



*Antipasti:

“Burrata \$45”

{ caponata e pimentos tostados no fogo amigo }

“Salmão Gravlax \$45”

{ salmão curado, creme azedo, piadina tostada com grãos }

“Carne Cruda \$46”

{ filet mignon, brioche amanteigado com alicí, gema morna, parmesão }

“Liguiça Fresca na Brasa \$48”

{ pickles e chimichurri }

“Costela aos Pedacos, Fritas e Creme Azedo \$40”

“Provoleta à Milanese \$42”

{ Provolone defumado na brasa, empanado em panko e frito }

“A Clássica Caesar Salad \$35”

{ Alface romana na brasa, sauce caesar, parmesão e croutons de focaccia }

*Brace:

“Camarões à Provençal \$84”

{ camarões na brasa, sauce provençal e palmito na manteiga }

“Polvo A Gallega \$74”

{ repousado em vinho branco, chamuscado na brasa, páprica picante e doce }

“Salmão na Prancha \$68”

{ direto na brasa, besuntado com mel e mostarda dijon }

“Assado de Tira Bovino \$125”

{ 400g da costela dianteira do boi, serrada em tira, com ossos, na transversal }

“Bife de Chorizo \$75”

{ 100% uruguaio ... na brasa...só no Sal de Maldon }

“Prime Rib \$155”

{ 800g de beef ancho com osso, 100% uruguaio, só no Sal de Maldon }

“Costela 4 Ossos \$65”

{ 6 horas de brasa, pincelada com manteiga e Sal de Maldon }

*Contornos:

“Pupunha & Tomates em Rama \$30”
{ pupunha e tomate de rama na brasa, pesto com alcaparrinhas }

“Farofa de Focaccia e Ovos \$32”
{ ovos fritos rasgados, cebola queimada e manteiga }

“Risotto Biro Biro \$36”
{ carnaroli, crocante de cebola, ervilha, milho, linguiça fresca }

“Spaghetti Cacio e Pepe \$35”

“Rigatoni à Carbonara \$45”

“Gnocchi tostado ao Sugo \$42”

“Batatas na Brasa \$30”
{ assadas direto na brasa, recheadas com queijo Roblochon da Serra das Antas }

*Doce Epilogo:

“Banoffee \$25”
{ banana na brasa, caramelo na flor de sal, chantilly, base de biscoito amanteigado }

“Crostata Di Cioccolato \$25”

