

ENTRADAS E SALADAS | STARTERS AND SALADS

ANTIPASTO ITALIANO "FLOW" SELEÇÃO DE 3 CHARCUTARIAS, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLINI, TOMATE SOLEADO, FOCACCIA (3/4PAX) **29€**
"FLOW" ITALIAN ANTIPASTO SELECTION OF 3 CHARCUTERIE, MOZZARELLA DI BUFALA, CIPOLLINI, DRIED TOMATO, FOCACCIA (3/4PAX)

BIFE TÁRTARO DE NOVILHO, TEMPEROS ACIDULADOS E GEMA DE OVO (100 GR) **18€**
CLASSIC BEEF TARTAR, ACIDULATED SEASONING AND EGG YOLK (100 GR)

BRÁS DE GAMBAS E VIEIRAS, ALHO FRANCÊS, GEMA DE OVO E BATATA DOCE CROCANTE **17€**
"BRÁS" OF PRAWNS AND SCALLOPS, LEEK, EGG YOLK AND CRISPY SWEET POTATO

CARPACCIO DE NOVILHO, VINAGRETE DE ALCAPARRAS, RÚCULA E PARMIGIANO REGGIANO DOP **15€**
BEEF CARPACCIO, CAPER VINAIGRETTE, ROCKET AND PARMIGIANO REGGIANO DOP

CEVICHE DE ATUM EM CITRINOS, FUNCHO, GENGIBRE, BERGAMOTA E SÉSAMO **16€**
TUNA CEVICHE IN CITRUS, FENNEL, GINGER, BERGAMOT AND SESAME

"CEVICHE" DE TOMATE, GASPACHO, PESTO DE TOMATE SOLEADO, STRACCIATELLA E AMÊNDOAS **13€** 🌱
TOMATO "CEVICHE", GASPACHO, SUN DRIED TOMATO PESTO, ALMONDS AND STRACCIATELLA

COGUMELO PORTOBELLO, HÚMUS DE GRÃO, TOFU, LEGUMES E MOLHO ROMESCO **12€** 🌱
PORTOBELLO MUSHROOM, CHICKPEA HUMMUS, TOFU, VEGETABLES, ROMESCO SAUCE

CROQUETAS DE CHARCUTARIA ITALIANA (4 UN) **10€**
"CROQUETAS" OF ITALIAN CHARCUTERIE (4 UN)

CRUDO DE GAMBÃO ARGENTINO, AIPO, SALICÓRNIA E ABACATE **16€**
ARGENTINIAN PRAWN CRUDO, CELERY, SALICORNIA AND AVOCADO

MINI-BURGERS DE ALHEIRA DE CAÇA, MORTADELA TRUFADA, PESTO DE TOMATE SOLEADO, OVO DE CODORNIZ E AGRIÃO (2un) **14€**
GAME MINI-BURGERS, TRUFFLED MORTADELA, TOMATO PESTO, QUAIL EGG AND CRESS (2UN)

OVO BENEDICT "SURF N' TURF" EM BAGEL, SAPATEIRA, PASTRAMI E PICO DE GALLO **15€**
EGG BENEDICT "SURF N' TURF" IN BAGEL, CRAB, PASTRAMI AND PICO DE GALLO

QUEIJO CAMEMBERT NO FORNO EM CAIXA DE PÃO TOSTADO, COGUMELO ERYNGUI E COPPA DI PARMA (2/3PAX) **17€**
GRILLED CAMEMBERT CHEESE ON TOASTED BREAD BOX, ERYNGUI MUSHROOMS AND COPPA DI PARMA (2/3PAX)

SALADA BABY CAPRESE, TOMATE CEREJA, MINI MOZZARELLA, REDUÇÃO DE BALSÂMICO, PINHÃO E PESTO **12€** 🌱
BABY CAPRESE SALAD, CHERRY TOMATO, MINI MOZZARELLA, BALSAMIC REDUCTION, PINE NUTS AND PESTO

