

Couvert

ARTISAN BREAD AND SIGNATURE BUTTERS 300
Pão artesanal e manteigas exclusivas

Starters to Share

SMOKED EGGPLANT WITH TOMATO CHUTNEY AND CREAM CHEESE 1 200
Beringela fumada com chutney de tomate e creme de queijo

GROUPEL CÉVICHE WITH CORIANDER OIL AND CRISPY CORN 1 400
Ceviche de garoupa com óleo de coentros e milho crocante

TUNA "PICA-PAU" WITH FRIED POLENTA 1 400
Pica-pau de atum com polenta frita

OXTAIL CROQUETTES WITH PARSLEY MAYONNAISE 1 500
Croquetes de rabo de boi com maionese de salsa

ORIENTAL MEZZÉS (HUMMUS, EGGPLANT, FALAFEL) 1 700
Mezzés orientais (húmus, beringela, falafel)

OCTOPUS CARPACCIO WITH SMOKED OLIVE OIL AND OLIVE TAPENADE 1 800
Carpaccio de polvo em azeite fumado e tapenade de azeitona

BEEF CARPACCIO WITH VINAIGRETTE SALAD 1 800
Carpaccio de novilho em salada vinaigrette

AL AJILLO SHRIMP ON TOASTED GARLIC BREAD WITH CORIANDER 1 900
Camarão al ajillo em tostas de alho e coentros

SEAFOOD PLATTER WITH TARTAR SAUCE (WHELK, SHRIMP, LOBSTER, MUSSELS, SCALLOPS, GOOSE BARNACLES) 9 000
Seleção de marisco com molho tártaro (Buzio, camarão, lagosta, mexilhão, vieira, percebes)

Salads

CAESAR SALAD 1 600
Salada Caesar

FRESH BURRATA AND TOMATO WITH PESTO DRESSING 1 800
Burrata fresca e tomate com molho de pesto

SHRIMP CAESAR SALAD WITH AVOCADO AND PARMESAN SHAVINGS 1 900
Salada Caesar de camarão, abacate e lascas de parmesão

SCALLOPS SALAD WITH PAPAYA TARTARE AND BALSAMIC VINAIGRETTE 2 200
Salada de Vieiras com tártaro de papaia e vinagrete balsâmico

PLEASE NOTE THAT OUR DISHES MAY CONTAIN OR COME INTO CONTACT WITH COMMON ALLERGENS. IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE LET YOUR WAITER KNOW.

Por favor, note que os nossos pratos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns. Se tiver alguma alergia alimentar ou necessidade alimentar específica, informe o seu empregado de mesa.

The Charcoal Grill

FISH

TUNA 1 700
Atum

MAHI-MAHI 1 700
Dourado

CAPE SALMON 1 700
Salmão do cabo

GROUPEL 1 800
Garoupa

WAHOO 2 200
Serra

AMBERJACK 2 200
Esmoregal

OCTOPUS 2 800
Polvo

SHRIMP 4 500
Camarão

LOBSTER 9 200
Lagosta

TIGER PRAWN 11 000
Camarão Tigre

MEAT

CHICKEN DRUM 1 400
Perna de frango

PORK RIBS 1 800
Entrecosto

PORK BELLY 2 400
Barriga de Porco

SIRLOIN STEAK 2 400
Vazia

FLANK STEAK 2 800
Fraldinha

PICANHA 2 800
Picanha

FILET MIGNON 3 500
Filé mignon

DUCK MAGRET 3 800
Magret de pato

RACK OF LAMB (FRENCH CUT) 4 400
Carré de borrego (corte francês)

T-BONE 4 800
T-Bone

CHEF'S SAUCES

PEPPER, ROQUEFORT, MUSHROOM, CHIMICHURRI, GARLIC AND OLIVE OIL
Pimenta, Roquefort, cogumelos, chimichurri, azeite e alho

Sides

WHITE RICE 450
Arroz branco

FRENCH FRIES 450
Batata frita

CHARCOAL-GRILLED VEGETABLES 500
Legumes grelhados ao carvão

POTATO GRATIN WITH TRUFFLE OIL 600
Batata gratinada em azeite de trufa

PENNE ARRABBIATA 600
Penne Arrabbiata

CABBAGE AND CRISPY ONIONS 700
Repolho e cebola crocante

Sandwich & Burgers

VEGETARIAN FOCACCIA 1 100
Focaccia vegetariana

SMOKED SALMON CHALLAH 1 500
Challah de salmão fumado

CRISPY CHICKEN BURGER 1 500
Hambúrguer de frango crocante

TUNA LOIN BURGER 1 600
Hambúrguer de lombo de atum

SHRIMP AND GUACAMOLE HOT DOG 1 700
Hot dog de camarão e abacate

CLASSIC BEEF BURGER 1 800
Hambúrguer clássico de novilho

Desserts

HONEY PONCHE CRÈME BRÛLÉE 700
Crème Brûlée de ponche de mel

TIRAMISÙ 700
Tiramisù

PETIT GÂTEAU ROCHER 700
Petit gâteau rocher

LEMON CHEESECAKE 700
Cheesecake de limão

SLICED FRUIT 750
Fruta laminada

ASSORTED ICE CREAM 1 / 2 / 3 SCOOPS 350 / 550 / 700
Seleção de gelados 1 / 2 / 3 bolas

ALL PRICES ARE IN CVE WITH TAXES INCLUDED
Todos os preços estão em ECV com taxas incluídas