



CARDÁPIO 2019

PARA COMEÇAR

COUVERT

CROQUETAS DE CHORIZO ESPANHOL

ASINHAS CROCANTES
AO MOLHO BARBECUE

BOLINHOS DE TAPIOCA COM QUEIJO
ACOMPANHADOS DE KETCHUP DE BANANA PICANTE

BURRATA
COM PESTO DE RÚCULA, AZEITONAS, TOMATE CONFITADO E
PÃES TOSTADOS

TOSTADA DE MORCILLA ARTESANAL
COM VINAGRETE

CARPACCIO DE MIGNON
COM PIMENTA DO REINO, RICOTTA, MAÇÃ VERDE,
BALSÂMICO E RÚCULA

LINGUIÇA ARTESANAL
(TEMPO ESTIMADO 25 MINUTOS)

TARTAR DE FILÉ MIGNON ANGUS MATURADO
E CHIPS DE BATATA DOCE

SALADA CÓR
FOLHAS VERDES, CASTANHAS, ABOBRINHA MARINADA,
MAÇÃ VERDE, QUEIJO DE CABRA E VINAGRETE DE CÍTRICOS
COM MEL

SALADA DE CAJU
FOLHAS VERDES, CAJU GRELHADO, QUEIJO COALHO,
TOMATE CEREJA, CASTANHA DE CAJU, PIMENTA BIQUINHO E
VINAGRETE DE CÍTRICOS COM MEL

CAMARÕES AL AJILLO
CAMARÕES SALTEADOS COM AZEITE E ALHO FRITO
ACOMPANHA PÃES DA CASA TOSTADOS

PARA AS CRIANÇAS

MASSA
AO SUGO OU NA MANTEIGA

MINI ESCALOPE
ACOMPANHA FRITAS OU PURÊ DE BATATA OU LEGUMES
GRELHADOS



PRATOS PRINCIPAIS

PRIME DE PORCO MATURADO
PURÊ DE BATATA ASSADA E CEBOLA NA BRASA COM
CHIMICHURRI

PEIXE DO DIA GRELHADO
COM CROSTA DE CASTANHA DE CAJU, PUPUNHA SALTEADA
COM TOMATE CEREJA E PESTO DE RÚCULA

POLVO GRELHADO
BATATAS RÚSTICAS, CHIMICHURRI E AIOLI

FETTUCCINE CACCIO E PEPE
QUEIJO PECORINO E PIMENTA DO REINO

ARROZ MARIA ISABEL
SALTEADO COM CARNE DRY AGED, TOMATINHOS, CEBOLA
ROXA, QUEIJO COALHO E CEBOLINHA

NHOQUE DE ABÓBORA
COM RICOTA, MANJERICÃO E CASTANHA

HAMBÚRGUER DE DRY AGED
QUEIJO DO REINO E BACON, ACOMPANHA SALADA VERDE OU
BATATA FRITA

FETTUCCINE COM CAMARÃO
ABOBRINHA, TOMATE CEREJA E MANJERICÃO

CARNES

FRALDINHA RED

BIFE CHORIZO

CORTES ESPECIAIS DRY-AGED

*NOSSAS CARNES ESPECIAIS PASSAM PELO PROCESSO DE
MATURAÇÃO A SECO DRY-AGED, TRAZENDO CONCENTRAÇÃO
DE SABOR E QUEBRA DAS FIBRAS, APRESENTANDO MACIEZ,
SABORES COMPLEXOS E TEXTURAS ÚNICAS.*

NEW YORK STRIP

T-BONE

PRIME RIB

ATÉ 30 DIAS | A CADA 100 G

40 A 60 DIAS | A CADA 100 G

ACIMA DE 60 DIAS

*CONSULTE NOSSA EQUIPE E DISPONIBILIDADE DOS CORTES ACIMA DE
70 DIAS, CORTES COM OSSO.*



ACOMPANHAMENTOS

PURÊ DE BATATA ASSADA

FAROFA DE BACON

FAROFA DE OVO

REPOLHO NA BRASA

SALADA DE BATATA

ARROZ COM CHORIZO

PALMITO PUPUNHA ASSADO

BATATA FRITA

CEBOLA ASSADA NA BRASA

SALADA DE RÚCULA COM PARMESÃO

LEGUMES GRELHADOS

SOBREMESAS

ABACAXI ASSADO NA LENHA
SORBET DE MANGA

CHURROS
SORVETE DE LEITE E DOCE DE LEITE FEITO NA CASA

TARTA DE QUESO
RECEITA TÍPICA BASCA

BROWNIE
SORVETE DE LEITE E FAROFA DE CHOCOLATE BRANCO

CHOCOLATE DELICE
MOUSSE DE CHOCOLATE, COINTREAU, SORVETE DE
CAMELO SALGADO E CRUMBLE DE PAIN D'EPICE

PARA FINALIZAR

CAFÉ DOM VIÇOSO
COADO | ESPRESSO

BEBIDAS DOCES

ALAMBRE MOSCATEL DE SETUBAL (TAÇA)
JOSÉ MARIA DA FONSECA/PORTUGAL

PORTO DOW'S FINE RUBY (TAÇA)

PORTO FONSECA 10 YEARS (TAÇA)

PORTO DOW'S TAWNY 20 YEARS (TAÇA)

SAUTERNES CHÂTEAU GRAVAS (375 ML)
CHATEAU GRAVAS/BORDEAUX/FRANÇA