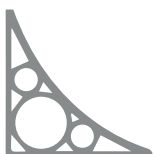
SALADA DE CARPACCIO DE SALMÃO FUMADO, CROCANTE DE CEREAIS, PALMITO, ABACATE, ALCAPARRA E LIMA **20€**
SMOKED SALMON CARPACCIO SALAD ON MIXED SEED CRACKER, AVOCADO, HEART OF PALM, CAPERS AND LIME

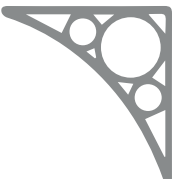
SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE EM TEMPURA, FIDEOS DE ARROZ, MANGA, MALAGUETA E LIMA **22€**
SOFT SHELL CRAB SALAD IN TEMPURA, RICE FIDEOS, MANGO, CHILI AND LIME

SALADA DE PRESUNTO DE PEITO DE PATO, KUMQUAT, BATATA DOCE, CAJU, FOIE GRAS E VINAGRETE DE SOJA E MEL **20€**
DUCK PROSCIUTTO SALAD, KUMQUAT, SWEET POTATO, CASHEW, FOIE GRAS, SOY AND HONEY VINAIGRETTE

SALMÃO BRASEADO, PONZU, KIZAMI, ALGAS, OVAS E LIMA **15€**
SEARED SALMON, PONZU, KIZAMI, SEAWEED, ROE AND LIME

TÁBUA DE QUEIJOS, SELEÇÃO DE 5 QUEIJOS, COMPOTA, FRUTOS SECOS E PANIFICADOS **25€** 🌱
CHEESE BOARD SELECTION OF 5 CHEESES, JAM, NUTS AND BAKED GOODS





PASTAS E/AND RISOTTOS

DRECCHIETTE, MOLHO DE TOMATE SOLEADO, BRÓCOLOS, MANJERICÃO, BURRATINA, PESTO E AMÊNDOA GRANULADA **19€** 🍴
DRECCHIETTE, DRIED TOMATO SAUCE, BROCCOLI, BASIL, BURRATINA, PESTO AND CHOPPED ALMONDS

RAVIOLI DE BOCHECHA DE VITELA, COGUMELOS SHIMEJI, VINHO DO PORTO, ESPUMA DE PARMESÃO, PINHÕES E VINAGRE BALSÂMICO **19€**
VEAL CHEEK RAVIOLI, SHIMEJI MUSHROOMS, PORT WINE, PARMESAN MOUSSE, PINENUTS AND BALSAMIC ACETO

RISOTTO DE ABÓBORA MANTEIGA ASSADA, BRESAOLA, PLEUROTUS, COURGETTE E PEVIDES TOSTADAS **19€**
BUTTERNUT SQUASH RISOTTO, BRESAOLA, PLEUROTUS, COURGETTE AND TOASTED SEEDS

RISOTTO DE TOMATE CONFITADO, RATATOUILLE DE LEGUMES, BERINGELA À PARMEGIANA E PESTO DE MANJERICÃO **19€** 🍴
TOMATO RISOTTO, VEGETABLE RATATOUILLE, EGGPLANT PARMEGIANA AND BASIL PESTO

RISOTTO DE COGUMELOS FRESCOS E PORCINI DESIDRATADOS, PASTA TRUFADA, ALECRIM E AVELÃS **19€** 🍴
FRESH MUSHROOM AND DRIED PORCINI RISOTTO, TRUFFLE PASTE, ROSEMARY AND HAZELNUTS

TAGLIATELLE DE CACAO, PISTACHIO, LIMÃO E PARMESÃO **19€** 🍴
COCOA TAGLIATELLE, PISTACHIO, LEMON AND PARMESAN

PEIXE E MARISCO | FISH AND SHELLFISH

LOMBO DE BACALHAU GRATINADO EM CROSTA DE MILHO, TAPENADE DE AZEITONA, PURÉ DE BATATA, PICKLES DE LEGUMES **26€**
SEMOLINA CRUSTED COD LOIN, OLIVE TAPENADE, MASHED POTATOES AND PICKLED VEGETABLES

