivre . Champignon . Stilton

Sandwichs & Hamburger

Steak sur pain rustique avec mayonnaise à la moutarde, servi avec frites

Faux-filet 23 120 g 30 jours de maturation	Entrecôte 25 120 g 30 jours de maturation	Filet 27 120 g
--	---	--------------------------

Hamburger avec œuf, cheddar et ventre de porc fumé 22

Végétarien

Chou-fleur grillé, purée de chou-fleur et chimichurri 21

Tartare de Betterave, crème fraîche et ciboulette 18

Garnitures

Frites 6	Piquillo Poivres 14
Frites à la Truffe 16 et au <i>Parmigiano Reggiano</i> 24 mois	Bimi Sautés 12
Purée de Pommes de Terre Truffée 12	Légumes Rôtis au Feu 10
Champignons à Brás et des Asperges Vertes 8	Salade Coleslaw 6
Riz au Four avec des Saucisses Fumées 12	Cœurs de Laitue avec Vinaigrette au Miel et à la Moutard 6

Desserts

Pavlova aux Fruits Rouges (2pax) 12
avec de la glace à la framboise et au citron vert

Chocolate Beef (2pax) 20
Mousse au chocolat 70% avec paprika fumé,
praliné aux noisettes du Piémont et caramel salé

Tarte au Fromage Basque (2pax) 14

Textures de Noisettes 10
avec de la glace au caramel sal

Tarte au Citron Meringuée 10
avec de la glace au yaourt grec

Sélection de Fromages 16
Nisa, São Jorge DOP 40 mois, Cabra Pastor et Comté
Veuillez sélectionner jusqu'à 3 variétés différentes

Digestifs

	PORTO			MOSCATEL	
2006	KOPKE Colheita Blanc	12		NV	José Maria da Fonseca, Alambre 20 ans 10
NV	Niepoort Tawny 10 ans	8,5		2007	Família Horácio Simões, Heritage Moscatel Roxo 8
NV	Graham's 20 ans	12			CARCAVELOS
NV	Vallado Tawny 40 ans	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 ans	9		2012	Chateau Sigalas Rabaud 13 1er Cru Classé
NV	Blandy's Rich Malmsey 15 ans	13			
1981	D'Oliveiras Verdelho	45			
	BAIRRADA				
2011	Luís Pato Abafado Molecular	9			