

couvert

Pão de água, seleção de manteigas artesanais 5.5€

entradas

Rissol Verdial 6€

RISSOL DE CAMARÃO, ALHO FRANCÊS E CITRONELA

Bao de bochecha de vitela 8€

PÃO BAO ARTESANAL E BOCHECHA DE VITELA



Camarão, alho e ervas 15€

CAMARÃO COM MANTEIGA ARTESANAL DE ALHO E ERVAS AROMÁTICAS

Croquetes de rabo de Boi 8€

CROQUETES ARTESANAIS DE RABO DE BOI E SRIRACHA



Atum braseado 15€

ATUM, DASHI, CEBOLA E MANGA



Ovos rotos 12€

BATATA, COGUMELOS, CHOURIÇO IBÉRICO

Raviolis de lagostim 15€

RAVIOLIS DE MASSA FRESCA, LAGOSTIM, AIPO E CRUSTÁCEOS



Rosbife 14€

ROSBIFE, SEMENTES DE MOSTARDA E DEMI GLACE



Presunto Ibérico de Bellota 24€

APROXIMADAMENTE 75GR



SEM
GLÚTEN



SEM
LACTOSE



TEMPO DE
CONFEÇÃO
25 MINUTOS

etapa seguinte



Bacalhau à Brás 24€

BACALHAU CONFITADO, GEMA BAIXA TEMPERATURA E AZEITONA



Polvo 28€

POLVO CONFITADO, BATATA DOCE, ESPARGOS E MOLHO VERDE



Lulas a carvão 24€

LULAS, TEMPURA DE ALHO FRANCÊS E ESPUMANTE



Bochecha de Vitela 20€

BOCHECHA DE VITELA, COGUMELOS, PURÉ TRUFADO E CEBOLINHO



Leitão 21€

BARRIGA DE LEITÃO CROCANTE, GNOCCHIS DE BATATA E BERBIGÃO

Tagliatelle de pesto e tomate 18€

TAGLIATELLE DE MASSA FRESCA, TOMATE CHERRY ASSADO, PESTO E QUEIJO GRANA PADANO

Tagliatelle de rabo de Boi 19€

TAGLIATELLE DE MASSA FRESCA, RABO DE BOI, COGUMELOS E QUEIJO GRANA PADANO

Hamburguer Black Angus (infantil) 16€

BLACK ANGUS, QUEIJO FLAMENGO E BACON CROCANTE



SEM
GLÚTEN



SEM
LACTOSE



TEMPO DE
CONFEÇÃO
25 MINUTOS

clássicos

(recomendado para 2 pessoas)

 **Costela mindinha a carvão 38€**
COSTELA MINDINHA BAIXA TEMPERATURA, FINALIZADA A CARVÃO NO JOSPER

 **Vazio de Black Angus 45€**
VAZIO GRELHADO A CARVÃO NO JOSPER

 ARROZ CALDOSO DE COGUMELOS E TRUFA 9€

  ARROZ DE FORNO COM BARRIGA FUMADA A LENHA 9€

  BATATA PARISIENSE, TOMATE ASSADO E PIMENTOS PADRÓN 9,5€

 **Bife à portuguesa 38€**
ALCATRA BLACK ANGUS, CHIPS, PRESUNTO E DEMI GLACE

   **Cabidela 20€/pessoa**
(SUJEITO A ENCOMENDA, MÍNIMO 4 PESSOAS)

   **Arroz de rabo de boi 40€**
ARROZ CALDOSO DE RABO DE BOI

  **Bacalhau com broa 46€**
BACALHAU COM CROSTA DE BROA E SALSA, BRANDADE

  **Arroz de cabrito 46€**
ARROZ DE FORNO E CABRITO BAIXA TEMPERATURA

   **Arroz de tamboril e camarão 58€**
ARROZ CALDOSO DE TAMBORIL E CAMARÃO



SEM
GLÚTEN



SEM
LACTOSE



TEMPO DE
CONFEÇÃO
25 MINUTOS

sobremesas

Leite creme de citrinos 5.5€

LEITE CREME INFUSIONADO E QUEIMADO

Tiramisù 6,5€

PÃO DE LÓ DE ALFEIZERÃO, CAFÉ E MASCARPONE

Rabanada 7€

BRIOCHE, CREME INGLÊS E BAUNILHA

Maçã, cardamomo e whisky 7€

MAÇÃ CARAMELIZADA, WHISKY E GANACHE DE CARDAMOMO

Caramel & nuts 8€

PARFAIT DE NATA, AMÊNDOA E CARAMELO SALGADO

Morango 8,5€

MORANGO, CHOCOLATE BRANCO, RUIBARBO E CÔCO



SEM
GLÚTEN



SEM
LACTOSE



TEMPO DE
CONFEÇÃO
25 MINUTOS

