

À LA CARTE

ENTRADAS

ASAS DE FRANGO € 6

8 asinhas de frango fritas no ponto certo, acompanhadas pelo nosso molho barbecue

ALHEIRA FRITA € 7

4 bolinhas de alheira fritas, servidas com maionese de alho e ervas caseira

BATATA BACON, CHEDDAR € 7

Batatas palito fritas, bacon grelhado e queijo cheddar em fondue cremoso

BRUSCHETTA CAPRESSE € 7

Fatia de pão ao alho, mozzarella, tomate-cereja, azeite e manjerição

CARPACCIO BLACK ANGUS € 10

Carpaccio de novilho Black Angus finalizado com rúcula, alcaparras e parmesão

COGUMELOS RECHEADOS € 10

4 Cogumelos assados recheados com queijo creme, queijo de cabra e presunto, finalizados com mel e amêndoa

CHOURIÇO GRELHADO € 7

220g de chouriço tradicional da Seia, grelhado

CROQUETE PICANHA ANGUS € 7

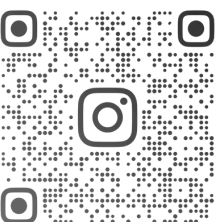
4 Croquetes artesanais de Picanha Angus, servidos com maionese de alho e ervas

PÃO DE ALHO COM QUEIJO € 6

Baguetina dourada na grelha com manteiga de alho, recheio cremoso de alho e gratinada com mozzarella



Review



CHEFEGUIGARESTaurant

NOVILHO BLACK ANGUS

MAMINHA € 18

Maminha Angus Premium 260g, succulenta e enriquecida com manteiga de alho

PICANHA € 20

Picanha Angus Premium 260g, succulenta e enriquecida com manteiga de alho

VAZIA € 20

Vazia Angus Premium 260g, succulenta e enriquecida com manteiga de alho

PRESA € 20

Presa Angus Premium 260g, succulenta e enriquecida com manteiga de alho

FRALDINHA € 20

Fraldinha Angus Premium 260g, succulenta e enriquecida com manteiga de alho

ENTRECÔTE € 25

Entrecote Angus Premium 260g, succulento e enriquecido com manteiga de alho

CHATEAUBRIAND € 25

Lombo Angus Premium 260g, succulento e enriquecido com manteiga de alho

BEEF WELLINGTON € 28

Lombo Angus 250g, selado e envolvido com Duxelles, Presunto, Dijon e massa folhada, finalizado no forno a 180°C

NACO NA PEDRA LOMBO € 20

Lombo Angus 250g, tenro e succulento servido na pedra quente, molhos barbecue e maionese

MATURADAS 30 DIAS

T-BONE 1.KG € 69

Corte nobre grelhado com osso, enriquecido com manteiga de alho e servido com molho barbecue e maionese de alho e ervas

TOMAHAWK 1.KG € 69

Corte nobre grelhado com osso, finalizado com manteiga de alho e servido com molho barbecue e maionese de alho e ervas

PORCO

BBQ RIBS MEIA/INTEIRA €18 / €28

Piano assado lentamente por 4 horas em baixa temperatura, resultando em uma carne succulenta e macia, servido com molho barbecue artesanal

SALSICHA TOSCANA € 8

250gr Salsicha Toscana grelhada



OUTROS

CUPIM DE NOVILHO € 18

Assado lentamente em marinada especial da casa, succulento e servido com seu próprio caldo

FRANGO GRELHADO € 13

Coxa Dessossada e marinada na receita especial da casa, succulenta e saborosa.

SALMÃO POSTA € 15

Salmão do mar grelhado, succulento e levemente dourado, realçando seu sabor natural.

VEGGIE BURGER € 15

Pão brioche, 100gr Burger Veggie, Alcaparras, cogumelos, rúcula e maionese

SMASH BURGER ANGUS

SMASH BURGER SIMPLES € 12

Pão brioche, burger de 100g de Blend Angus, bacon grelhado, queijo cheddar e maionese de alho e ervas.

SMASH BURGER DUPLO € 13

Pão brioche, dois burgers de 100g de Blend Angus, bacon grelhado, queijo cheddar e maionese de alho e ervas.

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ BRANCO	€ 3
FEIJÃO PRETO	€ 3
BATATAS FRITAS	€ 3
BATATAS RÚSTICAS	€ 3
BATATAS DOCE	€ 3
BATATAS BACON CHEDDAR	€ 3
ESPARGOS SALTEADOS	€ 3
LEGUMES SALTEADOS	€ 3
SALADA MIX	€ 3

*ACOMPANHAMENTOS À PARTE