CARIL DE TAMBORIL, GAMBAS, LULAS E MEXILHÕES, ALGAS E BULGUR **25€**
MONKFISH CURRY, PRAWNS, SQUID AND MUSSELS, SEAWEED AND BULGUR

CAMARÃO TIGRE, MALAGUETA, ALHO, SALSA, TAGLIOLINI DE LIMÃO **35€**
TIGER SHRIMP, CHILI, GARLIC, PARSLEY AND LEMON TAGLIOLINI

FILETE DE ROBALO E RISOTTO DE ESPARGOS VERDES, MOLHO DE CHAMPAGNE E AÇAFRÃO **25€**
SEA BASS FILLET AND GREEN ASPARAGUS RISOTTO, CHAMPAGNE AND SAFFRON SAUCE

LOMBO DE ATUM CORADO EM CROSTA DE SÉSAMO, REBENTOS DE SOJA, TEMPURA DE ARROZ E MOLHO PONZU **25€**
SESAME CRUSTED SEARED TUNA, SOYBEANS, RICE TEMPURA AND PONZU SAUCE

TENTÁCULO DE POLVO, PURÉ DE BATATA-DOCE, ERVILHAS SALTEADAS COM PERNIL FUMADO, TAMARINDO E GEMA DE OVO **29€**
OCTOPUS TENTACLE, MASHED SWEET POTATOES, PEAS, SMOKED PORK, TAMARIND AND EGG YOLK

CARNES | MEATS

COSTELETÃO DE CARNE MATURADA, BATATA SALTEADA COM LEGUMES E VINAGRETE DE TAMARINDO (1 KG COM OSSO) (3 PAX) **72€**
DRY AGED RIB-EYE, SAUTEED POTATOES WITH VEGETABLES AND TAMARIND VINEGAR (1KG WITH BONE, (2/3PAX)

ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRELHADO, BATATA SALTEADA COM LEGUMES E VINAGRETE DE TAMARINDO (250 GR) **26€**
BLACK ANGUS GRILLED ENTRECÔTE, SAUTEED POTATOES WITH VEGETABLES AND TAMARIND VINEGAR (250GR)

FILLET WELLINGTON, DUXELLE COGUMELOS, FOIE GRAS, PORTOBELLO, ESPARREGADO, ARROZ BASMATI **52€**
WELLINGTON FILLET, MUSHROOM DUXELLE, FOIE GRAS, PORTOBELLO, SPINACH PURÉE, BASMATI RICE

OSSOBUÇO, CHAMBÃO COZINHADO A BAIXA TEMPERATURA, RISOTTO DE ABÓBORA MANTEIGA E MOLHO GREMOLATA **22€**
"OSSOBUÇO", SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE, PUMPKIN BUTTER RISOTTO AND GREMOLATA SAUCE

PRESA DE PORCO IBÉRICO, FONDANT E CRUMBLE DE CASTANHA, RATATOUILLE, CHIMICHURRI E REDUÇÃO DE TOURIGA NACIONAL **25€**
IBERIAN PORK ON COAL, FONDANT AND CHESTNUT CRUMBLE, RATATOUILLE, CHIMICGURRI AND RED WINE REDUCTION

SUPREMO DE FRANGO, CANNELLONIS DE COGUMELOS COM TRUFA E TALEGGIO, GRAVY COM VINHO DA MADEIRA **20€**
CHICKEN BREAST, MUSHROOM CANNELLONIS WITH TRUFFLE AND TALEGGIO, "MADEIRA" WINE GRAVY

TORNEDÓ GRELHADO, PURÉ DE COUVE-FLOR, GRATIN DE BATATA, RATATOUILLE DE LEGUMES E MOLHO DE COGUMELOS TRUFADOS **26€**
GRILLED TENDERLOIN STEAK, CAULIFLOWER PURÉE, POTATO GRATIN, RATATOUILLE AND TRUFFLED MUSHROOM SAUCE

