

RIB

BEEF & WINE



13H00 – 16H00

COUVERT

Pão, manteigas artesanais de trufa e cecina, flor de sal e azeite DOP Casa de Santo Amaro premium 5

PARA PARTILHAR...

Carpaccio de Bacalhau com vinagrete de Pimentos 15	Cogumelos estufados puré trufado, vinagre balsâmico 14	Croquetes de carne com molho de cebola roxa 11
Cecina de vaca maturada 16	Vieiras caramelizadas açúcar violeta, puré de aipo 19	Costela de porco BBQ 500gr 21

PRINCIPAIS

Risotto de espargos, espuma de queijo parmesão, avelãs	20
Peixe do dia grelhado, legumes assados com alecrim	35
Ribs BBQ 400gr, batata palito	26
Entrecôte premium 250gr, aioli, batata chips	31
T-Bone 800gr, arroz de grelos e enchidos, mostarda	65

ALTERNATIVOS

Cevadotto, cogumelos e trufa	19
Sopa de peixe, coentros	12
Tártaro de Novilho, batata palha	19
Legumes assados, espuma de batata, ovo bt, pinhão	17



The Ultimate Sin, Chocolate e baunilha	8
"Toucinho do céu", citrinos, caramelo salgado	8
Broa de mel, rábano e especiarias	8
Gelados premium fini, chocolate, morango, manga, avelã	6

RIB EXPERIENCE

PERGUNTE À CHEFE O QUE PREPAROU HOJE PARA SI...

Inclui: Couvert | Entrada | Prato | Sobremesa | Água | Vinho a copo seleção do sommelier
35 por pessoa

IVA incluído à taxa em vigor.

Se tiver alguma restrição alimentar por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

RIB

BEEF & WINE



13:00 – 16:00

COUVERT

Wheat bread, artisanal butters truffle and smoked beef ham,
sea salt and olive oil Casa de Santo Amaro premium PDO 5

TO SHARE...

Codfish carpaccio 15 with bell pepper vinaigrette	Stewed mushrooms 14 truffled mashed potato, balsamic vinegar	Caramelised Ssallops 19 violet sugar, celery puree
Meat croquettes 11 with smoked purple onion sauce	Matured beef ham "Cecina" 16	Pork ribs, BBQ 500gr 21

MAIN'S

Asparagus risotto, parmesan cheese foam, hazelnuts	20
Grilled catch of the day, creamy chard	35
Ribs BBQ 400gr, french fries	26
Entrecôte premium 250gr, crispy potatoes, garlic sauce	31
T-Bone 800gr, creamy rice with turnip greens, mustard sauce	65

ALTERNATIVE

Barley, mushrooms and truffle	19
Fish soup, coriander	12
Beef loin steak tartare, crispy potato sticks	19
Grilled vegetables, potato foam, egg low temperature, pine nuts	17



The Ultimate Sin, chocolate and vanilla	8
Toucinho do céu, citrus and salted caramel	8
Honey cake, horseradish and spices	8
Fini premium gelato, chocolate, strawberry, mango ou hazelnut	6

RIB EXPERIENCE

ASK AT THE CHEF ...

Include: Couvert | Starter | Main | Dessert | Water | Glass of wine our sommelier selection
35 per person

VAT included at the current legal tax.
If you have any food restrictions, please let us know.
No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer.