

menu

PRA COMEÇAR

STEAK TARTAR	R\$ 44	BOMBETTA	R\$ 45
Carne de novilho cortado na ponta da faca e emulsão de anchova		Bolinhos de carne assada lentamente finalizado com maionese de tomate seco	
TACO SKIN	R\$ 40	FRITO DE COPA	R\$ 45
Skin de galetto, tartar de porco com mostarda dijon e molho de camarão		Croquetas de copa lombo com maionese de bacon	
TOSTA DE COGUMELO	R\$ 45	CROQUETA DO MAR	R\$ 48
Duxelle de cogumelo e parmesão no pão de fermentação natural		Croquetas de vôngole com creme de mexilhão	
BURRATA	R\$ 75	COXIXO FRIES	R\$ 47
Burrata fresca com mix de tomates, morango e manjerição		Batata frita com parmesão ralado e maionese de bacon	

PRA DESCOBRIR

POLVO E CAJU	R\$ 120	NA BRASA	R\$ 98
Polvo grelhado com salsa de caju e tsuyu acompanhado de arroz sofrido		Filet mignon grelhado, demi-glace e acompanhado de aligot	
PEIXE MURAKUSH	R\$ 69	LINGUINI AL COXIXO	R\$ 68
Peixe grelhado com couscous marroquino, salada fresca e molho de coentro		Linguini, mix de cogumelos, béchamel, demi-glace e panceta	
MEJILLA	R\$ 69	PENNE MEDITERRÂNEO	R\$ 65
Carne de novilho assada lentamente acompanhado de polenta cremosa		Penne, alho, tomate sweet grape, azeitona preta, muçarela de búfala e manjerição	
LASAGNE	R\$ 72	SANDUÍCHES	
Lasanha à bolonhesa, demi glace e finalizada com fonduta de parmesão		SANDUÍCHE DE COSTELA	R\$ 64
DA HORTA	R\$ 60	Costela desfiada, queijo mussarela, aioli, rúcula e picles de cebola roxa no pão ciabatta	
Mix de legumes, hommus de tomate temperado, pó de azeitona preta e pipoca de grão de bico.		VEGÊ SANDUÍCHE	R\$ 45
		Hommus, legumes grelhados e picles de cenoura na baguete multigrãos	

PRA FINALIZAR

NA TELHA	R\$ 49	MOUSSE	R\$ 37
Ganache de chocolate branco, tuile de amêndoas, sorvete de limão siciliano e montée		Mousse de chocolate belga 70%, caramelo de whisky com flor de sal e praliné de nuts	

TRAVESSEIRO DE SINTRA R\$ 37

Massa folhada recheada com creme de amêndoas, chantilly e finalizado com creme de gema e canela