

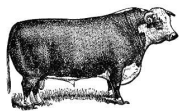


Vinhos • Cozinha de fogo

(Carta nº 105)



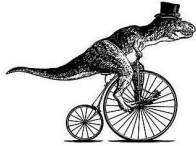
| | |
|---|----|
| Pão a lenha | 3 |
| Azeitonas, alho, orégãos | 3 |
| Burrata, caviar fumado | 12 |
| Vieira, manteiga, limão | 14 |
| Gamba tigre, manteiga | 14 |
| Polvo, batata doce, colorau fumado | 17 |
| Presunto ibérico | 21 |
| Morcela, maçã, hortelã | 8 |
| Míscaros, espargos, gema trufada | 12 |
| Foie gras, alcachofra, jus, tangerina | 17 |
| Ovos rotos, pata negra | 21 |
| Queijo assado, madeira, orégãos | 12 |
| Queijos afinados, valencay, taleggio in grotta, soalheira | 12 |



| | |
|--|----|
| Lombo de vaca, gema, madeira | 27 |
| Entrecôte Angus, ovos rotos, laranja (2 pax) | 67 |
| Chuletón Rubia Gallega, ovos rotos, laranja (2 3 pax) | 97 |
| Wagyu A3, tare | 59 |
| Costela ibérica, limão | 22 |
| Costela mendinha (2 pax, 20 min) | 48 |
| Mão de vitela, grão de bico, costela (2 pax, 20 min) | 48 |
| Polvo, brasa, batata doce | 29 |
| bacalhau maturado, na brasa, migas | 26 |
| Paella de forno, gambas, vieiras, espargos (2 pax, 20 min) | 75 |



Carta de vinhos **BATONAGE**



Doçaria

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tiramissu | 7 |
| Arroz doce | 7 |
| Hóstia, ovos moles, lima kaffir | 7 |
| Tarte de bolacha, baunilha, alcaçuz | 7 |
| Mousse de cacau, caramelo salgado | 7 |
| Baba au rhum, tangerina | 7 |
| Abacaxi | 7 |

Os valores são apresentados em euros, iva incluído.