

ENTRADAS

Tábua de Queijos Especiais 86

Seleção de queijos artesanais de pequenos produtores nacionais, com diferentes intensidades e texturas. Acompanha focaccia artesanal levemente tostada e geleia de tomate.

Tábua de Jamón 92

Fatias delicadas e suculentas de jamon serrano, com muçarela de búfala fresca e cremosa. Servida com focaccia artesanal.

Stracciatella 79

Stracciatella de búfala extra cremosa, com pepino crocante no limão siciliano, castanha de caju, azeite verde, flor de sal e chili oil. Fresca, untuosa e levemente picante.

Croqueta de Rabada 61

Croqueta dourada e crocante por fora, com recheio de rabada extremamente macio e cremoso, finalizada com agrião. Acompanha aioli de agrião.

Crudo de Atum 76

Lâminas de atum fresco, macias e delicadas, com supremes tostados de laranja bahia, azeite verde, raspas de laranja, pickles de cebola roxa e flor de sal.

Carpaccio 69

Finas fatias de carne marinada e levemente selada, com molho de mostardas, alcaparras, pickles de pepino, molho inglês e azeite. Finalizado com parmesão, rúcula e focaccia artesanal.

Steak Tartare 94

Filé mignon picado na ponta da faca, macio e suculento, temperado com mostardas, alcaparras, pickles de pepino, molho inglês, azeite, cebola roxa e ciboulette. Acompanha batatas fritas artesanais.

Bruschetta de Tomate 49

Pães crocantes com tomate fresco, manjeriço, alho, aceto balsâmico, azeite e sal. Finalizadas com parmesão e levemente gratinadas.

SANDOS

Tartare Sando 91

Pão de forma artesanal de longa fermentação, macio por dentro e tostado por fora, recheado com tartare de carne, lardo, cebola roxa e cebolinha. Finalizado com pickles de mostarda e servido com chutney de tomate.

Taleggio Sando 94

Pão de forma artesanal de longa fermentação, com jamon serrano e queijo taleggio extremamente cremoso. Finalizado com aioli de alho negro e pickles aromático de melão.

Pastrami Sando 67

Pão de forma artesanal de longa fermentação, recheado com pastrami artesanal curado e defumado na casa. Servido com pickles de pepino, cebola roxa e aioli de alho negro.

 Prato Vegetariano

PRINCIPAIS

Denver com Fonduta de Taleggio 190

Corte de 150g extremamente macio e suculento, servido com fonduta de taleggio e batatas hasselback na manteiga de ervas. *Preparado apenas ao ponto ou mal passado.*

Medalhão au Poivre com Risoto 149

Medalhão de filé mignon ao molho poivre, intenso e aveludado. Acompanha risoto de abóbora defumada, finalizado com azeite e ervas.

Polvo ao Romesco 197

Tentáculos de polvo dourados, crocantes por fora e macios por dentro, servidos com molho romesco e batata-doce rosa sauté.

Linguini Mar e Terra 98

Linguini nero com frutos do mar, tomate, bacon, manjeriço e raspas de limão siciliano, envolvidos em bisque de crustáceos com capim-limão.

Risoni de Javali 104

Risoni de semolina cozido em pomodoro defumado, com linguíça de javali e stracciatella cremosa. Finalizado com azeite verde.

Arroz de Pato 90

Arroz cremoso de pato confitado, finalizado com dill, manteiga, cebola roxa e demi-glace. Acompanha coalhada seca artesanal e cebola crispy.

Pappardelle ao Ragù de Cordeiro 133

Massa artesanal da casa com ragù de cordeiro aromático, cozido por 24 horas em baixa temperatura. Finalizado com pangrattato de azeitonas pretas e gremolata de hortelã.

Gnocchi de Mandioquinha 90

Gnocchi macio de mandioquinha com rúcula, ao molho pomodoro com queijo coalho, carne seca, manjeriço e azeite verde. Finalizado com parmesão.

SOBREMESAS

Torta Basca 55

Torta de queijo de textura extra cremosa, com interior macio e aveludado. Servida com coulis de frutas vermelhas.

Brownie de Chocolate 46

Brownie de chocolate meio amargo, úmido e intenso, com leve toque de café. Servido com sorvete de baunilha e calda de creme de avelã.

BEBIDAS

Águas

Nacional 9 (com ou sem gás)
Acqua Panna 36 (sem gás)
San Pellegrino 36 (com gás)

Refrigerantes 11

Sucos 16.50

Cervejas Long neck 24

Café Expresso 9