



Entradas

Couvert

4.0€

Manteiga de carvão, azeitonas e pão
Charcoal butter, olives and bread

Tártaro

17.80€

Cortada na ponta de faca uma boa carne, servida crua e temperada em estilo classico, acompanhada com crostinis
A good meat is cut with the tip of a knife, served raw and seasoned in the classic style, served with crostinis

Carpaccio de vaca 22.00€
maturada

Lâminado com a maestria requerida por nossa carne, nesse caso um corte com 35 dias de maturação
Laminated with the mastery that our meat requires, in this dish we use a 35 days matured cut

Tutano 21.00€

Imponente e um clássico da nossa casa, simplesmente fantástico, esta versão traz um simples molho chimichurri.
Imposing and a classic in our house, simply fantastic, this version comes with a simple chimichurri sauce

Cecina 25.00€

É simplesmente uma das melhores maneiras de conhecer o que gostamos de traduzir em seus paladares.
Simply one of the bests ways to konw what we like to translate in your palates

Alheira 12.00€

Intensa e macia, acompanhada com grelos salteados e gema curada.

Deep and soft, garnished with sautéed greens and cured egg yolk

Ovos Rotos 9.50€

Batata frita, uma bela quantia de bacon e ovos

French fries, a nice amount of bacon, and eggs

Sopa de legumes 6.00€

Vegetable Soup

Individuals

Picadinho 23.90€

Beef cubes

Bife tira da vazia 26.00€

Beef Steak

Costeletas de borrego 19.00€

Lamb chops

Entrecote 26.50€

Beef Steak

Lombinho 26.00€

Tenderloin

Clássicas

Linguine de Cogumelos 13.00€

Mushroom Linguine

Bacalhau à minhota 20.00€

Codfish à minhota

Polvo à lagareiro 18.00€

Octopus à lagareiro

Bacalhau à lagareiro 21.00€

Codfish à lagareiro

Risotto de bacalhau 20.00€

Cod Risotto

Prato de criança 12.00€

Para crianças até 12 anos nada mais que um simples prato com
peito de frango arroz e batata frita

*For children up to 12 years old, nothing more than a simple dish
with chicken breast, rice and French fries*

Steakhouse

Maturações de 35 Dias

T-bone 70€ (por/850g)

Maturações de 60 dias

Costeletão Frizia 75€ (por/kg)
Frizia Ribeye

Maturações de 90 dias

Costeletão Boi Barrosã 160€ (por/kg)
Barrosã Ox Ribeye

Maturações de 120 dias

Costeletão Arouquesa 95€ (por/kg)
Arouquesa Ribeye

**Nestas opções os cortes são por kg/g, assim como seus respectivos valores*

Companhamentos

Salada da taberna 6.50€

Cheia de identidade em uma salada morna com bastante folhas, belas tâmaras, alho francês, laranjas, cebola roxa e citronete.
Full of identity in a warm salada with a bunch of greens, beautiful dates, leak, oranges, red onion and citronete

Legumes 6.50€

Legumes sazonais, pimentão vermelho confit, areia de azeitonas, pickles de cenoura
Seasonal vegetable, confit red pepper, olive sand, carrot pickles

Batata Frita/Doce 4.80€/6.80€

Servidas crocantes, fininhas e com nosso tempero
Served crispy, thin and with our seasoning

Arroz de Grelos 5.15€

Servido bem caidoso, com feijão vermelho, grelos e chouriço do Alentejo
Served very broad, with red beans, grelos and Alentejo chorizo

Salada de Tomates 4.90€

Tomato salad

Grelos Salteados 3.50€

Sautéed grelos

Sobremesas

Desserts

Nesta hora, bate uma vontade de que sejam arrebatadoras como um bom romance! É por esses sentidos que passa o que queremos traduzir com cada uma das nossas sobremesas nesta casa! São todas pontuadas dessas
emoções.

At this time, we want them to be crushing like a good love story! It is through these senses that we want to translate with each of our desserts in this house! They are all punctuated by these emotions and other.

Dobra de Amêndoas 10.50€

Os nuances amendoados estão presentes, assim como uma leve acidez de framboesas e com gelado de baunilha
Almond nuances are present as well as a light acidity of raspberries with vanilla ice cream

Doce da Casa 10.70€

Base de biscoito Oreo e aquele mouse de lima que faz salivar.
Com merengue e lima
Oreo biscuit base and that lime mousse that makes you salivate. With meringue and Lemon

Fruta da Estação 7.00€

Seleção de fruta fresca da casa. Questione a oferta do dia
House fresh fruit selection. Ask for today's offer

Chessecake on the cup 7.00€

Bem clássica , servida na taça com doce frutas vermelhas
A very classic, served with sweet red fruits

Mousse de Chocolate 9.80€

Aerado, servido com azeite de oliva, flor de sal e crocante de castanhas
Aerated, served with olive oil, fleur de sel and crunchy chestnuts

Brownie com gelado 10.00€

Leite Creme 8.80€

Burnt Cream/Trinity cream

Steakhouse

Carnes únicas e irreverentes! São raças Portuguesas, acompanhadas desde a pastagem, a forma de manejo, a procedência da maneira mais minuciosa. E quando chegam em nossas mãos ficam cuidadosamente alinhadas de forma que se possa extrair de cada peça o que a natureza nos permite, em termos de gorduras e infiltrações, essa é o motivo de grande respeito pela carne. E você? Já escuta o som da brasa e o silencioso olhar do nosso churrasqueiro?

Unique and irreverent meats! They are Portuguese breeds, monitored from pasture, management and origin in the most detailed manner. And when they arrive in our hands, they are carefully aligned so that we can extract from each piece what nature allows us, in terms of fat. and infiltrations, this is the reason for great respect for meat. And you? Do you already hear the sound of the coals and the silent look of our barbecue chef?